

## **LAMPIRAN**

## Lampiran 1. Form Penjelasan Sebelum Penelitian

### **Penjelasan Sebelum Penelitian**

Judul Penelitian : Pengaruh Pendampingan Gizi terhadap Pengetahuan Ibu, Tingkat Konsumsi energi, dan Status Gizi (BB/U) Baduta *Underweight* Usia 6-23 bulan di Wilayah Kelurahan Sumbersari Kecamatan Lowokwaru Kota Malang.

Terimakasih atas waktu Ibu untuk membaca formulir ini. Pastikan Ibu untuk membaca seluruh halaman yang tersedia. Ibu telah diundang untuk ikut serta dalam penelitian yang penjelasannya sebagai berikut:

#### **Penjelasan**

Pada formulir informasi yang Ibu pegang ini, Ibu akan mendapatkan informasi tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian ini. Penjelasan tersebut berisi tentang tahapan penelitian yang disampaikan dengan jelas dan terbuka. Penjelasan ini diharapkan dapat membantu Ibu dalam memutuskan apakah Ibu diikutkan atau tidak dalam penelitian ini. Ibu diharapkan untuk membaca formulir informasi ini dengan seksama. Ibu dapat bertanya mengenai hal apapun yang terkait penelitian ini pada peneliti yang bersangkutan.

Partisipasi Ibu dalam penelitian ini bersifat sukarela. Jika Ibu tidak berkenan untuk mengikuti penelitian ini, Ibu tidak harus mengikuti penelitian ini. Ibu juga diperbolehkan untuk keluar dari penelitian ini sewaktu-waktu. Hal tersebut tidak akan mempengaruhi akses pelayanan kepada Ibu.

Jika Ibu sudah memahami tentang penelitian ini dan bersedia ikut serta, Ibu dapat menandatangani formulir persetujuan pada akhir penjelasan informasi ini, dan akan diberi fotokopian untuk disimpan.

#### **Perkenalan**

Saya bernama Virga Erlinda Septyarianti, mahasiswi semester VIII dari Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Saat ini saya sedang melakukan penelitian yang berjudul "Pengaruh Pendampingan Gizi terhadap Pengetahuan Ibu, Tingkat Konsumsi energi, dan Status Gizi (BB/U) Baduta *Underweight* Usia 6-23 bulan di Wilayah Kelurahan Sumbersari Kecamatan Lowokwaru Kota Malang".

**Prosedur**

Prosedur pengambilan data penelitian dengan cara wawancara. Cara ini mungkin akan mengganggu waktu ibu, namun ibu tidak perlu khawatir karena jadwal pengambilan data akan diatur dan disesuaikan dengan jadwal ibu agar tidak mengganggu waktu ibu untuk beraktivitas, kemudian akan diberikan penjelasan mengenai mengenai pengambilan data sebagai bahan penelitian, memberikan penjelasan mengenai manfaat yang akan ibu dapat jika ibu berpartisipasi dalam penelitian ini.

**Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah ibu akan mendapatkan informasi mengenai MP-ASI yang tepat untuk balita usia 6-23 bulan serta peneliti akan memberikan solusi, nasehat, dan motivasi dari masalah gizi balita yang ibu hadapi.

**Kerahasiaan**

Data yang didapat hanya akan digunakan dalam penelitian ini dan tidak akan disebar luaskan untuk tujuan lain. Tidak ada biaya apapun yang akan dikenakan pada penelitian ini

**Rujukan**

Jika Ibu membutuhkan informasi lebih lanjut mengenai penelitian atau jika Ibu ingin berbicara dengan peneliti pada kondisi darurat, silakan menghubungi:  
Virga Erlinda Septyarianti  
Jln. Simpang Ijen Blok B No.14, Kelurahan Oro-Oro Dowo, Klojen, Kota Malang  
Telp. 085607840753

Lampiran 2. Informed Consent

**FORMULIR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN  
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama ibu : WULAN

Nama balita : ALENA AZZAHRA M

Alamat : JL. SUMBERSARI 9/60

Menyatakan ~~setuju/tidak setuju~~ untuk mengikuti dan berpartisipasi pada penelitian dengan judul "Pengaruh Pendampingan Gizi terhadap Pengetahuan Ibu, Tingkat Konsumsi, dan Status Gizi Baduta *Underweight* Usia 6-24 bulan di Wilayah Kelurahan Sumbersari Kecamatan Lowokwaru Kota Malang".

