

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Mentah

Data Mentah Hasil Penelitian

Responden	Usia	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan	Lama menjadi Kader	Pre Test	Post Test
R1	48	SLTP	IRT	27	9	9
R2	22	SMK	IRT	3	8	9
R3	45	SMP	Wiraswasta	6	8	9
R4	45	SMA	IRT	16	9	10
R5	44	SMA	IRT	10	9	10
R6	37	SMP	IRT	6	6	8
R7	45	SMA	IRT	8	10	10
R8	47	SMP	IRT	7	8	9
R9	57	SMA	IRT	19	8	8
R10	40	SMK	IRT	5	8	9
R11	54	SMP	IRT	10	8	10
R12	40	SMA	IRT	6	8	9
R13	37	SMA	IRT	4	9	10
R14	47	SMA	IRT	8	10	10
R15	55	S1	IRT	15	9	10

Lampiran 2. Surat Pengantar

Surat Pengantar Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang

Jalan Besar Ijen 77C
Malang, Jawa Timur 65112
(0341) 566075
<https://potekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0404 /2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Malang, 19 Februari 2024

Kepada Yth.
Kepala DPMPSTP Kota Batu
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Nadya Damayanti. (NIM.P17110214123) mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Penelitian, pada:

Tanggal : 20 Februari sd 09 Maret 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Wilayah Kerja Puskesmas Batu

Dengan judul :
Pengaruh Pelatihan Pembuatan Bakso Tepung Kedelai dengan Penambahan Sari Daun Kelor terhadap Pengetahuan Kader Posyandu di Wilayah Puskesmas Batu dalam upaya Pencegahan Stunting.

Data yang diambil :
1. Gambaran Umum Wilayah
2. Pengetahuan Kader Posyandu (Pre test – Post test)

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.

Kepala Jurusan Gizi
Ibnu Fajar, SKM. M.Kes., RD
196610181989031001

Tembusan disampaikan kepada Yth :
1. Kepala Puskesmas Kota Batu

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BsrE), BSSN

Lampiran 3. Surat Rekomendasi

Surat Rekomendasi dari Pemerintah Kota Batu



PEMERINTAH KOTA BATU
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Balai Kota Among Tani Gedung B Lantai 2
Jl. Panglima Sudirman Nomor 507 Batu 65313

SURAT REKOMENDASI

Nomor : 072/0141/422.205/III/2024

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Akhmad Dahlan, S.Sos M.AP
NIP : 19710810 199303 1 005
Jabatan : Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik

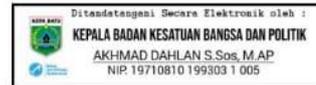
Sesuai dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian, maka dengan ini Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik menerangkan bahwa :

Nama : Nadya Damayanti
Alamat : Dusun Krajan RT 11/ RW 03
No. Identitas : 3513116009010002
Judul Penelitian : Pengaruh Pelatihan Pembuatan Bakso Tepung Kedelai dengan Penambahan Sari daun Kelor Terhadap Pengetahuan Kader Posyandu di wilayah Kerja Puskesmas Batu Dalam Upaya Pencegahan Stunting
Tujuan Penelitian : Untuk Mengetahui Pengaruh Pelatihan Pembuatan Bakso Tepung Kedelai dengan Penambahan Sari daun Kelor Terhadap Pengetahuan Kader Posyandu di wilayah Kerja Puskesmas Batu Dalam Upaya Pencegahan Stunting
Lokasi Penelitian : Puskesmas Batu Kota Batu
Waktu Penelitian : 4 Maret 2024 s/d 30 Maret 2024
Bidang Penelitian : Gizi Masyarakat
Status Penelitian : Penelitian
Lembaga : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
Fakultas : Gizi
Jurusan : Gizi
Data yang dicari : Untuk Mengetahui Pengaruh Pelatihan Pembuatan Bakso Tepung Kedelai dengan Penambahan Sari daun Kelor Terhadap Pengetahuan Kader Posyandu di wilayah Kerja Puskesmas Batu Dalam Upaya Pencegahan Stunting
Anggota peneliti : -
Rekomendasi : Mendapat Rekomendasi
Keterangan : -

