

LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Pelacakan

KOTA BATU
PEMERINTAH KOTA BATU
DINAS KESEHATAN
UPT PUSKESMAS BATU
Jl. Samudri No. 71 Kota Batu, Kode Pos 65313
Telp. (0341) 521113, e-mail: pkbmbatu71@gmail.com

FORMULIR PELACAKAN KASUS BALITA BERMASALAH GIZI

PUSKESMAS BATU

I. IDENTITAS BALITA

1. Nama : Bento Aghala Ferhana
2. Jenis Kelamin : P
3. Tanggal Lahir : 22-12-22 Umur Saat ini : 8 bulan
4. Asah Kz : 3 dari 1 bersaudara
5. Berat Badan : 8.1 kg
6. Panjang Badan/Tinggi Badan : 71 cm
7. Kadar Hb (Hemoglobin) : 11 gram/dL
8. NIK : 44
9. Penyakit Penyerta saat lahir : Tidak ada
10. SGA / KGA / KMS : (Buku Pink)
11. Nama Ibu : St. Purnji
12. Umur Ibu : 40
13. Pendidikan Ibu : SMP
14. Pekerjaan Ibu : RT
15. Nama Ayah : Syahrudin
16. Umur Ayah : 44
17. Pekerjaan Ayah : Pengasah
18. Alamat (Desa, RT/RW) : Jl. Indragiri no 21 RT 4 RW 5
19. Galan / Non Galan : Gal
20. Kartu BPJS Kesehatan atau penjaminan kesehatan yang lain : (milik Balita)
21. Punya : Tidak Punya

II. RIWAYAT ANAK (dari orang tua)

1. Riwayat kehamilan ibu : Ya (✓) Tidak ()
a. Kehamilan resiko tinggi : Ya (✓) Tidak ()
b. Menderita hemoroid saat hamil, sebutkan : Tidak
2. Berat Badan Lahir : 3.2 gram
3. Panjang Lahir : 48 cm
4. ASI Eksklusif : Ya, pemberian ASI diuraikan sampai berapa bulan? 9 bulan
a. Tidak : Tidak
b. Tidak : Tidak
5. Mula umur berapa diberikan MP-ASI : 6 bulan
6. Status imunisasi (sesuai usia)
a. Lengkap : Lengkap
b. Belum Lengkap : Belum Lengkap
c. Tidak Lengkap : Tidak Lengkap
7. Fungsi peristaltik : Nakal
a. Nafas : RS Hista Brata
b. Dada : Tidak
8. Apakah anak rutin di bawa ke Puskesmas : Rutin
a. Rutin : 1 kali dalam setahun terakhir
b. Tidak Rutin : Tidak Rutin
9. Uraian bila anak sakit :
a. Pukeman/Polio/Pasta : Tidak ada
b. Fasilitas Pelayanan Kesehatan Swasta lain, sebutkan : Tidak ada
c. Bukan Pasyakan, sebutkan : Tidak ada
10. Jarak rumah ke Pasyakan : < 5 km
a. < 5 km : < 5 km
b. 5 - 10 km : 5 - 10 km
c. > 10 km : > 10 km
11. Data pemberian kapsul vitamin A setahun terakhir
a. Tidak dapat : Tidak dapat
b. 1 kali : 1 kali
c. 2 kali : 2 kali
12. Pola makan anak
a. Pola makan : Baik/Kurang Baik
b. Pola makan dalam 1 hari : 1 hari 1-2 kali makan utama (✓)
c. Pola makan dalam 1 hari : 1 hari 3-4 kali makan utama (✓)
d. Konsumsi Protein Hewani : Sesuai (Setiap kali makan utama mengonsumsi protein hewani)
e. Tidak selalu mengonsumsi protein hewani saat makan utama : Tidak
f. Frekuensi Buang Air Besar : Rutin 1 hari 1 kali (✓) (Rutin 1 hari 1 kali, 8-12 kali)
g. Tidak Rutin : Tidak Rutin
Ket : Tidak Rutin

III. RIWAYAT PENYAKIT DAN TUMBUH KEMBANG ANAK

1. Umur kehamilan, saat bayi dilahirkan : 38 minggu
2. Frekuensi penyakit infeksi, apa yang diderita balita dalam tiga bulan terakhir (seperti batuk, pilek, diare dll)
a. Frekuensi : Pernam, 3 hari
b. Penyakit : Pernam
c. Kondisi umum saat ini : Baik
d. Berat, jelaskan : Berat, jelaskan
4. Uraian upaya yang telah dilakukan, sebutkan : Tidak ada