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Peneliti



Virga Erlinda Septyarianti

Responden Penelitian



(.....  
WULAN  
.....)

Keterangan :

\*) Coret yang tidak perlu

Lampiran 3. Form Identitas Responden

**IDENTITAS RESPONDEN**

Kode responden : 09.....

Tanggal wawancara : 22 / 05 / 2023

1. Identitas Ibu	
1. Nama	WULAN
2. Usia	20 tahun
3. Alamat	Jl. SUMBERSARI 9/60
4. Jumlah Anggota Keluarga	03 orang
5. Pendidikan Terakhir	SMP
6. Pekerjaan	
a) Suami	WIRASWASTA
b) Istri	IRT
7. Pendapatan Keluarga	< UMR

  

2. Identitas Balita	
1. Nama	ALENA ALZAHRA M
2. Jenis Kelamin	P
3. Tanggal Lahir	15-06-2022
4. Usia	11 bulan
5. Anak ke	01



6. Bagaimana cara pengolahan bahan makanan yang baik untuk balita?
- Lauk pauk direbus dengan air yang banyak
  - Sayur dimasak hingga warna pucat dan tekstur sayur menjadi sangat lunak
  - Tidak menggunakan penyedap atau penguat rasa seperti micin
7. Bagaimanakah cara penyajian makanan yang baik untuk balita?
- Makanan yang disajikan harus banyak supaya anak lebih kenyang
  - Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat
  - Makanan yang disajikan dalam porsi yang sedikit agar tidak tersisa
8. Bagaimana jenis makanan yang pertama kali diberikan kepada bayi usia 6 bulan?
- Makanan lumat
  - Makanan lembik
  - Makanan keluarga
9. Berapa kali makanan diberikan pada bayi usia 9-12 bulan?
- 2-3x makanan utama , 1-2x makanan selingan
  - 3-4x makanan utama , 1-2x makanan selingan
  - 3x makanan utama , 2-3x makanan selingan
10. Berapa jumlah setiap kali makan pada anak usia 12-24 bulan?
- $\frac{1}{2}$  mangkuk ukuran 250 ml
  - $\frac{3}{4}$  mangkuk ukuran 250 ml
  - 1 mangkuk ukuran 250 ml

Lampiran 5. Formulir Food Recall 24 Jam

sebelum

Kode Responden 01

FORMULIR FOOD RECALL 24 JAM

Waktu Makan	Nama Makanan	Bahan Makanan	Jumlah Konsumsi	
			URT	Gram
Pagi	Nasi putih Tahu goreng	Beras giling Tahu Minyak kelapa	4 sdm 1 pds 1/2 sdt	20 30 2
Selingan Pagi	Buah segar	stroberi	3 buah	30
Siang	Nasi putih Tumis sayur + sosis	Beras giling Kembang kol wortel sosis	4 sdm 1 dgs sayur	20 10 10 10
Selingan Siang	-	-	-	-
Malam	Nasi goreng Orak-arik telur	Beras giling Telur ayam minyak kelapa	4 sdm 1/2 butir 1/2 sdt	20 15 2
Selingan Malam	-	-	-	-
	susu formula	bebelac 3	2 btl/ hari	108

Lampiran 6. Formulir Pengukuran Antropometri

Kode Responden 110

FORMULIR PENGUKURAN ANTROPOMETRI

	Berat Badan (kg)	Umur (bulan)	Z-Score (BB/U)
sebelum	8,2	16	-2,1 (Underweight)
sesudah	8,7	17	-1,8 (Normal)

