

## **LAMPIRAN**

## Lampiran 1. Sertifikat Etik Penelitian



### POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

Jl. Besar Ijen No. 77 C Malang, 65112 Telp (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746  
surat elektronik : komisietik@poltekkes-malang.ac.id



#### KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL "ETHICAL APPROVAL"

No.DP.04.03/F.XXI.31/892/2023

Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh :  
*The research protocol proposed by*

Peneliti utama : Reny Seftiani  
*Principal Investigator*

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Malang  
*Name of the Institution*

Dengan judul:  
*Title*  
**"Pengaruh Pendampingan Gizi terhadap Pengetahuan Ibu tentang Pemberian Makan serta Tingkat Konsumsi Energi, Zinc, dan Vitamin C Balita Wasting di Kelurahan Purwodadi Kota Malang"**

*"The Effect of Nutrition Assistance on Mother's Knowledge about Feeding and Consumption Levels of Energy, Zinc, and Vitamin C for Wasting Toddlers in Purwodadi Village, Malang City"*

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/Eksplorasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang menunjuk 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 15 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 15 Agustus 2024.

*This declaration of ethics applies during the period August 15, 2023 until August 15, 2024.*

August 15, 2023  
Professor and Chairperson,



Dr. Susi Milwati, S.Kp., M.Pd.

## Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian oleh Dinas Kesehatan Kota Malang



### PEMERINTAH KOTA MALANG DINAS KESEHATAN

Jl. Simpang LA. Suciwo No. 45 ☎ (0341) 406878 Fax. (0341) 406879

[www.dinkes.malangkota.go.id](http://www.dinkes.malangkota.go.id) e-mail : [dinkes@malangkota.go.id](mailto:dinkes@malangkota.go.id)

MALANG

Kode Pos : 65124

Malang, 05 JUL 2023

Nomor : 072/528 /35.73.402/2023

Sifat : Biasa

Lampiran : -

Perihal : Ijin penelitian

Kepada

Yth. Kepala Puskesmas Polowijen

Di

MALANG

Dengan ini diberitahukan bahwa Mahasiswa politeknik kesehatan kemenkes Malang tersebut di bawah ini :

NO	NAMA	NIM
1.	RENY SEFTIANI	P17111203030

Akan melaksanakan penelitian mulai bulan Juli 2023 dengan judul: pengaruh pendampingan gizi terhadap pengetahuan ibu tentang pemberian makan serta tingkat konsumsi energi, zink dan vitamin C balita wasting di kelurahan Purwodadi di wilayah kerja Puskesmas Polowijen Kota Malang

Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Saudara untuk membantu memberikan data atau informasi yang diperlukan. mahasiswa yang telah selesai melaksanakan penelitian wajib melaporkan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kota Malang.

Demikian untuk mendapatkan perhatian.



### Lampiran 3. Informed Consent

#### INFORMED CONSENT

#### (PERNYATAAN PERSETUJUAN MENGIKUTI PENELITIAN)

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama ibu : SITI RUMANI  
Nama balita : APIVA ARSYILA SAVINA JUNAIDI  
Alamat : Jl. KEMIRAHAN ID / 10  
Nomor HP : 082335089404

Telah mendapat keterangan secara rinci dan jelas mengenai :

1. Penelitian yang berjudul "Pengaruh Pendampingan Gizi terhadap Pengetahuan Ibu tentang Pemberian Makan serta Tingkat Konsumsi Energi, Zink, dan Vitamin C Balita Wasting di Kelurahan Purwodadi Kota Malang"
2. Penjelasan, prosedur penelitian, manfaat penelitian, kerahasiaan, keikhlasan dan rujukan.

Responden yang bersedia mengikuti penelitian berhak mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian. Oleh karen itu saya (**Setuju/Tidak Setuju\***) secara sukarela menjadi responden dalam penelitian tanpa terpaksa. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

**\*) Coret salah satu**

Malang, ..... 8 juni ..... 2023

Peneliti

Reny Seftiani

Responden Penelitian

(.....SITI RUMANI.....)

Lampiran 4. Identitas Responden

A. IDENTITAS RESPONDEN

Identitas Ibu Balita		
1.	Nama	STI RUMANI
2.	Umur	39 tahun
3.	Alamat	JL. KEMIRAHAN ID /10
4.	Pendidikan	SMA
5.	Jumlah anggota keluarga	5 orang
6.	Pekerjaan	PEDAGANG
	a. Suami	.....
	b. Istri	.....
7.	Pendapatan Keluarga (Rata-rata pendapatan utama dan sampingan per bulan)	  4000.000
	a. Suami	.....
	b. Istri	.....
	c. Lain-lain	.....
Identitas Balita		
1.	Nama	ADIVA AREYLA SAVINA JUNAIDI
2.	Jenis Kelamin	PEREMPUAN
3.	Tanggal Lahir	17 APRIL 2022
4.	Umur (bulan)	13 bulan
5.	Anak ke	A
6.	Jumlah Saudara	2
7.	Berat badan lahir	23 kg
8.	Panjang badan lahir	49 cm
9.	Berat badan sekarang	6,6 kg
10.	Tinggi/Panjang Badan sekarang	70 cm

## Lampiran 5. Kuesioner Tingkat Pengetahuan

### a. Pre-Test

#### *Pre-Test*

#### B. KUESIONER PENGETAHUAN IBU TENTANG PEMBERIAN MAKAN

Petunjuk Mengerjakan:

- a. Bacalah dengan seksama dan teliti setiap item pertanyaan
  - b. Jawablah pertanyaan dengan jujur dan tepat
  - c. Berilah tanda (X) pada jawaban yang anda anggap benar
1. Apa yang dapat menyebabkan anak mengalami masalah gizi wasting?
    - a. Kurang menjaga kebersihan makanan
    - b. Kekurangan asupan makanan
    - c. Tampilan makanan anak tidak menarik
    - d. Jumlah makanan yang diberikan kurang banyak
  2. Apa yang dimaksud dengan gizi seimbang?
    - a. Susunan makanan sehari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah sesuai kebutuhan
    - b. Makanan dengan komposisi warna seimbang dan menarik
    - c. Makan yang penting nikmat dan kenyang
    - d. Makan sebelum lapar dan berhenti sebelum kenyang
  3. Apa salah satu pesan gizi seimbang balita usia 2 – 5 tahun?
    - a. Cukup mengonsumsi makanan tinggi protein
    - b. Konsumsi sayur dan buah seperlunya
    - c. Perbanyak konsumsi selingan manis, asin, dan berlemak
    - d. Penuhi kebutuhan cairan
  4. Kapan pemberian makan pertama kali dilakukan kepada anak?
    - a. Pada saat baru lahir
    - b. Pada saat berumur 1 bulan
    - c. Pada saat berumur 6 bulan
    - d. Pada saat berumur 12 bulan
  5. Apakah pemberian makan pada bayi setelah umur 6 bulan itu penting?
    - a. Biasa saja
    - b. Penting
    - c. Tidak penting
    - d. Sangat tidak penting
  6. Bagaimana cara pemberian makan yang baik pada anak?
    - a. Memaksa anak untuk makan
    - b. Berhenti menuap ketika anak tidak ingin makan
    - c. Memberi perhatian disertai dengan kasih sayang
    - d. Memberi makanan sembari diajak bermain

7. Kenapa anak perlu diberikan makanan pendamping?
- Agar anak tidak rewel dan canggung
  - Agar tubuh anak menjadi gemuk
  - Agar kebutuhan anak akan zat gizi bertambah sesuai dengan pertambahan umurnya
  - Agar tidak terlalu banyak minum susu
8. Unsur apa saja yang harus dipenuhi pada saat pemilihan bahan makanan untuk anak?
- Bersih dan segar, matang, kaya nutrisi
  - Bersih dan segar, mahal, kaya nutrisi
  - Matang, kaya nutrisi, tersedia di supermarket
  - Matang, bersih dan segar, jarang ditemukan
9. Apa saja syarat dalam pemberian makanan pada anak?
- Tepat waktu, banyak, dan aman
  - Aman, adekuat, dan enak
  - Tepat waktu, tepat cara pemberian, dan aman
  - Tepat cara pemberian, mahal, dan tepat waktu
10. Bagaimana cara pengenalan makanan baru untuk anak?
- Menghidangkan dalam jumlah banyak
  - Mencoba jenis makanan baru secara bersamaan
  - Menyajikan makanan setelah anak makan
  - Menyajikan makanan saat anak sedang lapar
11. Kapan anak memiliki kemampuan untuk menerima makanan keluarga?
- Ketika berusia 0 – 6 bulan
  - Ketika berusia 4 – 6 bulan
  - Ketika berusia 7 – 12 bulan
  - Ketika berusia 12 – 59 bulan
12. Bagaimana cara mengetahui bahwa anak sudah kenyang pada saat pemberian makan?
- Antusias saat duduk di kursi makannya
  - Membuka mulut ketika melihat sendok
  - Memalingkan muka atau menutup mulut ketika melihat sendok berisikan makanan
  - Mencondongkan tubuh ke arah makanan
13. Apa yang bisa dilakukan ibu dalam mengatasi anak sulit makan karena sakit?
- Memaksa anak untuk tetap makan
  - Memberikan susu dalam jumlah yang banyak

- c. Membiarkan anak, karena bisa sembuh sendiri
  - d. Memeriksakan anak ke pelayanan kesehatan
14. Bagaimana pemilihan makanan yang tepat untuk anak?
- a. Mengandung 5p (pengawet, pewarna, perasa, penyedap, dan pemanis)
  - b. Sehat, beragam, dan bergizi seimbang
  - c. Menggunakan bahan yang ada di supermarket
  - d. Jumlah makan yang banyak
15. Bagaimana jadwal pemberian makan selingan yang tepat pada anak?
- a. Setelah makan pagi
  - b. Setelah makan siang
  - c. Diantara dua kali makan utama
  - d. Bersamaan makan pagi, siang, dan malam
16. Apa salah satu contoh percobaan makanan pertama kali yang dapat diberikan kepada bayi?
- a. Bubur tepung beras
  - b. 1 – 2 sendok teh
  - c. Buah potong
  - d. Stick tahu
17. Jenis makanan apa yang dapat diberikan kepada bayi berusia 6 – 8 bulan?
- a. ASI eksklusif saja
  - b. Makanan cair
  - c. Makanan lumat
  - d. Makanan keluarga
18. Manakah bahan makanan dibawah ini yang mengandung banyak lemak?
- a. Keju, tahu, tempe
  - b. Keju, susu, jeruk
  - c. Keju, santan, mentega
  - d. Santan, mentega, sagu
19. Manakah bahan makanan dibawah ini yang mengandung banyak zink?
- a. Nasi, roti, serelia
  - b. Daging, unggas, kerang
  - c. Tahu, susu, buah
  - d. Apel, jeruk, alpukat
20. Manakah bahan makanan dibawah ini yang mengandung banyak vitamin C?
- a. Labu, jambu, anggur
  - b. Apel, anggur, labu
  - c. Jeruk, jambu, sawi

d. Durian, kol, apel

21. Bagaimana susunan dari makanan yang lengkap untuk anak?

- a. Terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah
- b. Terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan susu
- c. Terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, sayur dan buah, susu
- d. Terdiri dari makanan pokok, lauk nabati, syaur dan buah, susu