IV. INFORMASI PENBUKUKAN LAINNYA

1. Pengantar utama Balita : Ibu
2. Orang tua merokok (terutama yang tinggal satu rumah dengan kakak, paman, atau keluarga lain)
Ya () Tidak (✓)
3. Smanan : Sumber air minum
a. Sumber air minum : Sumur gali (PDA) HIPHAM (Swadaya)
b. Jamban : Tidak ada
c. Ventilasi rumah : Kurang Baik
d. Keterangan lain : Tidak ada

V. KESIMPULAN

Faktor penyebab utama / langsung gizi buruk / stunting : Tidak ada
Penyebab tidak langsung : Tidak ada

VI. TINDAK LANJUT PENANGANAN

1. Tidak ada
2. Tidak ada
3. Tidak ada

Menggalatui, Kepala Puskesmas Batu, Pelaksana Gizi

di JONGKY ORRIS S. M.
NIP. 19750505 201001 1 024

SUSI HERASATI S. ST.
NIP. 19780618 200012 2 003

Revisi 2x 24 jam

Pagi hari ini : Susu formula (5 sendok)

Malam kemarin : Nasi goreng 1/2 ckg nasi, Telur goreng 1 butir

Siang kemarin : Nasi goreng 5 sendok makan, Baking

Pagi kemarin : Nasi 1/2 ckg nasi, Mie Kuah instan + telur

Malam lusa : Tidak makan

Siang lusa : Nasi sayur bening 1/2 ckg nasi, 1 ckg sayur

Febriawan kemarin : Nakuti, ragel, rana

Lampiran 2 Dokumentasi Kegiatan Pendampingan





Lampiran 3 Dokumentasi Produk PMT







Lampiran 4 Resep PMT

resep
NUGGET AYAM SAYUR

BAHAN

- 50 gr daging ayam giling
- 10 gr wortel, parut halus
- 10 gr sawi hijau, haluskan
- 12 gr tepung tapioka
- 1 butir telur
- 20 gr tepung terigu
- 50 gr tepung panir
- 1 siung bawang putih
- 1/5 sdm garam
- 1/5 sdm gula
- sejumput merica



LANGKAH-LANGKAH

1. Campurkan daging ayam, wortel, sawi, garam, dan gula hingga merata 2. Tambahkan tepung tapioka, bawang, merica, dan telur 3. Setelah merata, tuangkan ke dalam loyang	4. Kukus selama 20 menit, potong atau cetak sesuai selera 5. Lapisi dengan tepung terigu yang sudah dicampurkan air kemudian lapisi dengan tepung panir secara merata 6. Goreng nugget dan sajikan
--	--

resep BOLU KUKUS BUAH NAGA

BAHAN

- 30 buah naga
- 1 butir telur ayam
- 10 gr gula pasir
- 20 gr tepung terigu
- 5 gr susu bubuk
- sejumput vanili
- 25 ml santan kental
- 5 gr margarin
- sejumput garam
- keju untuk topping

LANGKAH-LANGKAH

1. Haluskan buah naga menggunakan blender, kemudian sarin
2. Mixer/kocok telur, gula pasir, dan vanili bubuk menggunakan mixer/whisk hingga mengembang
3. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk full cream kedalam adonan yang sudah mengembang. Aduk sampai rata
4. Tuang santan dan margarin cair. Aduk perlahan sampai tercampur rata. Tambahkan buah naga yang telah di blender
5. Siapkan loyang atau cetakan bolu kukus. Olesi margarin dan sedikit tepung terigu.
6. Tuangkan adonan ke dalam cetakan. Beri parutan keju diatasnya sebagai topping
7. Panaskan kukusan, masukkan bolu ke dalam kukusan. Kukus bolu selama 15 menit
8. Lakukan tes tusuk, jika sudah matang angkat dan sajikan



resep KROKET AYAM KEJU SAYUR

BAHAN

- 100 gram kentang
- 40 gram daging ayam, cincang
- 15 gram wortel, potong kecil-kecil
- 15 gram bayam, cincang
- 10 gram keju, parut
- 5 gram margarin
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 bawang bombay, cincang halus