## **MATERI PENDAMPINGAN GIZI**

### **1. Pengertian MP-ASI**

MP - ASI adalah makanan atau minuman selain ASI yang mengandung zat gizi yang diberikan kepada bayi selama periode penyapihan (complementary feeding) yaitu pada saat makanan / minuman lain diberikan bersama pemberian ASI (WHO)

### **2. Tujuan MP-ASI**

- a) Memenuhi kebutuhan gizi bayi
- b) Mengembangkan kemampuan bayi untuk menerima berbagai macam makanan dengan berbagai rasa dan tekstur yang pada akhirnya mampu menerima makanan keluarga
- c) Mengembangkan kemampuan bayi untuk mengunyah dan menelan (ketrampilan oromotor)

### **3. Jenis dan Bahan MP-ASI**

MP - ASI ada 2 jenis yaitu yang disediakan secara khusus (buatan rumah tangga atau pabrik) dan makanan yang biasa dimakan keluarga yang dimodifikasi sehingga mudah dimakan bayi dan cukup memenuhi zat gizi. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyediaan bahan makanan untuk MP-ASI, yaitu

- a) Mengingat zat besi ( Fe ) yang paling tidak terpenuhi kebutuhannya setelah usia 6 bulan maka pilihan utama adalah memilih dan menggunakan bahan makanan yang kaya akan zat besi
- b) Makanan padat pertama yang terbaik adalah yang terbuat dari beras karena beras merupakan bahan makanan yang paling hipoalergenik. Gandum dan campuran sereal lainya yang mengandung gluten sebaiknya ditunda hingga usia 8 bulan
- c) Telur dapat diberikan sebelum bayi berusia 1 tahun karena tidak cukup bukti bahwa penundaan pemberian telur di atas usia 1 tahun dapat menghindarkan reaksi alergi.
- d) Tidak ada urutan tertentu tentang jenis/bahan makanan yang diberikan terlebih dahulu kepada bayi .

Untuk melengkapi kebutuhan vitamin , mineral dan menambahkan energi, diantara waktu makan dapat diberikan makanan selingan misalnya bubur kacang hijau , biskuit , buah - buahan

#### **4. Menyiapkan makanan yang sehat dan aman**

Untuk menyajikan makanan yang sehat dan aman diperlukan pengetahuan dalam memilih bahan makanan yang tepat atau sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan bayi dan anak menerima makanan tersebut. Berikut merupakan ciri bahan makanan yang aman atau layak dan sehat dan konsumsi :

##### **a) Biji-bijian**

- Kering isi penuh (tidak keriput dan mengkilap)
- Permukaan baik, tidak ada noda karena rusak, jamur atau kotoran selain warna aslinya
- Biji tidak berlubang
- Tidak tercium bau lain selain bau khas biji bersangkutan
- Biji tenggelam bila dimasukkan ke dalam air

##### **b) Tepung**

- Butiran kering, tidak lembab dan basah
- Warna asli tidak berubah karena jamur atau kapang
- Tidak mengandung kutu atau serangga
- Bau tidak berubah

##### **c) Bumbu kering**

- Kering dan tidak dimakan serangga
- Warna mengkilap
- Bebas dari kotoran dan debu

Jenis-jenis bahan pangan segar

##### **a) Daging**

- bersih dan lapisan luarnya kering
- tampak mengkilap, warna cerah dan tidak pucat
- elastis, artinya bila ditekan dengan jari akan segera kembali (kenyal)
- bila dipegang tidak lengket tetapi terasa basah

