

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Narasumber



**PEMERINTAH KOTA MALANG
KECAMATAN SUKUN
KELURAHAN MULYOREJO**

Jl. Budi Utomo 1 Telp. 0341 - 580170 Fax. 0341 - 580170
Website : kelmulyorejo.malangkota.go.id | E-mail : kelmulyorejomalangkota@gmail.com
M A L A N G

Kode Pos 65147

Nomor : 050 / 944 / 35.73.04.1010/ 2024
Sifat : Penting
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Narasumber

Malang, 15 - 7 - 2024
Kepada
Yth. Bapak Direktur Poltekkes Kemenkes
Malang
Jl. Besar Ijen No. 77
di
M A L A N G

Berdasarkan Dokumen Pelaksanaan Anggaran (DPA) Kelurahan Mulyorejo Tahun Anggaran 2024 Program Pemberdayaan Masyarakat Desa dan Kelurahan Sub Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan pada Kelurahan Mulyorejo Kecamatan Sukun Kota Malang, kami bermaksud mengadakan kegiatan Sosialisasi Penguatan Kader Posyandu dengan tema Pengaturan Menu Pemberian Makanan Tambahan pada Balita dalam Upaya Pencegahan Stunting di Kelurahan Mulyorejo Tahun 2024.

Sehubungan dengan kegiatan tersebut diatas, kami mohon untuk menugaskan **ibu Dwipajati, SST.M.Gz sebagai Narasumber (disertai surat tugas)** dalam acara yang akan diselenggarakan pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 18 Juli 2024
Pukul : 09.00 WIB s.d selesai
Tempat : Kantor Kelurahan Mulyorejo

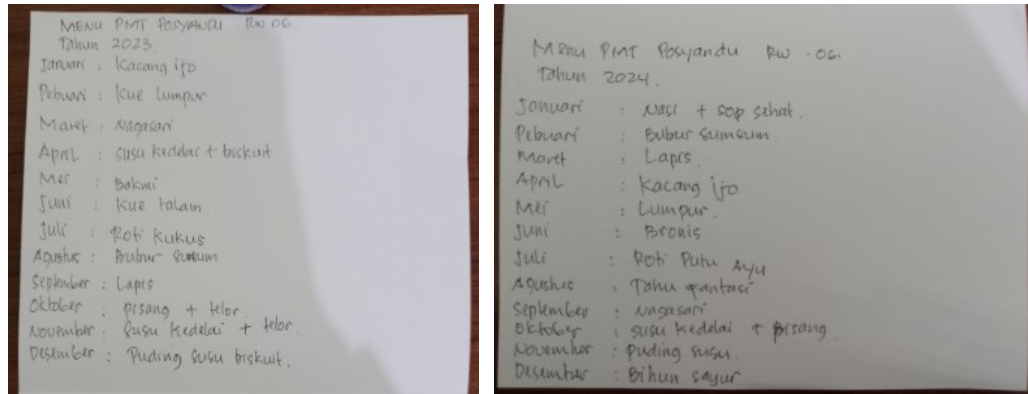
Untuk memperlancar kegiatan dimaksud, dimohon Narasumber disertai dengan Surat Tugas dan Curriculum Vitae/Daftar Riwayat Hidup. Materi dapat dikirimkan melalui contact person 08121736428 (Anisa – Kasi PM).

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

KELURAH MUYOREJO,

SISWANTOHERU SUPARNADI, S.Sos, MM
Pembina
NIP. 19621011 200112 1 003

Lampiran 2. Dokumentasi Produk Makanan Tambahan (PMT) Di Kelurahan Mulyorejo



ALTERNATIF MENU PMT POSYANDU	
1.	Susu kacang merah
2.	Susu kacang hijau
3.	Bubur kacang hijau
4.	Otok-otok isi kacang hijau/merah
5.	Bapao isi kacang hijau / merah
6.	Telur rebus + buah potong
7.	Kue kukus
8.	Pastel
9.	Kroket
10.	Talam ayam suwir / telur
11.	Hunkwe
12.	Nagasari
13.	Lapis
14.	Bikang
15.	Omelet telur sayur / telur gulung
16.	Telur fantasi
17.	Bolu
18.	Pukis
19.	Lumpur
20.	Dadar gulung
21.	Risoles
22.	Donat
23.	Serabi
24.	Mufin telur

Nb : untuk tambahan protein hewani/nabati bisa dalam ben tuk toping/masuk dalam adonan

Lampiran 3. Formulir Uji Daya Terima

Daya Terima Test

Nama : Latihan 2020

Tanggal uji : 01/04/20

Dibagikan 10 di bagian 1 persi produk makanan selingku kue lumpur sehat. Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Suka
4 = Sangat suka