22. Apa peran dari zat gizi zink yang banyak terkandung di dalam bahan makanan seperti kerang dan telur?

- a. Pembentukan jaringan dan pertumbuhan tubuh
- b. Penambah nafsu makan
- c. Pemberi rasa kenyang pada anak
- d. Antioksidan dalam tubuh

23. Manakah contoh dari salah satu makanan selingan yang bergizi?

- a. Chiki
- b. Keripik
- c. Pudding
- d. Makaroni

24. Manakah bahan makanan berikut yang merupakan zat tenaga untuk tubuh?

- a. Ikan, ayam, telur
- b. Apel, jeruk, anggur
- c. Nasi, roti, mie
- d. Bayam, kangkung, wortel

25. Apa risiko yang ditimbulkan apabila makanan anak kurang dari kebutuhan?

- a. Gondok
- b. Wasting
- c. Obesitas
- d. Anemia

B : 17

b. Post-Test

*Post-Test*

Nama Balita : ADIVA ARSYILA

Berat Badan : 6,7 kg

Tinggi Badan : 92 cm

**KUESIONER PENGETAHUAN IBU TENTANG PEMBERIAN MAKAN**

Petunjuk Mengerjakan:

- a. Bacalah dengan seksama dan teliti setiap item pertanyaan
- b. Jawablah pertanyaan dengan jujur dan tepat
- c. Berilah tanda (X) pada jawaban yang anda anggap benar

1. Apa yang dapat menyebabkan anak mengalami masalah gizi wasting?

- a. Kurang menjaga kebersihan makanan
- b. Kekurangan asupan makanan
- c. Tampilan makanan anak tidak menarik
- d. Jumlah makanan yang diberikan kurang banyak

2. Apa yang dimaksud dengan gizi seimbang?

- a. Susunan makanan sehari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah sesuai kebutuhan
- b. Makanan dengan komposisi warna seimbang dan menarik
- c. Makan yang penting nikmat dan kenyang
- d. Makan sebelum lapar dan berhenti sebelum kenyang

3. Apa salah satu pesan gizi seimbang balita usia 2 – 5 tahun?

- a. Cukup mengonsumsi makanan tinggi protein
- b. Konsumsi sayur dan buah seperlunya
- c. Perbanyak konsumsi selingan manis, asin, dan berlemak
- d. Penuhi kebutuhan cairan

4. Kapan pemberian makan pertama kali dilakukan kepada anak?

- a. Pada saat baru lahir
- b. Pada saat berumur 1 bulan
- c. Pada saat berumur 6 bulan
- d. Pada saat berumur 12 bulan

5. Apakah pemberian makan pada bayi setelah umur 6 bulan itu penting?

- a. Biasa saja
- b. Penting
- c. Tidak penting
- d. Sangat tidak penting

6. Bagaimana cara pemberian makan yang baik pada anak?

Dipindai dengan CamScanner

- a. Memaksa anak untuk makan
  - b. Berhenti menyuapi ketika anak tidak ingin makan
  - c. Memberi perhatian disertai dengan kasih sayang
  - d. Memberi makanan sembari diajak bermain
7. Kenapa anak perlu diberikan makanan pendamping?
- a. Agar anak tidak rewel dan canggung
  - b. Agar tubuh anak menjadi gemuk
  - c. Agar kebutuhan anak akan zat gizi bertambah sesuai dengan pertambahan umurnya
  - d. Agar tidak terlalu banyak minum susu
8. Unsur apa saja yang harus dipenuhi pada saat pemilihan bahan makanan untuk anak?
- a. Bersih dan segar, matang, kaya nutrisi
  - b. Bersih dan segar, mahal, kaya nutrisi
  - c. Matang, kaya nutrisi, tersedia di supermarket
  - d. Matang, bersih dan segar, jarang ditemukan
9. Apa saja syarat dalam pemberian makanan pada anak?
- a. Tepat waktu, banyak, dan aman
  - b. Aman, adekuat, dan enak
  - c. Tepat waktu, tepat cara pemberian, dan aman
  - d. Tepat cara pemberian, mahal, dan tepat waktu
10. Bagaimana cara pengenalan makanan baru untuk anak?
- a. Menghidangkan dalam jumlah banyak
  - b. Mencoba jenis makanan baru secara bersamaan
  - c. Menyajikan makanan setelah anak makan
  - d. Menyajikan makanan saat anak sedang lapar
11. Kapan anak memiliki kemampuan untuk menerima makanan keluarga?
- a. Ketika berusia 0 – 6 bulan
  - b. Ketika berusia 4 – 6 bulan
  - c. Ketika berusia 7 – 12 bulan
  - d. Ketika berusia 12 – 59 bulan
12. Bagaimana cara mengetahui bahwa anak sudah kenyang pada saat pemberian makan?
- a. Antusias saat duduk di kursi makannya
  - b. Membuka mulut ketika melihat sendok

- Memalingkan muka atau menutup mulut ketika melihat sendok berisikan makanan
- d. Mencondongkan tubuh ke arah makanan
13. Apa yang bisa dilakukan ibu dalam mengatasi anak sulit makan karena sakit?
- Memaksa anak untuk tetap makan
  - Memberikan susu dalam jumlah yang banyak
  - Membiarakan anak, karena bisa sembuh sendiri
- Memeriksakan anak ke pelayanan kesehatan
14. Bagaimana pemilihan makanan yang tepat untuk anak?
- Mengandung 5p (pengawet, pewarna, perasa, penyedap, dan pemanis)
  - Sehat, beragam, dan bergizi seimbang
  - Menggunakan bahan yang ada di supermarket
  - Jumlah makan yang banyak
15. Bagaimana jadwal pemberian makan selingan yang tepat pada anak?
- Setelah makan pagi
- Setelah makan siang
  - Diantara dua kali makan utama
  - Bersamaan makan pagi, siang, dan malam
16. Apa salah satu contoh percobaan makanan pertama kali yang dapat diberikan kepada bayi?
- Bubur tepung beras
- 1 – 2 sendok teh
  - Buah potong
  - Stick tahu
17. Jenis makanan apa yang dapat diberikan kepada bayi berusia 6 – 8 bulan?
- ASI eksklusif saja
  - Makanan cair
- Makanan lumat
- Makanan keluarga
18. Manakah bahan makanan dibawah ini yang mengandung banyak lemak?
- Keju, tahu, tempe
  - Keju, susu, jeruk
- Keju, santan, mentega
- Santan, mentega, sagu
19. Manakah bahan makanan dibawah ini yang mengandung banyak zink?
- Nasi, roti, serelia
- Cacing, unggas, kerang

- c. Tahu, susu, buah
- d. Apel, jeruk, alpukat

20. Manakah bahan makanan dibawah ini yang mengandung banyak vitamin C?

- a. Labu, jambu, anggur
- b. Apel, anggur, labu
- c. Jeruk, jambu, sawi
- d. Durian, kol, apel

21. Bagaimana susunan dari makanan yang lengkap untuk anak?

- a. Terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah
- b. Terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan susu
- c. Terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, sayur dan buah, susu
- d. Terdiri dari makanan pokok, lauk nabati, syaur dan buah, susu

22. Apa peran dari zat gizi zink yang banyak terkandung di dalam bahan makanan seperti kerang dan telur?

- a. Pembentukan jaringan dan pertumbuhan tubuh
- b. Penambah nafsu makan
- c. Pemberi rasa kenyang pada anak
- d. Antioksidan dalam tubuh

23. Manakah contoh dari salah satu makanan selingan yang bergizi? ~

- a. Chiki
- b. Keripik
- c. Pudding
- d. Makaroni

24. Manakah bahan makanan berikut yang merupakan zat tenaga untuk tubuh?

- a. Ikan, ayam, telur
- b. Apel, jeruk, anggur
- c. Nasi, roti, mie
- d. Bayam, kangkung, wortel

25. Apa risiko yang ditimbulkan apabila makanan anak kurang dari kebutuhan?

- a. Gondok
- b. Wasting
- c. Obesitas
- d. Anemia

B : 21

Lampiran 6. Form Recall 24 Jam

**FORMULIR FOOD RECALL 24 JAM**

Kode : P2 .....

Nama Responden : Adiva Arsyila Savina Junaidi

Umur/Jenis Kelamin : 13 bln / Perempuan

Kondisi saat wawancara : Biasa / Hajatan / Hari Raya / Puasa / Sakit / Diet

Waktu Makan	Nama Makanan	Bahan Makanan		
		Jenis	Jumlah	
			URT	Gram
Pagi	Nasi Putih Soto Ayam Telur rebus	Beras giling (masak nasi) Kuah suja Telur ayam	1/2 ctg 1/2 ctg 1/2 Iris	50 50 30
Selingan	Kue nagasari Kue lapis		1/2 ptg 1/2 ptg	25 25
Siang	Nasi putih Sayur sop Tempe goreng	Beras giling (masak nasi) wortel kacang panjang Tempe kedelai minyak kelapa sawit	1/2 ctg 1/2 ctg 1 ptg 1 sdm	50 25 25 25 5
Selingan	Jeruk		1 bh	60
Malam	Nasi putih Sayur bayam Ikan pindang	Beras giling (masak nasi) Bayam Ikan pindang Minyak kelapa sawit	1/2 ctg 1/2 ctg 1 ptg tel 1 sdm	50 50 30 5
Selingan	Nutrijell		1 cup	50

## Lampiran 7. Formulir Monitoring Pendampingan Gizi

(P2)

### FORMULIR MONITORING PENDAMPINGAN GIZI

#### Penjelasan Umum:

1. Formulir diisi oleh tenaga pendampin gizi pada setiap kunjungan
2. Dalam satu formulir digunakan untuk 1 (satu) keluarga sasaran
3. Formulir ini digunakan untuk mencatat permasalahan gizi balita dan nasehat yang diberikan kemudian diberikan tindak pada setiap kasus ibu balita
4. Pada akhir kunjungan, pendamping memberikan kesimpulan atas pendampingan gizi yang telah dilakukan.