Bahan Pelapis:

- 1 butir telur, kocok lepas

LANGKAH-LANGKAH

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bombay hingga harum
2. Masukkan ayam cincang, masak hingga berubah warna
3. Tambahkan wortel dan bayam tumis hingga sayuran layu
4. Tambahkan garam, merica, dan gula, aduk rata
Setelah matang, tambahkan keju parut dan daun bawang, aduk rata dan sisihkan.
5. Campurkan kentang halus dengan garam dan merica
Ambil sedikit adonan kentang, pipihkan dan letakkan isian ayam di tengahnya.
6. Bentuk bulat atau oval sesuai selera, pastikan tertutup rapat.
7. Lumuri dengan lapisan telur dan goreng.



resep COKLAT FLORENTINES MINI

BAHAN

- 25 gram coklat
- 15 gram kacang tanah
- 10 gram biskuit marie
- 5 gram cornflakes
- 1 sdt selai kacang
- 1/4 sdt minyak goreng
- 5 gram margarin
- Sejumput garam
- Keju untuk topping



LANGKAH-LANGKAH

1. Cincang kasar kacang tanah sangrai, remuk biskuit mari dengan sendok dan remuk cornflakes secukupnya.
2. Potong kecil coklat batang lalu cairkan dengan menambahkan minyak.
3. Campur semua bahan kering tambahkan selai kacang dan juga lelehan coklat. Siapkan piring/cetakan dengan plastik, bentuk bulat adonan dengan ketebalan kurang lebih 0,5 cm.
4. Taburi atas adonan dengan parutan keju sesuai selera, dan dinginkan ke dalam kulkas hingga set.

resep UDANG KEJU RAMBUTAN

BAHAN

- 30 gram daging udang
- 20 gram daging ayam cincang
- 20 gram keju
- 3 sdm tepung tapioka
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt minyak wijen
- 1 butir telur
- Garam, merica bubuk, dan kaldu bubuk sesuai selera
- 3 lembar kulit pangsit, iris memanjang
- Minyak untuk menggoreng



LANGKAH-LANGKAH

- 1) Campurkan semua bahan kecuali kulit pangsit didalam wadah, aduk sampai rata
- 2) Bentuk bulat dengan dua buah sendok, balurkan pada kulit pangsit
- 4) Panaskan minyak goreng dengan api kecil, goreng udang keju rambutan dengan minyak panas agar kulit pangsit bisa terurai dan garing
- 5) Goreng sampai kuning keemasan, angkat dan sajikan

resep
DONAT LABU KUNING

BAHAN

- 30 gr tepung terigu
- 50 gr labu kuning, kukus dan haluskan
- 10 gr gula pasir
- 1/5 sdt ragi
- 1 kuning telur
- 5 gr margarin
- 1/5 sdt garam
- air
- 5 gr gula halus sebagai topping



LANGKAH-LANGKAH

1. Campurkan tepung terigu, gula pasir, dan ragi dalam wadah besar. Aduk rata
2. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan mulai kalis
3. Masukkan margarin dan garam, uleni hingga kalis
4. Tutup adonan dengan kain bersih, diamkan selama 30 menit atau sampai adonan mengembang
5. Kempiskan adonan, kemudian bagi adonan sesuai selera.
6. Bulatkan lalu beri isian donat dengan labu kuning yang sudah dihaluskan. tutup adonan dan bulatkan kembali
7. Goreng donat hingga keemasan dan taburi dengan gula halus

BIODATA



Nama : Jihannira Natasya Kirani

Tempat, Tanggal Lahir : Trenggalek. 11 Juli 2003

Alamat : Jl Sutan Syahrir No. 10, Desa Sumbergedong,
Kecamatan, Trenggalek, Kabupaten Trenggalek,
Jawa Timur

Agama : Islam

Nama Orang Tua

Ayah : Agus Prakarana Yuda

Ibu : Yulis Suryani

Jumlah Saudara : 1 (satu)

Anak Ke : 2 (dua)

Riwayat Pendidikan : 1. SMA Negeri 1 Trenggalek
2. SMP Negeri 1 Trenggalek
3. SD Negeri 3 Ngantru
4. TK Kemala Bhayangkari 52