Selanjutnya selama melaksanakan kegiatan harus sesuai dengan peraturan yang berlaku. Demikian surat rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



Batu, 14 Maret 2024



Dokumen ini ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikat Elektronik (BSE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN)

Lampiran 4. Kuesioner

Kuesioner Pengetahuan

Kuesioner Penelitian

I. Identitas Responden :

1.	Nama kader	:	Puji Lestari
2.	Usia	:	48 tahun
3.	Pendidikan terakhir	:	SLTP
4.	Pekerjaan	:	IRT
5.	Alamat	:	Jln turi rt03 rw02
6.	Nama posyandu	:	Melati 1
7.	Lama menjadi kader	:	27 tahun

II. Pengetahuan

Petunjuk : berikan tanda (x) pada jawaban yang dianggap paling benar

No	Komponen yang dinilai
1	<p>Apa itu tepung kacang kedelai?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a. Hasil olahan dari penepungan kacang kedelai yang sudah dikeringkan dan dihaluskan melalui berbagai tahapan-tahapan perkerjaan</p> <p>b. Hasil dari kedelai yang ditumbuk/dihancurkan</p> <p>c. Hasil olahan kedelai</p>
2	<p>Apa itu sari daun kelor?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a. Daun kelor yang diolah dengan cara dicuci, kemudian diblender, kemudian disaring lalu diambil sari dari daun tersebut</p> <p>b. Hasil perasan daun kelor</p> <p>c. Hasil rebusan daun kelor</p>
3	<p>Apa itu stunting?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a. Kondisi dimana tinggi badan kurang jika dibandingkan dengan umur</p> <p>b. Kondisi dimana status gizi kurang jika dibandingkan dengan umur</p> <p>c. Kondisi dimana tinggi badan lebih jika dibandingkan dengan umur</p>
4	<p>Nutrisi apa yang berperan penting dalam mencegah stunting?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a. Protein</p> <p>b. Lemak</p> <p>c. Karbohidrat</p>

5	<p>Protein apa yang kualitasnya mendekati protein hewani?</p> <p>a. Protein kacang kedelai</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Protein nabati</p> <p>c. Protein kacang hijau</p>
6	<p>Apa manfaat keunggulan dari penggunaan tepung kedelai?</p> <p>a. Penambahan variasi warna dan rasa</p> <p>b. Lebih ekonomis dan memiliki kandungan gizi</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Manfaat bagi kesehatan, terutama kandungan tinggi protein</p>
7	<p>Apa manfaat daun kelor bagi kesehatan?</p> <p>a. Untuk menambah variasi warna dan rasa</p> <p>b. Meningkatkan metabolisme</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Kaya akan zat gizi</p>
8	<p>Pangan lokal yang berguna dalam mencegah stunting?</p> <p>a. Kacang kedelai</p> <p>b. Daun kelor</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a dan b benar</p>
9	<p>Bahan apa saja yang diperlukan dalam membuat bakso?</p> <p>a. Tepung tapioka, tepung kedelai, daging, sari daun kemangi, air, bawang putih, garam, dan penyedap</p> <p>b. Tepung tapioka, tepung kedelai, daging, sari daun kelor, air, bawang putih, garam, dan penyedap</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Tepung tapioka, tepung kedelai, daging, sari daun kelor, air es, bawang putih, garam, dan penyedap</p>
10	<p>Bagaimana prosedur pembuatan bakso yang baik?</p> <p>a. Siapkan alat dan bahan, campur semua bahan dalam wadah, kepal adonan untuk membentuk bulat ambil adonan dengan sendok dan masukkan dalam air mendidih, dan angkat</p> <p>b. Siapkan bahan, campur semua bahan, didihkan air, kepal adonan untuk membentuk bulat dan taruh dalam air mendidih, dan angkat</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Siapkan alat dan bahan, campur semua bahan hingga kalis, didihkan air, kepal adonan untuk membentuk bulat lalu ambil dengan sendok dan masukkan dalam air mendidih, tunggu hingga bakso mengapung, dan angkat</p>