#### Penjelasan Cara Pengisian:

1. Formulir diisi ketika kunjungan dengan menuliskan keterangan hari/tanggal kunjungan , dan kenjungan ke-
2. Formulir diisi sesuai dengan hasil wawancara permasalah gizi pada anak balita (jika ada) kemudian dituliskan keterangan terkait nasehat dan tindak lanjut

#### Pendampingan Ke-1

Hari/Tanggal: Minggu, 11 Juni 2023

Tingkat Konsumsi	Kondisi Kesehatan	Keterangan
Masalah: - Anak susah makan (2x sehari) - Sayur dan buah susah  Nasehat: - Diusahakan pemberian makan anak disesuaikan dengan jadwal dan frekuensi yg ada di dalam booklet agar BB anak tidak turun. Tindak Lanjut: - mencoba untuk memodifikasi makanan menjadi hal baru agar anak penasaran dan mau mencoba untuk makan	Masalah: Anak dalam keadaan sehat  Nasehat: Jika tidak konsumsi anak dibiarakan tidak baik akan mempengaruhi kondisi kesehatan anak yg sehat Tindak Lanjut: -	*susah sayur dan buah karena sebelumnya jarang diperkenalkan .

#### Pendampingan Ke-2

Hari/Tanggal: Kamis, 15 Juni 2023

Tingkat Konsumsi	Kondisi Kesehatan	Keterangan
Masalah: - Makananya sudah membantik - jumlah makan lebih banyak dari sebelumnya  Nasehat: - kondisi anak kalau bisa terus dipertahankan agar BB semakin bertambah Tindak Lanjut: - Peramberian makan dicoba	Masalah: Tidak adar masalah, anak nya sehat dan aktif  Nasehat: Kondisi kesehatan terus dipertahankan karena jika kesehatan anak turun dapat mengakibatkan penurunan nafsu makan pada anak. Tindak Lanjut: -	-

untuk tetus dimodifikasi  
menjadi hal baru agar anak semangat  
untuk makan.



Dipindai dengan CamScanner

--	--	--

Pendampingan Ke-3  
Hari/Tanggal: Minggu, 18 Juni 2023

Tingkat Konsumsi	Kondisi Kesehatan	Keterangan
<p>Masalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Napas makan anak <del>baik</del></li> <li>- jumlah makan banyak</li> </ul> <p>Nasehat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kondisi anak dipertahankan kan agar dapat meningkatkan BB anak</li> </ul> <p>Tindak Lanjut:</p> <p>Pembentahan makan yg bervariasi terus diberikan agar anak tidak bosan dan jatuh makan tetap baik.</p>	<p>Masalah:</p> <p>Anak dalam keadaan sehat dan tidak rewel.</p> <p>Nasehat:</p> <p>Kondisi anak terus diperbaiki agar peningkatan BB anak terus terjadi sampai kondisi normal.</p> <p>Tindak Lanjut:</p>	



Dipindai dengan CamScanner

## Lampiran 8. Booklet Pendampingan Gizi

**PEDOMAN PENDAMPINGAN GIZI**

**BUKU PEMILIK**

**TIM PENYUSUN**

Bastianus Doddy Riyadi, SKM., MM.  
Hasan Aroni, SKM, MPH.  
I Dewa Nyoman Supariasa, MPS.  
I Nengah Tanu Komalyna, DCN., SE., M.Kes., RD.  
Juin Hadisuyitno, SST., M. Kes.  
Sugeng Iwan Setyobudi, STP, M.Kes.  
Tapriadi, SKM., M.Pd.

Aliyah Nabilah Setya Febriyani  
Amalya Kartika Hapsari  
Anak Agung Istri Oktaviani D  
Dewi Sofianilati  
Reny Setiani  
Tessalonica Ananda Hardani

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan YME yang telah memberikan kesempatan dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Buku Pedoman Pendampingan Gizi untuk ibu yang memiliki balita dengan masalah gizi kurang (*Wasting*).

Buku Pedoman Pendampingan Gizi ini berisi tentang gizi kurang, pola asuh, dan praktik ibu dalam pemberian makan balita, angka kecukupan gizi balita serta contoh makanan, resep dan menu bagi balita, yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap ibu dalam pemberian makan dan memperbaiki tingkat konsumsi balita. Buku Pedoman Pendampingan Gizi ini ditujukan kepada ibu balita gizi kurang.

Penulis menyadari bahwa Buku Pedoman Pendampingan Gizi ini perlu diperbaiki lagi. Dan tak lupa ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselaksanya Buku Pedoman Pendampingan Gizi. Semoga dapat mengambil manfaat dari Buku Pedoman Pendampingan Gizi ini.

**DAFTAR ISI**

Pengertian Gizi Kurang.....	1
Penyebab Gizi Kurang.....	3
Dampak Gizi Kurang.....	4
Upaya Pencegahan Gizi Kurang.....	5
Pengukuran Antropometri Anak.....	7
Alur Deteksi Dini Gizi Buruk.....	9
Pengertian Gizi Seimbang.....	9
Kebutuhan Gizi Balita.....	15
Asupan Zat Gizi.....	17
Pola Pemberian Makan.....	25
Pemilihan Bahan MPASI.....	30
Pemberian Makanan Tambahan.....	37
Daftar Penukar Bahan Makanan.....	45
Menu dan Resep Makanan.....	52
Form Pendampingan.....	60
Form Monitoring.....	62

**MASALAH GIZI KURANG**

Masalah gizi kurang termasuk salah satu penyebab gizi kurang yang disebabkan karena tubuh tidak mendapatkan asupan zat gizi yang cukup dalam jangka waktu tertentu, pada balita akan mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan.

**Contoh Masalah Gizi Kurang Pada Balita**

**GIZI KURANG**

Gizi kurang adalah status gizi yang didasarkan pada indeks Berat Badan menurut Panjang Badan (BB/PB) atau Berat Badan menurut Tinggi Badan (BB/TB) pada -3 SD (-3 sd <-2 sd) (wasted) dan -3 SD (Severely wasted).

**CIRI - CIRI ANAK YANG BERISIKO GIZI KURANG atau GIZI BURUK :**

- Status gizi usia 6 – 59 bulan menurut BB/PB atau BB/TB yaitu -3 SD (-3 sd <-2 sd) (wasted) dan <-3 SD (Severely wasted).
- Ula antara 11,5 cm s/d 12,5 cm untuk usia 12 – 59 bulan.
- Terdapat Pitting edema pada kedua punggung kakinya
- Anak terlihat kurus
- Mudah terserang penyakit

**GIZI KURANG**

Gizi kurang adalah masalah gizi yang ditandai dengan penurunan berat badan seiring waktu hingga total berat badan berdasarkan tinggi badannya rendah atau dibawah kurva standar pertumbuhan.

**PENYEBAB GIZI KURANG**

**PENYEBAB LANGSUNG**

- Asupan Makanan yang Kurang
- Adanya Penyakit Infeksi

**PENYEBAB TIDAK LANGSUNG**

- Masalah Sosial-Ekonomi
- Kurangnya Pengetahuan
- Pola Asuh Yang Kurang Tepat
- Sanitasi Yang Kurang Memadai

**DAMPAK GIZI KURANG**

Gangguan Kesehatan Mental dan Emosional  
Gangguan Pertumbuhan  
Penurunan Daya Tahan Tubuh  
Kematian

**UPAYA PENCEGAHAN**

Pemberian ASI Eksklusif Selama 6 Bulan  
Memantau Pertumbuhan Balita  
Cuci Tangan Pakai Sabun dan Air Mengalir  
Imunisasi Dasar Lengkap  
Pemenuhan Kebutuhan Gizi

### HUBUNGAN MAKANAN UNTUK PENCEHAWAN DAN MENANGGULANGI MASALAH GIZI

Salah satu penyebab masalah gizi *wasting* pada anak berlaku adalah karena ketidakseimbangan makanan. Maka dari itu, makanan yang dikonsumsi berfungsi membantu tubuh memenuhi kecukupan zat gizi.

Pola makan juga harus mulai diletih memperhatikan gizi seimbang yang juga memperhatikan pembagian jenis, sumber makanan, frekuensi pemberian makanan, dan jumlah makanan yang diberikan.

**Perhatikan pemilihan makanan untuk anak antara lain:**

Makanan yang sehat, beragam, bergizi seimbang, dan terhindar dari Sp (pengawet, pewarna, perasa, penyedap, dan pemanis).

### PENGUKURAN ANTROPOMETRI ANAK

Pengukuran Badan (PB) / Height digunakan untuk anak usia > 24 bulan yang diukur terdiri atas tiga ukur usia > 24 bulan di ukur berdiri maka hasil pengukurannya adalah 121 cm. Alat yang digunakan adalah Instrumeter Board

Berat Badan (BB) / Weight adalah gambaran massa tubuh seseorang Pengukuran berat badan pada anak dapat dilakukan dengan menggunakan alat Timbangan Digital dan Baby Scale

Panjang Badan (PB) / Height digunakan untuk anak usia > 2 tahun (= 24 bulan) yang diukur dengan bantuan Tali. Terdapat dua cara mengukur panjang badan pada anak yang pertama panjang badan terdiri dari panjang kaki/tangan (diketahui +10 cm) dan panjang tubuh = 121 cm - 10 cm = 111 cm. Untuk ukurannya terdiri dari panjang kaki/tangan +10 cm (diketahui) +panjang tubuh = 111 cm +10 cm = 121 cm. Alat yang digunakan adalah Stadiometer

**PUSKESMAS/PRVANCES**

Konsilmasi status gizi balita dengan pertemuan klinik dan antropometri menggunakan indikator BB/PB atau BB/TB atau ULB

**Balita 6-19 bulan:**

- Dengan suto atau lebih tanda berkut :
- BB < 50% BBTB = -3
- BB < 50-75% BBTB = -2
- BB < 75-90% BBTB = -1
- BB < 90-95% BBTB = 0
- BB > 95% BBTB = +3
- BB > 115% BBTB = +5

**GIZI KURANG**

PMT Kehamilan, Penimbangan nutrisi, Konseling nutrisi, Konseling Gizi, Sembong sesuai Usia Anak

**GIZI BURUK**

Tanpa Komplikasi  
Medis: Rawat Jalan  
Dengan Komplikasi  
Medis: Rawat Inap di Puskesmas/PRVANCES

**Balita < 6 bulan:**

- Dengan suto atau lebih tanda berkut :
- BB < 50% BBTB = -3
- BB < 50-75% BBTB = -2
- BB < 75-90% BBTB = -1
- BB < 90-95% BBTB = 0
- BB > 95% BBTB = +3
- BB > 115% BBTB = +5

**Balita < 6 bulan:**

- Dengan suto atau lebih tanda berkut :
- BB < 50% BBTB = -3
- BB < 50-75% BBTB = -2
- BB < 75-90% BBTB = -1
- BB < 90-95% BBTB = 0
- BB > 95% BBTB = +3
- BB > 115% BBTB = +5

**RAWAT INAP RUMAH SAKIT**

### GIZI SEIMBANG

- Gizi seimbang adalah susunan makanan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenjang dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, dengan memerhatikan prinsip keanekaragaman atau variasi makanan, aktivitas fisik, kebersihan, dan berat badan (BB) ideal.
- Jika seseorang mengalami kekurangan gizi, yang terjadi akibat osupan gizi di bawah kebutuhan, maka ia akan lebih rentan terkena penyakit dan kurang produktif. Sebaliknya, jika memiliki kelebihan gizi akibat osupan gizi yang melebihi kebutuhan, serta pola makan yang padat energi (kalori) maka ia akan berisiko terkena berbagai penyakit seperti diabetes, tekanan darah tinggi, penyakit jantung dsb. Karena itu, pedoman gizi seimbang disusun berdasarkan kebutuhan yang berbeda pada setiap golongan usia, status kesehatan dan aktivitas fisik.