Kode	Kriteria Penilaian			
	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
414	3	3	3	3
Keterangan	Gastrik	Empuk, manis, sedikit asam	Empuk	Terang

Daya Terima Test

Nama : Latihan 2020

Tanggal uji : 01/04/20

Dibagikan 10 di bagian 1 persi produk makanan selingku kue lumpur sehat. Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Suka
4 = Sangat suka

Kode	Kriteria Penilaian			
	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
414	3	4	4	4
Keterangan	3	4	4	4

Daya Terima Test

Nama : Latihan 2020

Tanggal uji : 01/04/20

Dibagikan 10 di bagian 1 persi produk makanan selingku kue lumpur sehat. Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Suka
4 = Sangat suka

Kode	Kriteria Penilaian			
	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
414	3	4	4	4
Keterangan	3	4	4	4

Daya Terima Test

Nama : Latihan 2020

Tanggal uji : 01/04/20

Dibagikan 10 di bagian 1 persi produk makanan selingku kue lumpur sehat. Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Suka
4 = Sangat suka

Kode	Kriteria Penilaian			
	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
414	3	3	3	3
Keterangan	3	3	3	3

Daya Terima Test

Nama : Latihan 2020

Tanggal uji : 01/04/20

Dibagikan 10 di bagian 1 persi produk makanan selingku kue lumpur sehat. Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Suka
4 = Sangat suka

Kode	Kriteria Penilaian			
	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
414	3	3	3	3
Keterangan	3	3	3	3

Daya Terima Test

Nama : Latihan 2020

Tanggal uji : 01/04/20

Dibagikan 10 di bagian 1 persi produk makanan selingku kue lumpur sehat. Ibu diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma, rasa, tekstur, dan warna dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Suka
4 = Sangat suka

Kode	Kriteria Penilaian			
	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
414	3	3	3	3
Keterangan	3	3	3	3

Data Formasi Test

Nama : Elizaveta

Tanggal uji : 18.7.2020

Ditanyakan: Berapa banyak produk makanan yang terkontaminasi oleh mikroba untuk menentukan jumlah mikroba yang terkontaminasi oleh mikroba.

1. Sangat tidak ada
2. Tidak ada
3. Ada
4. Sangat ada

Kode	Kriteria Penilaian			
	Asam	Rasa	Tekstur	Warna
K1	1	1	1	1
Keterangan	1	1	1	1

Data Formasi Test

Nama : Elizaveta

Tanggal uji : 18.7.2020

Ditanyakan: Berapa banyak produk makanan yang terkontaminasi oleh mikroba untuk menentukan jumlah mikroba yang terkontaminasi oleh mikroba.

1. Sangat tidak ada
2. Tidak ada
3. Ada
4. Sangat ada

Kode	Kriteria Penilaian			
	Asam	Rasa	Tekstur	Warna
K1	1	1	1	1
Keterangan	1	1	1	1

Data Formasi Test

Nama : Elizaveta

Tanggal uji : 18.7.2020

Ditanyakan: Berapa banyak produk makanan yang terkontaminasi oleh mikroba untuk menentukan jumlah mikroba yang terkontaminasi oleh mikroba.

1. Sangat tidak ada
2. Tidak ada
3. Ada
4. Sangat ada

Kode	Kriteria Penilaian			
	Asam	Rasa	Tekstur	Warna
K1	1	1	1	1
Keterangan	1	1	1	1

Data Formasi Test

Nama : Elizaveta

Tanggal uji : 18.7.2020

Ditanyakan: Berapa banyak produk makanan yang terkontaminasi oleh mikroba untuk menentukan jumlah mikroba yang terkontaminasi oleh mikroba.

1. Sangat tidak ada
2. Tidak ada
3. Ada
4. Sangat ada

Kode	Kriteria Penilaian			
	Asam	Rasa	Tekstur	Warna
K1	1	1	1	1
Keterangan	1	1	1	1

Lampiran 4. Hasil Analisis Uji Daya Terima Produk

RESPONDEN	KATEGORI UJI CITA RASA			
	AROMA	RASA	TEKSTUR	WARNA
1	3	3	3	3
2	3	3	3	3
3	3	4	4	4
4	3	3	3	2
5	2	3	3	4
6	4	4	4	4
7	4	4	4	4
8	4	4	4	4
9	3	4	3	4
10	3	4	4	4
TOTAL	32	36	35	36

Lampiran 5. Resep Pembuatan “Otak - Otak Bung Wo Yam”