Lampiran 5. Satuan Acara Penyuluhan

Satuan Acara Penyuluhan

1. Topik : Pembuatan Makanan Tambahan
2. Tujuan :
 - a. Meningkatkan pengetahuan kader posyandu
 - b. Memberikan inovasi baru untuk berwirausaha
3. Sasaran : Kader Posyandu di Desa Oro-Oro Ombo
4. Tempat : Balai Desa Oro-Oro Ombo, Kota Batu
5. Hari/ Tanggal : Senin, 26 Februari 2024
6. Waktu : 10.00 - selesai
7. Metode : Ceramah dan Demo masak
8. Media : Video
9. Kegiatan Penyuluhan

No	Tahap Kegiatan	Waktu	Kegiatan Penyuluhan	Sasaran	Media
1	Pembukaan	5 menit	<ul style="list-style-type: none"> - Mengucapkan salam - Memperkenalkan diri - Menjelaskan tujuan dari kegiatan penyuluhan - Memberikan pre test 	<ul style="list-style-type: none"> - Menjawab salam - Mendengarkan dan memperhatikan - Mengisi kuesioner 	
2	Pelaksanaan	40 menit	<ul style="list-style-type: none"> - Penyampaian materi - Demo masak - Tanya Jawab 	<ul style="list-style-type: none"> - Mendengarkan dan memperhatikan - Ikut serta dalam demo masak - Tanya Jawab 	Video
3	Penutup	5 menit	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan post test - Mengakhiri penyuluhan - Mengucapkan salam 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengisi kuesioner - Menjawab salam 	

MATERI

A. Stunting

Stunting adalah masalah gizi kronis yang disebabkan oleh asupan makanan yang kurang gizi selama waktu yang cukup lama karena pemberian makanan yang tidak memenuhi kebutuhan gizi anak. Stunting dapat terjadi sejak janin dalam kandungan dan baru muncul saat anak berusia dua tahun. Stunting adalah istilah yang digunakan oleh para ahli gizi untuk menyebut anak-anak yang tidak bertambah tinggi badannya atau mungkin juga dianggap pendek. Sehingga dapat dikatakan bahwa stunting adalah tinggi badan kurang dibanding dengan anak-anak seusianya.

Pola makan merupakan salah satu yang mempengaruhi pertumbuhan anak. Pada anak balita atau pra sekolah, stunting disebabkan oleh pola makan yang tidak tepat/ tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi seperti kekurangan asupan protein (Putri, 2020). Verawati dkk., (2021) menyatakan bahwa protein sangat penting dalam kejadian stunting. Kekurangan protein dapat menyebabkan anak balita beresiko stunting.

B. Kacang Kedelai

Kedelai merupakan salah satu tanaman yang banyak manfaatnya, kedelai mengandung tinggi protein yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan pangan yang bergizi. Kedelai dapat diolah menjadi produk jadi maupun setengah jadi. Salah satu produk setengah jadi hasil olahan kedelai yaitu tepung kedelai. Tepung kedelai merupakan bahan pangan setengah jadi hasil pengeringan dan penghalusan yang dapat digunakan sebagai tepung campuran dan sebagai bahan yang dapat memperkaya gizi pangan berupa protein tinggi yang dapat digunakan sebagai bahan baku pangan (Lubis, 2019).

Kedelai merupakan bahan pangan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati yang efisien. Artinya, hanya dengan sedikit kedelai untuk mendapatkan protein yang cukup. Kedelai mengandung protein dalam jumlah yang sangat tinggi, dan dari segi komposisi asam amino,

protein kedelai mempunyai kualitas yang mendekati protein hewani (Widianti Pudji Rahayu, 1991 dalam Rastiti, 2020).