### Gizi Seimbang Balita

Balai dan balita termasuk salah satu kelompok yang rawan gizi. Ibu dan keluarga harus membiasakan memberi osupan gizi yang baik, selain pemilihan bahan makanan , pengolahan juga penting tembusuk kebersihannya pada saat proses memasak dan penyajiannya serta cara pemberiannya pada anak. Sebaiknya setiap ibu memiliki beraneka resep masakan untuk anak, hal ini untuk mencegah dan mengurangi rasa bosan pada anak.

**Pemenuhan Gizi Anak**

**Usia 12 – 24**

- Teruskan pemberian ASI, Berikan makanan secara bertahap sesuai kemampuan anak.
- Berikan 3 x sehari, sebanyak 1/3 porsi makan orang dewasa terdiri dari nasi/tauco-pauk, dan buah.
- Beri makanan selingan kayu gizi 2 x sehari diantara waktu makan (biskuit,kue). Perhatikan variasi makan

### PRINSIP GIZI SEIMBANG

- Mengonsumsi makanan beraneka ragam
- Menerapkan pola hidup bersih dan sehat
- Pentingnya pola hidup aktif dan berolahraga
- Menjaga Berat Badan Ideall

### 8 Manfaat Menerapkan Pola Makan Seimbang Untuk Anak

Makanan yang mengandung unsur gizi sangat diperlukan untuk proses tumbuh kembang. Dengan mengonsumsi makanan yang cukup gizi secara teratur, anak akan mendapat sehatnya yang ampuh mencapai prestasi belajar yang tinggi.

- Pertumbuhan fisik yang kuat
- Perkembangan otak yang optimal
- Terlindungi dari berbagai jenis penyakit
- Mempertahankan kestabilan berat
- Melalui optimalkan fungsi organ tubuh
- Memiliki energi yang cukup untuk beraktivitas
- Menjaga kestabilan emosi
- Terbiasa makan dengan gizi seimbang hingga dewasa

Anda telah memperoleh informasi terkait manfaat menerapkan pola makan seimbang, buktikan bahwa balita anda telah mendapatkan manfaat tersebut!

### Risiko Pola Makan yang Tidak Bergizi Seimbang

Pola makan yang tidak bergizi seimbang berisiko menyebabkan kekurangan gizi seperti

- Anemia
- Berat badan kurang

Selain itu juga mengakibatkan

**Gizi berlebih (Obesitas)**

Obesitas dapat berisiko terjadinya penyakit degeneratif seperti

- Jantung koroner
- Diabetes melitus
- Hipertensi

**Angka Kecukupan Gizi Rata-rata yang dianjurkan bagi Anak**

Usia	Energi (kcal)	KH (gram)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Besi (mg)	Zink (mg)	Vit.C (mg)
1 – 3 tahun	1350	215	20	45	7	3	40
4 – 5 tahun	1400	220	25	50	10	5	45

**Angka Kecukupan Gizi Rata-rata yang dianjurkan bagi Anak**

Bahan	Bayi 6 – 12 Bulan (800 kcal)	Anak 1 – 3 Tahun (1200 kcal)	Anak 4 – 5 Tahun (1700 kcal)
Nasi	1½ gelas tim halus	2 ¼ gelas	3 gelas
Daging/tempe/telur/ikan	1 potong	1 – 2 potong	2 – 4 potong
Sayuran	2 sendok makan	1½ gelas	2 gelas
Buah	1 buah/potong	3 buah/potong	3 buah/potong
ASI	Lanjutkan	Hingga 2 tahun	-
Susu	-	1 gelas	1 gelas
Minyak	1 sendok makan	1½ sendok makan	2 sendok makan
Gula	-	2 sendok makan	2 sendok makan

**ASUPAN ZAT GIZI**

**Energi**  
Asupan zat gizi memberikan oksigen untuk memenuhi pertumbuhan, perkembangbiak, aktivitas otot, fungsi metabolisme (menjaga suhu tubuh, menyimpan lemak tubuh), memperbaiki kerusakan prining dan tulang yang dapat terjadi akibat aktivitas fisik, memenuhi kebutuhan energi yang dibutuhkan oleh sel-sel tubuh, memenuhi kebutuhan protein dan lemak. Asupan energi tetap harus sesuai dengan kebutuhan tubuh agar terhindar dari penyakit akibat metabolisme dan penimbunan energi dalam tubuh.

**MANFAAT**

- Sumber tenaga
- Membantu proses metabolisme tubuh
- Mendukung pertumbuhan dan perkembangan manusia

**SUMBER ENERGI**

**Karbohidrat** Protein Lemak

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Sumber energi utama
- Pembentukan sel, jaringan, dan organ tubuh
- Mengembangkan asam dan basa
- Menjaga fungsi otak

**SUMBER KARBOHIDRAT**

- Gula pasir
- Gula ketepung
- Gelatin
- Pot (matzenza)
- Bihun
- Makaroni
- Beras segerang giling
- Beras giling luning pipil
- Beras giling udang
- Mie keriting
- Roti putih
- Ketela pohon (singkong)
- Ubi jalar merah
- Kentang
- Kacang hijau
- Kacang merah
- Kacang kedelai

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Membentuk ikatan-ikatan esensial
- Mengatur keselimbangan air
- Pembentukan antibodi
- Pengangkut zat-zat gizi

**SUMBER PROTEIN**

Protein Hewan

- Telur
- Susu
- Daging
- Unggas
- Ikan
- Kerang

Protein Nabati

- Tempe
- Tofu
- Kacang-kacangan

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Sumber Energi
- Sebagai Pelumas
- Sumber Asam Lemak Esensial
- Memelihara Suhu Tubuh
- Alat Angkat Vitamin Larut Lemak
- Perlindungan Organ Tubuh
- Memberi Rasa Kenyang dan Kelelahan

**SUMBER LEMAK**

- Ayam
- Daging sapi
- Mentege
- Telur bebek
- Udang segar
- Tofu
- Sarden dalam kemasan
- Lemak sapi
- Mentege
- Margarin
- Minyak kacang tanah
- Minyak kelapa sawit
- Minyak kelapa
- Kelapa
- Susu kental manis
- Susu sapi segar
- Tepung susu
- Minyak manis batang
- Alpukat

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Kofaktor dan Koenzim
- Sintesis Kolagen
- Mencegah Infeksi
- Absorpsi dan Metabolisme Besi
- Membantu Pertumbuhan Tulang dan Gigi
- Pembentukan sel darah merah dan sum-sum tulang

**SUMBER VITAMIN C**

- Buah singkong
- Buah koluk
- Buah melinjo
- Buah pepaya
- Sawi
- Bayam
- Kangkung
- Kelapa pahon
- Kol kembang
- Tomat masak
- Kemangi
- Gandaria (mosak)
- Jambu manget buah
- Jambu biji
- Pepeya
- Mangga muda
- Rambutan
- Jeruk manis

**ASUPAN ZAT GIZI**

**Karbohidrat**  
Zat gizi yang diperlukan terbesar dalam tubuh adalah zat gizi yang diperlukan untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangbiakan. Karbohidrat merupakan struktur molekul yang bersifat mudah, memiliki tendensi terhadap perserapan-perserapan dari suatu kimia dan fungsiannya. Semua karbohidrat terdiri atas unsur karbon (C), hidrogen (H), dan oksigen (O).

**MANFAAT**

- Sumber energi utama
- Pembentukan sel, jaringan, dan organ tubuh
- Mengembangkan asam dan basa
- Menjaga fungsi otak

**SUMBER KARBOHIDRAT**

- Gula pasir
- Gula ketepung
- Gelatin
- Pot (matzenza)
- Bihun
- Makaroni
- Beras segerang giling
- Beras giling luning pipil
- Beras giling udang
- Mie keriting
- Roti putih
- Ketela pohon (singkong)
- Ubi jalar merah
- Kentang
- Kacang hijau
- Kacang merah
- Kacang kedelai

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Membentuk ikatan-ikatan esensial
- Mengatur keselimbangan air
- Pembentukan antibodi
- Pengangkut zat-zat gizi

**SUMBER PROTEIN**

Protein Hewan

- Telur
- Susu
- Daging
- Unggas
- Ikan
- Kerang

Protein Nabati

- Tempe
- Tofu
- Kacang-kacangan

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Sumber Energi
- Sebagai Pelumas
- Sumber Asam Lemak Esensial
- Memelihara Suhu Tubuh
- Alat Angkat Vitamin Larut Lemak
- Perlindungan Organ Tubuh
- Memberi Rasa Kenyang dan Kelelahan

**SUMBER LEMAK**

- Ayam
- Daging sapi
- Mentege
- Telur bebek
- Udang segar
- Tofu
- Sarden dalam kemasan
- Lemak sapi
- Mentege
- Margarin
- Minyak kacang tanah
- Minyak kelapa sawit
- Minyak kelapa
- Kelapa
- Susu kental manis
- Susu sapi segar
- Tepung susu
- Minyak manis batang
- Alpukat

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Kofaktor dan Koenzim
- Sintesis Kolagen
- Mencegah Infeksi
- Absorpsi dan Metabolisme Besi
- Membantu Pertumbuhan Tulang dan Gigi
- Pembentukan sel darah merah dan sum-sum tulang

**SUMBER ZINK**

- Daging
- Hati
- Unggas
- Kerang
- Telur
- Ikan
- Susu
- Kelai
- Gandum
- Ragi
- Seledri
- Roti

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Fungsi Enzim
- Fungsi Kebekalan Tubuh
- Fungsi Antiosiden
- Pengembangan Fungi Reproduksi
- Sitoproteksi
- Struktur dan Fungi Protein
- Berperan dalam Aspek Metabolisme

**SUMBER ZINK**

- Daging
- Hati
- Unggas
- Kerang
- Telur
- Ikan
- Susu
- Kelai
- Gandum
- Ragi
- Seledri
- Roti

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Kofaktor dan Koenzim
- Sintesis Kolagen
- Mencegah Infeksi
- Absorpsi dan Metabolisme Besi
- Membantu Pertumbuhan Tulang dan Gigi
- Pembentukan sel darah merah dan sum-sum tulang

**SUMBER VITAMIN C**

- Buah singkong
- Buah koluk
- Buah melinjo
- Buah pepaya
- Sawi
- Bayam
- Kangkung
- Kelapa pahon
- Kol kembang
- Tomat masak
- Kemangi
- Gandaria (mosak)
- Jambu manget buah
- Jambu biji
- Pepeya
- Mangga muda
- Rambutan
- Jeruk manis

**ASUPAN ZAT GIZI**

**Zat Besi**  
Zat gizi yang diperlukan terbesar dalam tubuh manusia, yakni sekitar 3 – 4 gram dalam sehari. Dalam tubuh manusia, fungsi utama zat besi adalah untuk membantu pembentukan sel darah merah, sebagai sinyal elektron di dalam sel, dan sebagai bagian terpadu berbagai reaksi enzim di dalam jaringan tubuh.