##### **b) Ikan Segar**

- Warna kulit terang, cerah dan tidak lebam

- Sisik menempel kuat sehingga sulit dilepas
  - Bola mata cembung dan cemerlang serta korneanya masih bening
  - Daging kenyal atau elastis, bila ditekan tidak berbekas
  - Insang berwarna merah segar dan tidak berbau
  - Bila ditaruh di air ikan akan tenggelam dalam air
- c) Telur
- Kulit masih utuh/tidak retak
  - Jika diteropong (candling) terlihat terang
  - Tidak berbunyi jika digoyang
  - Telur akan tenggelam dalam air
  - Tidak terdapat noda atau kotoran pada kulit
- d) Buah-buahan
- Keadaan fisiknya baik, isinya penuh, kulit utuh, tidak rusak atau kotor
  - Isi masih terbungkus kulit dengan baik
  - Warna sesuai dengan bawaannya, tidak ada warna tambahan, warna buatan (karbitan)
  - Tidak ada cairan lain selain getah aslinya
  - Bebas residu pestisida
- e) Sayuran
- Daun, buah atau umbi dalam keadaan segar, utuh atau tidak layu
  - Kulit buah atau umbi utuh dan tidak rusak/pecah
  - Tidak ada bekas gigitan hewan, serangga atau manusia
  - Bebas dari tanah atau kotoran lainnya
  - Bebas residu pestisida
- f) Susu segar
- Warnanya putih sampai sedikit kekuningan (akibat larutan zat karoten dlm lemak susu)
  - Cairan konstan dan tidak menggumpal
  - Aroma khas susu, tidak bau asam, tengik atau bau amis
  - Tidak terdapat lender
  - Ada sedikit rasa manis dr laktosa (gula susu)
  - Jika dimasak akan terbentuk lapisan busa lemak (foam)
  - Berat jenis lebih tinggi dari air (1,027 - 1,031).

Tabel 17. Suhu penyimpanan bahan makanan

Jenis Bahan Makanan	Suhu dan umur simpan		
	≤ 3 hari	≤ 1 minggu	> 1 minggu
Daging, ikan, udang, & olahannya	-5 – 0°C	-10 – -5°C	<-10°C
Telur, susu, & olahannya	5 – 7°C	-5 – 0°C	<-5°C
Sayur, buah, & olahannya	10°C	10°C	10°C
Tepung dan biji-bijian	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

## 5. Pengolahan Bahan Makanan

Dalam proses menyiapkan dan mengolah bahan makanan menjadi berbagai hidangan dapat menyebabkan sejumlah kehilangan zat gizi. Untuk mempertahankan kandungan gizi ataupun meminimalkan kehilangan kandungan gizi suatu bahan makanan terdapat sejumlah tindakan yang harus dilakukan ibu dalam memasak, antara lain :

- a) Mencuci beras 1-2 kali tanpa harus diremas-remas.
- b) Mencuci sayur dan buah seutuh mungkin, setelah itu baru dipotong sesuai dengan selera.
- c) Tidak mematangkan sayur secara berlebihan, yang dicirikan dengan perubahan warna sayur menjadi lebih pucat atau tekstur sayur menjadi sangat lunak.
- d) Memasak lauk pauk dengan cara direbus dengan air secukupnya, atau ditim.
- e) Menggunakan bahan makanan segar, menghindari penggunaan bahan makanan yang telah diawetkan.
- f) Membatasi atau tidak menggunakan bahan tambahan pangan seperti penyedap rasa/penguat rasa

## 6. Penyajian dan Pemberian MP-ASI

Hal yang perlu diperhatikan dalam penyajian MP-ASI adalah :

- a) Penyaji makanan mencuci tangan sebelum menyajikan makanan
- b) Makanan harus terhindar dari bahan pencemar
- c) Peralatan yang digunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya
- d) Makanan yang disajikan harus ditempatkan pada peralatan yang bersih
- e) Makanan yang disajikan dalam keadaan hangat

- f) Makanan disajikan dalam porsi yang cukup

Hal yang perlu diperhatikan dalam pemberian MP-ASI adalah :