C. Daun Kelor

Daun kelor (*Moringa Oleivera*) merupakan bahan pangan local yang mudah didapatkan dan memiliki banyak manfaat. Daun kelor memiliki nilai gizi tinggi. Kandungan gizi dalam daun kelor segar antara lain asam amino lengkap, antioksidan tinggi, dan antimikroba (Das dkk., 2012 dalam Nuraina dkk., 2021). Kandungan gizi pada olahan daun kelor dapat memenuhi standar PMT balita (Sari dan Adi, 2017 dalam Santi dkk., 2020). Daun kelor bermanfaat untuk meningkatkan kekebalan tubuh dan mencegah gizi buruk, oleh karena itu WHO menganjurkan anak-anak mengonsumsi daun kelor (Santi dkk., 2020).

D. Pembuatan Bakso

Pengembangan bakso merupakan inovasi dalam menciptakan pangan fungsional dengan kandungan gizi yang optimal dan bermanfaat bagi kesehatan yang dapat membantu mencegah defisiensi zat gizi, untuk mencegah kejadian stunting. Dengan memanfaatkan kedelai dan daun kelor, selain dapat membantu mengoptimalkan tumbuh kembang anak, juga dapat mendorong keanekaragaman pangan dan penggunaan bahan pangan lokal atau tanaman liar yang kaya akan zat gizi.

Bahan Bakso Daging :

1. Daging sapi 500 gr
2. Tepung kanji/ tapioka 100 gr
3. Es batu/ air es 50 gr
4. Garam 4 gr/ secukupnya
5. Bawang putih 15 gr
6. Lada bubuk 1 gr

Cara Membuat :

1. Giling daging sapi yang telah dibersihkan bersama es batu dan bawang putih
2. Setelah daging halus, tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit, uleni hingga kalis
3. Rebus air dalam panci hingga mendidih
4. Genggam adonan bakso lalu ditekan supaya adonan bisa keluar dari ibu jari dan telunjuk. Ambil adonan yang sudah muncul menggunakan sendok. Lalu masukkan kedalam air panas yang sudah mendidih
5. Tunggu bakso hingga benar-benar matang dan mengempung kepermukaan
6. Angkat dan tiriskan.

Modifikasi Resep Bakso

1. Tepung kanji 30 gr
2. Sari kemangi 25 gr
3. Tepung kacang kedelai 40 gr
4. Air es 50 gr
5. Daging sapi 10 gr
6. Garam 3 gr/ secukupnya
7. Penyedap rasa 1 gr/ secukupnya
8. Bawang putih 5 gr

Lampiran 7. Dokumentasi

Dokumentasi Kegiatan



Pembukaan



Pembuatan Bakso



Demo Masak dan Tanya Jawab



Responden Ikut Serta Masak

Lampiran 8. Hasil Uji Statistik

Hasil Uji Statistik

Descriptives

			Statistic	Std. Error
Sebelum	Mean		8.47	.256
Penyuluhan	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	7.92	
		Upper Bound	9.02	
	5% Trimmed Mean	8.52		
	Median	8.00		
	Variance	.981		
	Std. Deviation	.990		
	Minimum	6		
	Maximum	10		
	Range	4		
	Interquartile Range	1		
	Skewness	-.658	.580	
	Kurtosis	1.805	1.121	
	Sesudah	Mean		9.40
Penyuluhan	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	9.05	
		Upper Bound	9.75	
	5% Trimmed Mean	9.44		
	Median	9.00		
	Variance	.400		
	Std. Deviation	.632		
	Minimum	8		
	Maximum	10		
	Range	2		
	Interquartile Range	1		
	Skewness	-.547	.580	
	Kurtosis	-.385	1.121	

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum Penyuluhan	.252	15	.011	.855	15	.020
Sesudah Penyuluhan	.295	15	.001	.761	15	.001

a. Lilliefors Significance Correction

Wilcoxon Signed Ranks Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah Penyuluhan - Sebelum Penyuluhan	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	12 ^b	6.50	78.00
	Ties	3 ^c		
	Total	15		

a. Sesudah Penyuluhan < Sebelum Penyuluhan

b. Sesudah Penyuluhan > Sebelum Penyuluhan

c. Sesudah Penyuluhan = Sebelum Penyuluhan

Test Statistics^a

Sesudah Penyuluhan - Sebelum Penyuluhan	
Z	-3.276 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.