**MANFAAT**

- Membantu pembentukan sel darah merah dan sel otot
- Metabolisme energi
- Sistem kekebalan tubuh

**SUMBER ZAT BESI**

- Tempe kacang kedelai manis
- Kacang kedelai
- Kacang hijau
- Kacang manis
- Kelapa tua, daging
- Udang segar
- Telur segar

**ASUPAN ZAT GIZI**

**Zink**  
Zink adalah zat yang merupakan salah satu mineral mikro yang dibutuhkan oleh semua bentuk kehidupan termasuk hewan, tumbuhan, dan mikroorganisme. Zink ini salah satu mineral yang dibutuhkan oleh tubuh dalam unsur poling banyak di intrasel. Selain itu, zink juga berfungsi terhadap pada prining dan spermatogenesis, kelenjar prostat, rambut, kuku, dan kutil.

**MANFAAT**

- Fungsi Enzim
- Fungsi Kebekalan Tubuh
- Fungsi Antiosiden
- Pengembangan Fungi Reproduksi
- Sitoproteksi
- Struktur dan Fungi Protein
- Berperan dalam Aspek Metabolisme

**SUMBER ZINK**

- Daging
- Hati
- Unggas
- Kerang
- Telur
- Ikan
- Susu
- Kelai
- Gandum
- Ragi
- Seledri
- Roti

**ASUPAN ZAT GIZI**

**MANFAAT**

- Kofaktor dan Koenzim
- Sintesis Kolagen
- Mencegah Infeksi
- Absorpsi dan Metabolisme Besi
- Membantu Pertumbuhan Tulang dan Gigi
- Pembentukan sel darah merah dan sum-sum tulang

**SUMBER VITAMIN C**

- Buah singkong
- Buah koluk
- Buah melinjo
- Buah pepaya
- Sawi
- Bayam
- Kangkung
- Kelapa pahon
- Kol kembang
- Tomat masak
- Kemangi
- Gandaria (mosak)
- Jambu manget buah
- Jambu biji
- Pepeya
- Mangga muda
- Rambutan
- Jeruk manis

**UPAYA IBU DALAM PEMENUHAN NUTRISI PADA BALITA**

Upaya ibu dalam memenuhi nutrisi pada balita adalah:

1. Membuat Makanan
2. Menyiapkan Makanan
3. Memberikan Makanan

**POLA PEMBERIAN MAKAN**

Pola makan telah banyak informasi yang memberikan gambaran mengenai frekuensi dan jenis bahan makanan yang diberikan bagi anak. Selain itu, pola makan juga merupakan faktor yang berhubungan dengan kesehatan. Pola makan merupakan faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan anak.

**FAKTOR YANG MEMPENGARUHI POLA PEMBERIAN MAKAN**

- STATUS SOSIAL EKONOMI
- Pendidikan
- LINGKUNGAN SEKITAR
- SOSIAL BUDAYA & AGAMA

**POLA PEMBERIAN MAKAN SESUAI USIA**

Pada pemberian makan anak sebaiknya tidak memaksakan masalah kesehatan. Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG), umur dikompakkan menjadi 0-6 bulan, 7-12 bulan, 1-3 tahun, dan 4-6 tahun. Jangan lupa membedakan jenis kelamin. Takaran konsumsi makanan setiap orang pada tabel di bawah ini:

Kelompok Umur	Jenis dan Jumlah Makanan	Frekuensi Makan
Bulan ASI Eksklusif	Sesering mungkin	
4 – 6 bulan	Makanan Lumat	1x sehari, 2 sendok makan setiap kali makan
7 – 12 bulan	Makanan Lemakat	2x sehari, 2x selingan
1 – 3 tahun	Makanan lembut	1-1/2 Porsi nasi atau pengganti 2 - 3 potong buah-buahan 1/2 mangkuk sayur 1 gelas susu
4 – 6 tahun	Makanan keras	1 - 3 piring nasi atau pengganti 2 - 3 potong lauk hewani 1/2 mangkuk sayur 2 - 3 potong buah-buahan 1 - 2 gelas susu

**Tabel Takaran Konsumsi Makanan Sehari pada Anak**

**PEMBERIAN MAKAN PADA BALITA (12-59 BULAN)**

Jadwal pemberian makan anak usia 3 kali makan utama (pagi, siang, malam) dan 2 kali makan selingan (diantara dua kali makan utama).

**ISI PIRINGKU**

**MAKANAN ANAK SEHAT**

- Zat Tenaga
- Zat Pengatur
- Zat Pembangun
- Air

**TANDA BAYI LAPAR ATAU KENYANG**

**Lapar**

- Renggang mulut atau menutup mulut ketika dilihat makanan
- Cerdak mengelap atau mengoleskan tisu
- Membuka mulut ketika melihat sendok/makanan
- Mengambil makanan tanpa diminta
- Mencordongkan tubuh ke arah makanan atau berusaha menjangkauinya

**Kenyang**

- Mengalih alih atau menutup mulut ketika melihat sendok makanan
- Menutup mulut dengan tangannya
- Menutup mulut mengingat senari terisi makanan
- Tertidur

**TUJUAN PEMBERIAN MAKANAN**

- Memenuhi kebutuhan gizi anak
- Mengembangkan kemampuan anak untuk menerima berbagai macam makanan dengan berbagai rasa dan tekstur
- Mengembangkan minat makanan anak untuk mengenyah dan menelan (keterampilan oromotor)

**PERSYARATAN PEMBERIAN MAKANAN**

- Tepat Waktu
- Aman
- Adekuat
- Tepat Cara Pemberian

**ATURAN MAKAN BAGI ANAK**

**Jadwal**

- Waktu makan teratur
- Makanan sehat dan lebih dari 30 menit
- Tidak memberikan makanan lain selain air di antara jadwal makan

**Lingkungan**

- Tidak ada perdebatan, bersih
- Tidak membimbing, nonton TV, dsb
- Makanan diberikan sesuai kondisi hadir

**Tata Cara**

- Porsi makan jadi jumlah sedikit
- Mulai dengan yang pindah, kemudian diberikan cairan
- Motivasi untuk makan sendiri
- Angkat makanan bila anak mulai makan dan kembalinya makanan setelah 10 – 15 menit makan
- Memberikan mulut anak hanya dilakukan setelah makan selesai

**MP-ASI**

MP-ASI merupakan singkatan dari Makanan Pendamping ASI, yaitu makanan tambahan yang diberikan pada bayi selain ASI (Air Susu Ibu) ketika ASI saja tidak mencukupi kebutuhan nutrisi anak untuk tumbuh kembang optimal. MP-ASI juga dikenal dengan sebutan complementary food, yaitu makanan dan cairan selain ASI.

Pemberian MP-ASI yang optimil dengan tepat waktu, adekuat, aman, dan diberikan secara responsif kepada anak akan:

- Meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan yang optimal
- Mencegah stunting
- Mencegah obesitas/overweight
- Menurunkan risiko anemia
- Menurunkan risiko defisiensi zat gizi mikro
- Menurunkan risiko terjadinya diare

Anda telah memperoleh informasi teknis mengenai pemberian MP-ASI pada bayi berikut anda sebaiknya mempraktekkannya!

**Usia yang Disarankan dalam Pemberian MP-ASI**

Pemberian MP-ASI yang tepat adalah pada usia 6 bulan.

**AKIBAT**

Bila terlalu dini :	Bila terlalu lambat :
1. Diare	1. Kurang gizi
2. Gangguan pencernaan	2. Pertumbuhan terhambat
3. Mengurangi konsumsi ASI	Anda telah memperoleh informasi teknis mengenai akibat pemberian MP-ASI bila terlalu dini dan terlalu lambat, buktikan bahwa anda dapat walaupun dalam pemberian MP-ASI pada batita masih

**Usia yang Disarankan dalam Pemberian MP-ASI**

Mengapa usia 6 bulan dikatakan tepat dalam pemberian MP-ASI?

- Usia 0-2 bulan hanya membutuhkan total 450 kcal setiap harinya.
- Usia 3-5 bulan, ASI masih menjadi peran utama dalam pemenuhan energi bayi sebanyak 550 kcal per hari.
- Usia 6-8 bulan, kebutuhan per harinya naik menjadi 650 kcal.
- Usia 9-12 bulan, kebutuhan per harinya naik menjadi 800 kcal.

Ini dia ringkasannya...

- Usia 0-6 bulan cukup mengonsumsi ASI sekitar 1000g.
- Usia 6-12 bulan, 65%-80% energi diperoleh oleh ASI sedang 20-35% MP-ASI.
- Usia 12 bulan, kebutuhan dari 6 bulan yaitu 650-800 kcal per hari berasal dari MP-ASI sedang 20-35% diperoleh oleh ASI.

### Jenis Makanan untuk MP-ASI

Pemilihan bahan makanan MP-ASI sebaiknya memenuhi beberapa unsur sebagai berikut:

1. Makan pokok keluarga
2. Mudah didapat
3. Murah
4. Kaya nutrisi

Sesuai kebiasaan dan daerah masing-masing.