- a) Memberikan MP-ASI secara bertahap sesuai dengan usia anak, mulai dari MP-ASI bentuk lumat, lembik, sampai anak terbiasa dengan makanan keluarga.
- Makanan lumat yaitu sayuran, daging/ikan/telur, tahu/tempe dan buah yang dilumatkan/disaring, seperti tomat saring, pisang lumat halus, pepaya lumat, air jeruk manis, bubur susu dan bubur ASI
  - Makanan lembik atau dicincang yang mudah ditelan anak, seperti bubur nasi campur, nasi tim halus, bubur kacang hijau
  - Makanan keluarga seperti nasi dengan lauk pauk, sayur dan buah

Tabel 18. Pola pemberian ASI dan MP-ASI

Umur (bulan)	ASI	Makanan Lumat	Makanan Lembik	Makanan Keluarga
0-6				
6-9				
9-12				
12-24				

- b) MP-ASI yang diberikan pertama sebaiknya adalah makanan lumat berbahan dasar makanan pokok terutama beras/tepung beras, karena beras bebas gluten. Gluten merupakan bahan yang umumnya terdapat dalam bahan makanan seperti gandum/terigu yang dapat menyebabkan alergi
- c) Bila bayi sudah mulai makan MP-ASI, bayi memerlukan waktu untuk membiasakan diri pada rasa maupun bentuk makanan baru tersebut.
- d) Mengenalkan aneka jenis buah, sayur, lauk sumber protein dalam MP-ASI, bertahap sambil mengamati reaksi bayi terhadap makanan yang diperkenalkan.
- e) Makanan selingan yang tidak baik adalah yang banyak mengandung gula tetapi kurang zat gizi lainnya seperti minuman bersoda, jus buah yang manis, permen, es lilin dan kue-kue yang terlalu manis.

Tabel 19. Frekuensi dan jumlah MP-ASI untuk Bayi dan Anak

Umur (bulan)	Frekuensi	Jumlah setiap kali makan
6-9	2-3x makanan lumat 1-2x makanan selingan ASI	2-3 sdm setiap kali makan dan tingkatkan secara bertahap sampai $\frac{1}{2}$ mangkuk ukuran 250 ml
9-12	3-4x makanan lembik 1-2x makanan selingan ASI	$\frac{1}{2}$ mangkuk ukuran 250 ml
12-24	3-4x makanan keluarga 1-2x makanan selingan ASI	$\frac{3}{4}$ mangkuk ukuran 250 ml
> 24	3x makanan keluarga 2-3x makanan selingan	$\frac{3}{4}$ mangkuk ukuran 250 ml

**7. Tips jika anak sulit makan**

- a) Biasakan waktu makan yang konsisten
- b) Biarkan anak makan dengan mandiri
- c) Menambahkan satu jenis makanan baru pada makanan anak
- d) Pastikan ibu berinteraksi dengan anak dan kurangi gangguan-gangguan saat anak diberi makan
- e) Beri anak makan begitu ia memperlihatkan tanda-tanda lapar
- f) Tidak memaksa anak untuk makan atau memasukan makanan ke mulut
- g) Gunakan piring tersendiri / perlengkapan makan anak dengan gambar dan warna-warna menarik
- h) Libatkan anak saat membuat makanan yang dihidangkan
- i) Hindari untuk memberikan anak terlalu banyak minum sebelum dan sewaktu anak makan
- j) Beri pujian ketika anak mau makan

**8. Pemberian makan jika bayi sakit**

- a) Lebih sering menyusui selama bayi dalam keadaan sakit. Untuk membantu bayi melawan penyakitnya, mengurangi kehilangan berat badan dan sembuh lebih cepat
- b) Bayi membutuhkan lebih banyak makanan dan cairan waktu sakit
- c) Jika selera makan bayi berkurang, berikan dorongan padanya untuk makan sedikit tetapi sering.

- d) Berikan bayi makanan yang sederhana, seperti bubur, dan hindari makanan pedas dan berlemak.
- e) Setelah bayi sembuh, berikan dorongan padanya untuk menambah satu porsi makanan berupa makanan padat setiap hari selama dua minggu berikutnya. Ini akan membantu bayi untuk mendapatkan kembali berat badannya yang hilang sewaktu ia sakit.