Alat	Bahan
- Wajan - Baskom - Panci - Sendok takar - Sendok makan - Gelas ukur - Spatula - Chopper	- 60 gr ikan kembung (fillet) - 20 gr tepung tapioka - 1 butir telur ayam - 20 gr wortel (halus) - 20 gr bayam - 2 siung bawang merah - 3 siung bawang putih - 1 lembar daun pisang - 1 sdt garam - 1 sdt kaldu jamur - 1 sdm minyak kelapa sawit - 1 sdt gula pasir
Cara Pembuatan	
1. Bersihkan ikan kemudian kukus hingga matang. Fillet ikan hingga halus. 2. Kupas wortel, cuci bersih, parut hingga halus 3. Iris tipis bawang merah dan bawang putih. 4. Pisahkan bayam dari batangnya. Cuci bersih. 5. Rebus bayam hingga matang 6. Tuang fillet ikan, parutan wortel, irisan bawang merah, bawang putih, tepung, telur, kaldu jamur, merica, garam , gula ke dalam wadah. Aduk hingga semua tercampur rata 7. Bentuk ukuran lonjong memanjang 8. Panaskan kukusan, alasi kukusan dengan daun pisang 9. Kukus otak - otak ikan selama 45 menit 10. Otak - otak "Bung Wo Yam" siap disajikan	

Lampiran 6. Dokumentasi Produk Pemberian Makanan Tambahan (PMT)
Penyuluhan “Otak - Otak Bung Wo Yam”



Prosedur Pembuatan



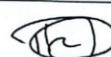
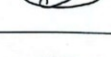
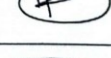
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan



Lampiran 8. Lembar Konsultasi Penyusunan Tugas Akhir

LEMBAR KONSULTASI PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PRODI DIPLOMA 3 GIZI TAHUN AKADEMIK 2024/2025

NAMA : NASYWA NANDA KUMALA DEWI
NIM : P17110221004
PEMBIMBING : Dwipajati, SST, M.Gz
JUDUL : Daya Terima Modifikasi Produk Pemberian Makanan Tambahan "Oat- Oat Bung Wo Yam" Berbasis Pongon Lokal Untuk Pencegahan Stunting Pada Balita di Kelurahan Mulyorejo

NO.	TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	MATERI YANG DIKOREKSI	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1	Selasa, 13 Agustus 2024	Konsultasi terkait topik penelitian di bidang klinik (DM, Hipertensi, dan CKD).	Gambaran terkait bidang gizi klinik yang dapat diambil sesuai penelitian dan kondisi lapangan saat PKL di Rumah Sakit	
2	Senin, 2 September 2024	Konsultasi terkait judul penelitian yang akan diambil dan topik pembahasan yang dipilih	→ Pembahasan latar belakang, tujuan, intervensi, masalah, kerangka konsep untuk tugas akhir.	
3	Jumat, 6 September 2024	Konsultasi terkait hasil tugas akhir BAB 1 sampai BAB 13	→ Revisi : judul penelitian → Revisi : latar belakang → Revisi : tujuan penelitian → Revisi : hipotesis pustaka → Revisi : kerangka konsep dan bab 13	
4	Senin, 9 September 2024	Konsultasi terkait hasil tugas akhir mulai dari BAB 1 sampai BAB 14	→ Revisi : hipotesis pustaka → Revisi : BAB 14 hasil dan pembahasan → Revisi : banyak konsep	
5	Kamis, 12 September 2024	Konsultasi terkait hasil tugas akhir mulai dari BAB 1 sampai BAB 14	→ Revisi : BAB 14 - Hasil analisis uji daya terima - Informasi nilai gizi → Pengarahan pedoman karya tulis ilmiah → Revisi : lampiran	
6	Jumat, 13 September 2024	Konsultasi terkait hasil tugas akhir mulai dari BAB 1 sampai BAB 14	→ Revisi : BAB 14 - Hasil analisis uji daya terima - Revisi kesimpulan - Revisi : harga	
7	Selasa, 17 September 2024	Konsultasi terkait hasil tugas akhir BAB 14 dan BAB 15	→ Revisi : Abstrak → Revisi : kesimpulan dan saran	
8	Jumat, 20 September 2024	ACC hasil tugas akhir	ACC	
9				
10				

NO.	TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	MATERI YANG DIKOREKSI	TANDA TANGAN PEMBIMBING
11				
12				
13				
14				
15				

Catatan :

1. Lembar Konsultasi tidak Boleh Hilang
2. Minimal proses pembimbingan dari pembuatan Sampai penyelesaian Tugas Akhir sebanyak 8 kali

Mengetahui,
Ketua Prodi D3 Gizi



Maryam Razak, STP., M.Si.
NIP. 197011191994032001

Malang, 20 September 2024

Pembimbing,



DWI PAJATI, S.E.T., M.Gz.
NIP. 198810082010122005