5. Bersih dan segar
6. Matang
7. Mudah dicerna

Dari informasi di atas, buktikan bahwa anda sudah rapat dalam memilih bahan makanan untuk MPASI!

### Jenis Makanan untuk MP-ASI

Pemilihan bahan makanan MP-ASI sebaiknya memenuhi beberapa unsur sebagai berikut:

5. Bersih dan segar
6. Matang
7. Mudah dicerna

Perlu memperhatikan kualitas bahan makanan, pilih buah dan sayur yang segar, tidak layu, permukaan halus, tidak lecet, tidak kusam, dan kulit tidak keriput.

Untuk meminimalisir bakteri yang terkandung dalam buah matang, tidak perlu terlalu lama dan dengan suhu tinggi. Buah tidak perlu dicuci.

Makanan yang mengandung serat kasar dan sukar dicerna Oberikan seminimal mungkin, karena dapat mengganggu proses pencernaan dan penyapuran zat gizi.

### Bahan Makanan untuk MP-ASI

KARBOHIDRAT  
Sumber energi dan kalori utama

Beras putih, beras merah, ketan, jagung, umbi-umbian, gandum, atau serealia.

PROTEIN  
Zat pembangun dan pengatur

Protein hewani: ayam, daging, telur, susu. Protein nabati: sayuran, tempe, gandum.

LEMAK  
Meningkatkan kandungan energi dalam makanan

Margarina, keju, minyak kelapa, santan, minyak kacang, minyak wijen.

### Bahan Makanan untuk MP-ASI

VITAMIN & MINERAL  
Meningkatkan sistem imunitas

Sayur: sayuran berwarna hijau dan jingga. Buah: apel, pisang, kiwi, pepaya, naga, ds.

REMPAH-REMPAH  
Meningkatkan rasa makanan

Karri merah, pala, bawang putih, jintan, kunyit, jahe, adas, ketumbar.

Hindari pemberian minuman rendah nutrisi seperti kopi, teh, minuman manis atau soda.

Dari informasi di atas, buktikan bahwa anda memilih bahan makanan yang baik dan bergizi bagi batita anda!

### PENGERTIAN PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN

Pemberian makanan tambahan kepada kelompok rawan gizi selain makanan yang dimakan sehari-hari dengan tujuan meningkatkan asupan gizi agar dapat meningkatkan status gizi. PMT dapat berupa makanan lokal atau makanan pabrik.

Pemberian Makana Tambahan (PMT) dapat digolongkan menjadi dua macam yaitu

**Pemberian Makana Tambahan (PMT) Penyaluran**

adalah makanan tambahan yang diberikan untuk mempertahankan status gizi yang normal dengan waktu pemberian maksimal 1 bulan.

**Pemberian Makana Tambahan (PMT) Pemuliharaan**

Makanan tambahan pemuliharaan adalah makanan tambahan yang diberikan untuk meningkatkan status gizi.

### PERSYARATAN DALAM PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN

Zat gizi terbagi menjadi dua, yaitu zat gizi makro dan zat gizi mikro.

Petunjuk teknis pemberian makanan tambahan lokal harus memenuhi syarat antara lain :

1. Dapat Diterima
2. Mudah dibuat
3. Sesuai dengan Norma dan agama
4. Memenuhi kebutuhan zat gizi
5. Terjangkau
6. Mudah didapat
7. Aman

Makanan harus aman, tidak mengandung bahan pengawet, bahan kimia, karsinogen, serta bahan kimia zat pewarna dan zat aditif lainnya. Tanda-tanda umum makanan yang tidak aman antara lain : berlendir, berjamur, aroma dan rasa makanan berubah.

### Kandungan Gizi Pada Makanan Tambahan

Zat gizi terbagi menjadi dua, yaitu zat gizi makro dan zat gizi mikro.

- Zat gizi makro adalah zat gizi yang dibutuhkan dalam jumlah besar. Zat gizi yang termasuk kelompok zat gizi makro yaitu :



karbohidrat



Lemak



protein.

- Zat gizi mikro adalah zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah kecil atau sedikit tetapi ada dalam makanan (Almotsier, 2009). Zat gizi yang termasuk kelompok zat gizi mikro yaitu :



Vitamin



Mineral

### Prinsip Dasar Pemberian Makanan Tambahan

Pemberian Makana tambahan (PMT) diberikan mulai usia anak 6 bulan, karena pada usia ini otot dan syaraf di dalam mulut anak sudah cukup berkembang dan mengenyah, menggigit, menelan makanan dengan baik, mulai tumbuh gigi, suka menimbulkan sesuatu kebutuhan makanannya dan suka mendekati rasa yang baru.

Prinsip Dasar Pemberian Makana Tambahan Anak Balita adalah untuk memenuhi kebutuhan gizi agar mencapai berat badan sesuai umur. Ketentuan Pemberian :

1. PMT diberikan pada batita 6-8 bulan dengan kategori kurus yang memiliki status gizi berdasarkan indeks BB/PB atau BB/TB dibawah -2 sd.
2. Tiap bungkus MT Balita berisi 4 keping biscuit (40 gram)
3. Usia 6-11 bulan diberikan 8 keping (2 bungkus) per hari
4. Usia 12-18 bulan diberikan 12 keping (3 bungkus) per hari
5. Permantauan pertambahan berat badan dilakukan tiap bulan di Posyandu
6. Bila sudah mencapai status gizi baik, pemberian MT pemuliharaan pada Balita ditentukan. Selanjutnya mengonsumsi makanan kelarutan gizi seimbang.
7. Biskuit dapat langsung dikonsumsi atau terlebih dahulu ditambah air matang dalam jumlah berat setengah dapat dikonsumsi dengan menggunakan sendok
8. Setiap pemberian MT harus dihabiskan

### Prinsip Pemberian Makanan Tambahan Lokal

1. Berupa bahan makanan lengkap yang siap santap atau kudapan, kaya protein. Lau hawkwi dapat bersumber dari 2 macam sumber protein yang berbeda. Misalnya telur dan ikan, telur dan ayam, telur dan daging. Hal ini bertujuan untuk mendapatkan kendungan protein yang tinggi dan asam amino esensial yang lengkap
2. Berupa makanan tambahan bukan sebagai pengganti makanan utama
3. Makanan tambahan diberikan selama 4-8 minggu, PMT balita BB kurang dan balita BB tidak naik selama 2-4 minggu dengan penggunaan bahan lokal, PMT diberikan di posyandu, fasilitas kesehatan,dl
4. PMT diberikan setiap hari dengan komposisi sedikitnya 1 kali makanan lengkap dalam seminggu dan sisanya kudapan
5. Bagi baduta, PMT sesuai prinsip pemberian makanan bayi dan anak (PABA) dan tetap melanjutkan pemberian ASI diberikan sesuai kebutuhan anak

## Prinsip Dasar Pemberian Makanan Tambahan



Kemenkes RI (2017) menyatakan makanan tambahan adalah susunan gizi tambahan makanan tambahan dalam bentuk biskuit dengan formulasi khusus dan difortifikasi dengan vitamin dan mineral yang diberikan kepada bayi dan anak balita usia 6-59 bulan dengan kategori gizi sebagai berikut:

- a) 160 Kcal
- b) 3,2-4,8 gram protein
- c) 4-7,2 gram lemak
- d) 10 mg/mg dengan 10 macam vitamin (A, D, E, K, B1, B2, B3, B6, B12, Folat) dan 7 macam mineral (Besi, Iodium, Seng, Kalsium, Natrium, Selenium, Fosfor).
- e) Produk makanan tambahan balita berbentuk biskuit bulat dan rasa manis dibungkus dalam kemasan primer bersifat keperingatan.



Contoh Susunan Menu Makanan Tambahan untuk Balita Usia 12 - 59 bulan :

BAHAN MAKANAN	Berat (gram)	Ukuran Rumah Tangga (URT)
Makanan Pokok (Beras)	50	1/2 gelas
Lauk Hewani 1 (Telur)	30	1 butir oyam ukuran kecil
Lauk Hewani 2 (ayam/ikan/daging)	30	1/2 potong sedang oyam atau daging 1/2 ekor ikan ukuran sedang
Lauk Nabati (kacang-kacangan/ tempe/tahu)	25	1/2 potong sedang
Sayur	30	1/2 gelas ukuran 250 ml
Buah	50	1 buah
Minyak / Lemak	5	1 sdt (sendok teh)



## Standar Pemberian Makanan Tambahan Lokal untuk Balita

Komposisi Makanan Tambahan Lokal bagi Balita usia 6-59 bulan dalam satu hari :

ZAT GIZI	USIA BALITA			
	6 - 8 bulan	9 - 11 bulan	12 - 23 bulan	24 - 59 bulan
Kalori (kkal)	175 - 200	175 - 200	225 - 275	300 - 450
Protein (g)	3,6 - 8	3,5 - 8	4,5 - 8	6 - 18
Lemak (g)	4,4 - 13	4,4 - 13	5,6 - 17,9	7,5 - 26,3

Contoh Susunan Menu Makanan Tambahan untuk Balita Usia 12 - 59 bulan :

BAHAN MAKANAN	Berat (gram)	Ukuran Rumah Tangga (URT)
Makanan Pokok (Beras)	50	1/2 gelas
Lauk Hewani 1 (Telur)	30	1 butir oyam ukuran kecil
Lauk Hewani 2 (ayam/ikan/daging)	30	1/2 potong sedang oyam atau daging 1/2 ekor ikan ukuran sedang
Lauk Nabati (kacang-kacangan/ tempe/tahu)	25	1/2 potong sedang
Sayur	30	1/2 gelas ukuran 250 ml
Buah	50	1 buah
Minyak / Lemak	5	1 sdt (sendok teh)

Contoh Susunan Menu Makanan Tambahan untuk Balita Usia 12 - 59 bulan :



## Menu Makanan Tambahan untuk Bayi 12 - 59 Bulan

Berikut adalah contoh susunan menu makanan tambahan untuk bayi usia 12-59 bulan dalam sekali makan sebagai berikut :

Menu	URT	Berat (gram)
<b>Menu 1</b>		
Nasi	1/2 piring	100
Ikan tongkol bumbu kuning	1 potong sedang	75
Tempe goreng	2 potong sedang	50
Tumis sayuran (buncis, wortel, kembang kol)	1 mangkuk	100
Pisang ambon	1 buah sedang	75
<b>Menu 2</b>		
Nasi	1/2 piring	100
Ayam goreng tepung	1 potong sedang	40
Tahu goreng	2 potong sedang	100
Sayur capcay (wortel, sawi putih, daun bawang)	1 mangkuk	100
Melon	1 potong sedang	100



## DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

### Golongan 1: Bahan Makanan Sumber Karbohidrat

1 Satuan Penukar = 175 kalori, 4 g protein dan 40 g karbohidrat

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga (URT)	Berat (Gram)
Beras	1/2 piring	50
Bihun	1/2 sdt	50
Biskuit	4 bh tsr	40
Biskuit	2 bh	40
Cookies	2 bh	40
Crackers	5 bh	50
Havemut	5 1/2 sendok tsr	45
Jagung segar	1/2 piring	120
Kentang	2 bh	120
Mie basah	10 sdm	50
Mie kering	1 bh	50
Nasi	1/2 piring	100
Nasi tim	1 bh	200
Roti jepit	3 bh	70
Sejuk-sejuk	1 bh	120
Sukun	3 bh tsig	100
Tatas	1/2 bh tsig	125
Tape singkong	1 bh tsig	100
Topping beras	1 bh	50
Topping tapis	8 sdm	50
Topping humwe	10 sdm	50
Topping keju	8 sdm	50
Topping telur	8 sdm	50
Ust	1 bh tsig	135
Rensuk udangtan	3 bh tsig	30



## DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

### Golongan 2: Bahan Makanan Sumber Protein Hewani

1 Satuan Penukar = 175 kalori, 7 g protein dan 2 g lemak

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Ayam tanpa kulit	1 bh tsig	50
Babi	1 bh tsig	50
Cumi-cumi	1 ukur tsd	45
Daging sapi	1 bh tsig	50
Daging kerusi	1 bh tsig	50
Dendeng sapi	1 bh tsig	50
Gelatin kerusi	1 ukur tsd	10
Ikan asin	1 bh tsig	50
Ikan laut	1 bh tsig	50
Kepiting	1/2 bh tsig	50
Udang negari	5 bh tsig	50
Conch	1 bh tsig	50
Puthi telur ayam	1 1/2 bh	60
Puteh	1 bh tsig	50
Rebon hasil	2 bh tsig	45
Sate kerang	1 bh tsig	50
Orak	1 bh tsig	60
Telur ayam	1 bh	55
Telur bebek	5 bh	50
Telur ayam	5 bh	55
Urus sepi	1 bh tsig	50



## DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

### Golongan 3: Bahan Makanan Sumber Protein Nabati

1 Satuan Penukar = 75 kalori, 5 g protein, 3 g lemak dan 7 g karbohidrat

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Kacang hijau	2 1/2 sdm	25
Kacang kedelai	1 1/2 sdm	25
Kacang merah	2 sdm	20
Kacang tanah	2 sdm	20
Kacang tanah	2 sdm	20
Kedelai buluk	2 1/2 sdm	25
Ketela buluk	1 bh tsig	25
Kelu kacang tanah	2 1/2 bh	50
Orcon	2 1/2 bh	50
Tahu	1 bh tsig	110
Tempo kedelai	2 bh tsig	50
Pagi	1 bh tsig	25
Selai kacang tanah	1 sdm	15



## DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

### Golongan 4: Sayuran

Sayuran A

Bahan Makanan	Bahan Makanan
Gambir Oyong	Lettuce
Jamur Kuping	Selada Air
Kelapa	Selada
Brokoli	Kacang Panjang
Celosia	Kecipir
Daun Pakis	Lalab Siam
Daun Kemangi	Bayam
Daun Kukur	Bayam
Jeruk	Pepaya Muda
Jamur	Rebung
Jamur Pisang	Bawang
Kel	Jahe
Kembang Kol	Toge
Kripik Muda	Kacang Hijau

1 Satuan Penukar (100g) = 25 kalori, 1 g protein dan 5 g karbohidrat

Bahan Makanan	Bahan Makanan
Bayam	Kangkung
Bil	Kacang
Buncis	Kacang Panjang
Brokoli	Kecipir
Celosia	Lalab Siam
Daun Pakis	Lalab Wuluh
Daun Kemangi	Bayam
Daun Kukur	Pepaya Muda
Jeruk	Rebung
Jamur Pisang	Bawang
Kel	Jahe
Kembang Kol	Toge
Kripik Muda	Kacang Hijau

1 Satuan Penukar (100g) = 50 kalori, 3 g protein dan 10 g karbohidrat

Bahan Makanan	Bahan Makanan
Bayam Merah	Kacang Kapri
Daun Ketul	Klimis
Daun Melati	Melati
Daun Pepaya	Nangka Muda
Daun Singkong	Toge Kacang Kedelai



## DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

### Golongan 5: Buah-buahan dan Dula

1 Satuan Penukar (100g) = 50 kalori dan 12g karbohidrat

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Anggur	1 bh tsig	125
Apel merah	1 bh tsig	85
Apel malang	1 bh tsig	105
Anan	0,5 bh tsig	135
Belimbing	1 bh tsig	70
Bersama	1 bh tsig	100
Cempedak	7 bh tsig	45
Duku	9 bh tsig	35
Jambu air	2 bh tsig	110
Jambu batik	1 bh tsig	100
Jambu monyet	1 bh tsig	80
Jeruk	1 bh tsig	105
Jeruk granat	1 bh tsig	115
Jeruk nipis	2 bh tsig	110
Jeruk rambutan	1 bh tsig	135
Kedondong	2 bh tsig	120
Kemangi	1 bh tsig	135
Kesekmek	½ bh	65
Kilang-kilang	5 bh tsig	25
Kurma	3 bh tsig	110
Kiwi	1 ½ bh	110
Lontong	10 bh tsig	125
Lychee	10 bh	75
Mangga	10 bh tsig	90
Manggis	2 bh tsig	80
Markisa	½ bh	35
Melons	1 ½ bh tsig	130
Menteng	4 bh tsig	75
Nangka masak	½ bh tsig	45
Nanas	½ bh tsig	95
Pala (dagang)	4 bh tsig	120
Peach	1 bh tsig	115
Pear	½ bh tsig	85
Papaya	1 ½ bh tsig	110
Pisang ambon	1 bh tsig	50
Pisang kepok	1 bh	45
Pisang mas	2 bh	40



## DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

### Golongan 6: Susu Tanpa Lemak

1 Satuan Penukar 75 kalori, 7 g protein, 10 g karbohidrat

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Kelapa	1 bh tsig	35
Kelapa kambing	½ bh tsig	35
Susu kental manis	½ bh tsig	100
Susu kental	1 bh tsig	100
Tepung susu asa	7 bh tsig	35
Yoghurt susu penut	1 bh	200

### Susu Lemak Sedang

1 Satuan Penukar 125 kalori, 7 g protein, 10 g lemak, dan 10 g karbohidrat

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Susu kerah	1 bh tsig	100
Tepung susu penut	6 bh	30



## DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

### Golongan 7: Susu Tinggi Lemak

1 Satuan Penukar = 150 kalori, 7 g protein, 10 g lemak, dan 10 g karbohidrat

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
<

**DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN**

Golongan 7: Minyak dan Lemak

Lemak Tidak Jenuh		
Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Alpukat	1/2 buah	10
Biji kacang amand	2 buah	10
Margarin jagung	1 sdt	5
Margarin mentega	2 sdm	20
Minyak biji kapas	1 sdt	5
Minyak biji kelapa	1 sdt	5
Minyak biji kacang polong	1 sdt	5
Minyak biji safflower	1 sdt	5
Minyak biji zaitun	1 sdt	5

  

Lemak Jenuh		
Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat (Gram)
Lemak babi	1 ptk sdt	5
Minyak kelapa	1 sdt	5
Santan (peras dengan air)	1/2 sdt	40
Krim kental	1 sdt	15
Minyak kelapa sawit	1 sdt	5

**RESEP MAKANAN ANAK**

**NASI TIM KACANG POLOONG**

**Bahan:**

- 6 sdm (50 gr) nasi
- 5 sdm (50 gr) kacang polong
- 2 gis (200 ml) kaldu

**Cara membuat:**

1. Masukkan nasi ke dalam panci besar kemudian tambahkan air secukupnya, tambahkan air secukupnya, tambahkan kacang polong aduk-aduk hingga mendidih.
2. Setelah matang, tunggu agak dingin, cekot pada jaring-jaring.

**TIM DAT JAGUNG TOPING CORKFLAKES**

**Bahan:**

- 6 sdm (20 gr) oat instant
- 2 sdm (20 gr) susu formula
- 2 sdm (150 ml) susu formula

**Cara membuat:**

1. Kukus tahu selama 3 menit.
2. Setelah dingin, potong dadu temukan dengan blender, tambahkan dalam blender tambahan A/B/susu formula, blender selama 3 menit. Sajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**AGAR-AGAR MANGGA**

**Bahan:**

- 2 buah (200 gr) mangga halus manis
- 1 buah agar-agar

**Cara membuat:**

1. Siapkan 2 gelas, kemudian masukkan agar-agar setelah itu aduk-aduk hingga tercampur tanpa ada gumpalan.
2. Masak dengan api sedang selama 5 menit, setelah matang tuang ke dalam mangga yang sudah diblender ke dalam agar-agar, campurkan hingga tercampur tungku hingga dingin, kemudian patung menjadi beberapa bagian dan sajikan.

**BUBUR SUHU (SUSU TAHU)**

**Bahan:**

- 1/2 gr (50 ml) A/B/susu
- 6 sdm (20 gr) tahu ukuran sedang (3x3x7 cm)
- 1 bh (50 gr) tahu ukuran sedang (3x3x7 cm)

**Cara membuat:**

1. Masukkan susu kedalam panci, kemudian tambahkan jagung manis. Aduk-aduk hingga matang.
2. Setelah matang taruh dalam mangku saji, tambahkan tepung cornflakes diatasnya.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**BUBUR OATMEAL HIJAU**

**Bahan:**

- 5 sdm (50 gram) oat instant
- 1 bh (50 gr) alpukat ukuran sedang

**Cara membuat:**

1. Masukkan alpukat dalam mangku, kemudian tambahkan air secukupnya hingga air mencampur bubur.
2. Setelah bubur oat agak dingin, masukkan potongan alpukat ke dalam blender, tambahkan susu formula dan secukupnya. Blender selama 3 menit, sorong dan kemudian sajikan.