Lampiran 9. Karakteristik responden

No	Kode Responden	Inisial Nama Responden	Usia Responden (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan	Pendapatan	Inisial Nama Baduta	Jenis Kelamin	Usia Anak (Bulan)	BB (Kg)	Z-Score (BB/U)
1	R1	Tat	38	SD	IRT	< UMR	Bag	L	21	8.9	-2.2
2	R2	Nan	27	SMA	IRT	< UMR	Sen	L	6	6.2	-2.1
3	R3	Dew	27	SD	IRT	< UMR	Alf	L	21	8.3	-2.8
4	R4	Ind	29	SMP	IRT	< UMR	Bin	P	18	7.8	-2.2
5	R5	Sul	25	SMP	IRT	< UMR	Ath	P	13	6.9	-2.1
6	R6	Mif	33	SMP	IRT	< UMR	Akt	L	13	7.3	-2.7
7	R7	Arn	30	SMA	Wiraswasta	< UMR	Ran	P	22	8.3	-2.2
8	R8	Erd	36	Sarjana	Perawat	> UMR	Sya	P	18	7.6	-2.4
9	R9	Wul	20	SMP	IRT	< UMR	Aln	P	11	6.5	-2.2
10	R10	Eri	30	SMA	IRT	< UMR	Att	L	16	8.2	-2.1
11	R11	Wwn	35	SMP	Wiraswasta	< UMR	Chl	P	19	7.6	-2.3
12	R12	Din	40	SMP	IRT	< UMR	Frs	L	23	9.1	-2.2

Lampiran 10. Data nilai pengetahuan ibu baduta sebelum pendampingan gizi

NILAI PENGETAHUAN (SEBELUM)													
No	Kode Responden	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Skor	Kategori
1	R1	C	B	C	C	B	C	B	B	A	C	60	Cukup
2	R2	B	B	C	A	C	C	C	A	B	B	70	Cukup
3	R3	C	A	C	A	B	C	B	A	A	C	70	Cukup
4	R4	C	B	C	A	B	C	C	B	A	A	60	Cukup
5	R5	B	B	A	A	B	C	C	A	C	C	50	Kurang
6	R6	C	A	C	A	B	C	B	B	B	A	70	Cukup
7	R7	C	A	C	C	C	C	B	B	B	A	50	Kurang
8	R8	C	B	C	A	B	C	B	B	C	B	80	Baik
9	R9	C	A	C	A	C	C	C	B	B	A	50	Kurang
10	R10	C	B	C	C	A	C	B	A	A	A	60	Cukup
11	R11	B	B	A	C	B	C	B	B	C	C	40	Kurang
12	R12	C	A	C	A	B	C	B	B	B	A	70	Cukup

Lampiran 11. Data nilai pengetahuan ibu baduta sesudah pendampingan gizi

NILAI PENGETAHUAN (SESUDAH)													
No	Kode Responden	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Skor	Kategori
1	R1	C	B	C	C	B	C	B	A	B	C	80	Baik
2	R2	C	B	C	A	B	C	C	A	B	B	90	Baik
3	R3	C	B	C	A	B	C	B	A	B	B	100	Baik
4	R4	C	B	C	A	B	C	C	A	A	A	70	Cukup
5	R5	C	B	C	A	B	C	B	A	C	C	80	Cukup
6	R6	C	B	C	A	B	C	B	B	B	A	80	Baik
7	R7	C	A	C	A	C	C	C	A	B	B	70	Cukup
8	R8	C	B	C	A	B	C	B	A	B	B	100	Baik
9	R9	C	A	C	A	B	C	C	B	B	B	70	Cukup
10	R10	C	B	C	C	B	C	B	A	B	C	80	Baik
11	R11	B	B	C	C	B	C	B	A	C	B	70	Cukup
12	R12	C	A	C	A	B	C	B	B	B	A	80	Baik

Lampiran 12. Jumlah konsumsi Energi dan tingkat konsumsi energi baduta sebelum dan sesudah pendampingan gizi

No	Kode Responden	Inisial Nama Baduta	Jenis Kelamin	Usia Anak (Bulan)	BB (Kg)	Kebutuhan Gizi	Sebelum			Sesudah		
							Jumlah Konsumsi Energi (kcal)	Tingkat Konsumsi Energi (%)	Kategori	Jumlah Konsumsi Energi (kcal)	Tingkat Konsumsi Energi (%)	Kategori
1	R1	Bag	L	21	8.9	924.2	600.2	64.94265	Defisit berat	680.5	73.63125	Defisit berat
2	R2	Sen	L	6	6.2	551.1	477.3	86.6086	Defisit ringan	542.5	98.43948	Normal
3	R3	Alf	L	21	8.3	861.9	624.5	72.4562	Defisit sedang	674.1	78.21093	Defisit sedang
4	R4	Bin	P	18	7.8	810	709	87.53086	Defisit ringan	849	104.8148	Normal
5	R5	Ath	P	13	6.9	716.5	612.6	85.49895	Defisit ringan	862.2	120.335	Diatas akg
6	R6	Akt	L	13	7.3	758.1	559.7	73.82931	Defisit sedang	621.4	81.96808	Defisit ringan
7	R7	Ran	P	22	8.3	861.9	589.1	68.349	Defisit berat	781.2	90.63696	Normal
8	R8	Sya	P	18	7.6	789.2	660.6	83.70502	Defisit ringan	521.1	66.02889	Defisit sedang
9	R9	Aln	P	11	6.5	577.8	443.4	76.73936	Defisit sedang	540.8	93.5964	Normal
10	R10	Att	L	16	8.2	851.5	741.5	87.08162	Defisit ringan	823.1	96.66471	Normal
11	R11	Chl	P	19	7.6	789.2	614.5	77.86366	Defisit sedang	693.4	87.86113	Defisit ringan
12	R12	Frs	L	23	9.1	945	589.1	62.33862	Defisit berat	773.2	81.82011	Defisit ringan

Lampiran 13. Status gizi (BB/U) baduta sebelum dan sesudah pendampingan gizi

No	Kode Responden	Inisial Nama Baduta	Jenis Kelamin	Sebelum				Sesudah			
				Usia Anak (Bulan)	BB (Kg)	Z-Score	Status Gizi	Usia Anak (Bulan)	BB (Kg)	Z-Score	Status Gizi
1	R1	Bag	L	21	8.9	-2.2	Underweight	22	8.7	-2.4	Underweight
2	R2	Sen	L	6	6.2	-2.1	Underweight	7	6.2	-2.3	Underweight
3	R3	Alf	L	21	8.3	-2.8	Underweight	22	8.2	-2.8	Underweight
4	R4	Bin	P	18	7.8	-2.2	Underweight	19	8.2	-2	Normal
5	R5	Ath	P	13	6.9	-2.1	Underweight	14	7.5	-1.7	Normal
6	R6	Akt	L	13	7.3	-2.7	Underweight	14	7.4	-2.5	Underweight
7	R7	Ran	P	22	8.3	-2.2	Underweight	23	8.5	-2.6	Underweight
8	R8	Sya	P	18	7.6	-2.4	Underweight	19	7.5	-2.4	Underweight
9	R9	Aln	P	11	6.5	-2.2	Underweight	12	7.1	-1.8	Normal
10	R10	Att	L	16	8.2	-2.1	Underweight	17	8.7	-1.8	Normal
11	R11	Chl	P	19	7.6	-2.3	Underweight	20	7.7	-2.4	Underweight
12	R12	Frs	L	23	9.1	-2.2	Underweight	24	9.7	-2	Normal

Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian



Pengukuran awal



Pendampingan ke-1



Pendampingan ke-2



Pendampingan ke-3



Pendampingan ke-4



Pengukuran akhir