**SAMI JERUK MANIS**

**Bahan:**

- 2 bh (200 gr) jeruk manis

**Cara membuat:**

1. sekitar 1/2 buah jeruk manis
2. Kemudian peras jeruk menggunakan saring/gunakan alat pemeras jeruk dan saringan, sajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**JUS BUAH PIR**

**Bahan:**

- 1 buah buah pir, kemudian potong-potong, masukkan ke dalam blender. Tambahkan air secukupnya. Blender selama 1 menit. Tuang dan sajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**TIM KEGAK**

**Bahan:**

- 2 bh (80 gr) ketan ukuran sedang (2x2 cm)
- 1 ptk (50 gr) dagdig ukuran sedang (6x2 cm)
- 2 helai telur (2x1 cm)
- 3 helai bawang iris tipis
- 1 helai bawang putih cincang halus

**Cara membuat:**

1. Rebus ketan, dan kangkung terlebih dahulu.
2. Keteling di potong dadu, untuk menggunakannya di potong kecil.
3. Kukuk telur, tambahkan bawang putih, bawang, kangkung, dan juga keteling.
4. Kemudian kukus di mangku kecil, setelah matang. Sajikan sebagai hidangan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**NASI TIM GURIH**

**Bahan:**

- 8 sdm (80 gr) beras
- 1 gis (50 ml) santan

**Cara membuat:**

1. Masukkan santon ke dalam panci dan tambahkan air secukupnya. Kemudian masukkan beras yang sudah dicuci ke dalam panci. Aduk-aduk hingga matang.
2. Masukkan ke dalam blender, blender selama 1 menit. Tuang dan sajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**BOLA-BOLA TAHU**

**Bahan:**

- 1 buah (250 gr) tahu rebus
- 1/2 ptk (50 gr) wortel
- 1/2 ptk (50 gr) wortel
- 1/2 ptk (50 gr) dagdig ayam
- telur 1 butir
- irisan bawang secukupnya

**Cara membuat:**

1. Kukus tahu, kemudian tambahkan tepung roti, wortel, telur, dan dagdig ayam.
2. Campur hingga tercampur rata.
3. Kemudian bentuk menjadi bola-bola kemudian goreng hingga berwarna kuning keemasan. Angkat dan sajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**NUGGET TAHU**

**Bahan:**

- 1 buah (250 gr) tahu
- 2 buah tepung terigu
- 2 buah tepung kanji
- 1 bh telur
- 1 ptk dagdig
- 1 ptk saus tiram
- 1 ptk saus kacang
- minyak goreng secukupnya

**Cara membuat:**

1. Tahu di kukuk terlebih dahulu, kemudian diiris dan dicuci bersih.
2. Setelah tahu dihiraukan tambahkan tepung terigu, dagdig cincang, tepung kanji, dan telur. Campur dengan merata agar tidak terdapat adukan. Aduk rata.
3. Kemudian cetak adonan sesuai keinginan
4. Panaskan minyak dengan api kecil kemudian goreng hingga berwarna kuning keemasan. Angkat, tiriskan dan sajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**NASI TIM BULAN**

**Bahan:**

- 8 sdm (80 gr) nasi
- 2 gr (200 ml) kelu
- Debu bawang iris lembut

**Cara membuat:**

1. Masukkan nasi ke dalam panci kemudian tambahkan kelu sejajar, masak hingga lunak. Sajikan.
2. Debu iris, setelah mendidih masukkan kuring telur, rebus hingga matang, kemudian tiriskan. Letakan diatas nasi tim.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**WEJEK PISANG**

**Bahan:**

- 2 buah pisang
- 1/2 gis (50 ml) susu formula

**Cara membuat:**

1. Kukus/penggang pisang hingga melunak
2. Setelah matang, tambahkan rotasan dengan susu, kemudian tambahkan dengan halus. Kemudian tambahkan susu formula. Sajikan sebagai hidangan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**TIM KENTANGAYAM CINCANG**

**Bahan:**

- 1 bh (100 gr) ketan ukuran besar
- 2 ptk (70 gr) dagdig ayam ukuran ukuran besar
- 1 helai telur
- 1 helai bawang sapi

**Cara membuat:**

1. Kukuk telur, tambahkan dagdig aduk-rebus dengan ayam cincang.
2. Kukuk telur kemudian cincang ketang dan ayam. Bungkus menggunakan daun pisang/wadah plastik, kemudian kukus hingga matang. Angkat dan sajikan sebagai hidangan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**RESEP KALDU SAYURAN**

**Bahan:**

- 1 buah (100 gr) wortel ukuran sedang
- 1 gis (100 gr) buncis baby
- 2 helai seladri
- 2 helai daun bawang

**Cara membuat:**

1. Wortel dan buncis baby cincang/dipisah kecil
2. Wortel dicuci dan direndam dalam air.
3. Siapkan 200 ml air rebus selama 30 menit, kemudian saring dan sisip untuk disajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**RESEP KALDU DAGING**

**Bahan:**

- 4 ptk (100 gr) udg dagdig
- 1/4 kg belutung
- 2 helai seladri
- 3 helai daun bawang

**Cara membuat:**

1. Cuci dagdig dan belutung hingga bersih.
2. Potong dagdig dan belutung tersebut, kemudian dicuci dengan air bersih. Setelah itu, basuh dengan air panas.
3. Rebus kembal dagdig dan belutung menggunakan 1/2 liter air. Tambahkan daun bawang dan seladri yang telah diiris. Masak selama 30 menit.
4. Setelah itu angkat, kemudian saring dan siap digunakan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**NASI TIM BULAN**

**Bahan:**

- 8 sdm (80 gr) nasi
- 2 gr (200 ml) kelu
- Debu bawang iris lembut

**Cara membuat:**

1. Masukkan nasi ke dalam panci kemudian tambahkan kelu sejajar, masak hingga lunak. Sajikan.
2. Debu iris, setelah mendidih masukkan kuring telur, rebus hingga matang, kemudian tiriskan. Letakan diatas nasi tim.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**WEJEK PISANG**

**Bahan:**

- 2 buah pisang
- 1/2 gis (50 ml) susu formula

**Cara membuat:**

1. Kukus/penggang pisang hingga melunak
2. Setelah matang, tambahkan rotasan dengan susu, kemudian tambahkan dengan halus. Kemudian tambahkan susu formula. Sajikan sebagai hidangan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**TIM KENTANGAYAM CINCANG**

**Bahan:**

- 1 bh (100 gr) ketan ukuran besar
- 2 ptk (70 gr) dagdig ayam ukuran ukuran besar
- 1 helai telur
- 1 helai bawang sapi

**Cara membuat:**

1. Kukuk telur, tambahkan dagdig aduk-rebus dengan ayam cincang.
2. Kukuk telur kemudian cincang ketang dan ayam. Bungkus menggunakan daun pisang/wadah plastik, kemudian kukus hingga matang. Angkat dan sajikan sebagai hidangan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**RESEP KALDU SAYURAN**

**Bahan:**

- 1 buah (100 gr) wortel ukuran sedang
- 1 gis (100 gr) buncis baby
- 2 helai seladri
- 2 helai daun bawang

**Cara membuat:**

1. Wortel dan buncis baby cincang/dipisah kecil
2. Wortel dicuci dan direndam dalam air.
3. Siapkan 200 ml air rebus selama 30 menit, kemudian saring dan sisip untuk disajikan.

**RESEP MAKANAN ANAK**

**RESEP KALDU DAGING**

**Bahan:**

- 4 ptk (100 gr) udg dagdig
- 1/4 kg belutung
- 2 helai seladri
- 3 helai daun bawang

**Cara membuat:**

1. Cuci dagdig dan belutung hingga bersih.
2. Potong dagdig dan belutung tersebut, kemudian dicuci dengan air bersih. Setelah itu, basuh dengan air panas.
3. Rebus kembal dagdig dan belutung menggunakan 1/2 liter air. Tambahkan daun bawang dan seladri yang telah diiris. Masak selama 30 menit.
4. Setelah itu angkat, kemudian saring dan siap digunakan.

### FORMULIR MONITORING PENDAMPINGAN

**Penjelasan Umum:**

1. Formulir ini disi oleh tenaga pendamping gizi pada setiap kunjungan
2. dalam satu formulir digunakan untuk 1 (satu) keluarga sasaran
3. Formulir ini digunakan untuk mencatat permasalahan gizi balita dan nasehat yang diberikan kemudian diberikan tindak pada setiap kasus ibu balita
4. pada akhir kunjungan, pendamping memberikan kesimpulan atas pendampingan gizi yang telah dilakukan.

**Penjelasan Cara Pengisian:**

1. ketika kunjungan dengan menuliskan keterangan hari/tanggal kunjungan, dan kunjungan ke-
2. Formulir ini sesuai dengan hasil wawancara permasalahan gizi pada anak balita (jika ada) kemudian dituliskan keterangan terkait nasehat dan tindak lanjut

**Pendampingan Ke-1  
Hari/ Tanggal:**

Masaah:	Tingkat Konsumsi	Kondisi Kesehatan	Keterangan
Nasehat:			
Tindak Lanjut:			

**Pendampingan Ke-2  
Hari/ Tanggal:**

Masaah:	Tingkat Konsumsi	Kondisi Kesehatan	Keterangan
Nasehat:			
Tindak Lanjut:			

**Pendampingan Ke-3  
Hari/ Tanggal:**

Masaah:	Tingkat Konsumsi	Kondisi Kesehatan	Keterangan
Nasehat:			
Tindak Lanjut:			

(4)
(5)
(6)

### FORMULIR MONITORING SIKAP IBU BALITA

**Penjelasan Umum:**

1. Formulir ini disi oleh tenaga pendamping gizi pada setiap kunjungan
2. Dalam satu formulir digunakan untuk 1 (satu) keluarga sasaran
3. Formulir ini digunakan untuk mencatat dan mengelatih sikap pada ibu balita
4. pada akhir kunjungan, pendamping memberikan kesimpulan dan mengevaluasi atas sikap ibu balita selama pendampingan

**Kategori Pengukuran Sikap**

- Positif atau mendukung (favorable) : skor 1 ibu : skor T mean
- Negatif atau tidak mendukung (non- favorable) : skor T ibu < skor T mean

**FORMULIR MONITORING TINGKAT KONSUMSI BALITA**

**Penjelasan Umum:**

1. Formulir ini disi oleh tenaga pendamping gizi pada setiap kunjungan
2. Dalam satu formulir digunakan untuk 1 (satu) keluarga sasaran
3. Formulir ini digunakan untuk mencatat dan mengukur tingkat konsumsi ibu balita
4. pada akhir kunjungan, pendamping memberikan kesimpulan atas evaluasi terhadap makanan yang telah di konsumsi oleh ibu balita

**Kategori Pengukuran Tingkat Konsumsi**

- Sangat Kurang : <70% AKG
- Kurang : 70 - <100% AKG
- Sesuai AKG : 100 - <130% AKG
- Lebih dari AKG : >= 130% AKG

**PENUTUP**

Demikian Buku Pedoman Pendampingan Gizi bagi ibu yang memiliki balita kurang gizi (Wasting) dan masih menjadi salah satu permasalahan gizi di Indonesia. Tak lupa penyusun mengucapkan terima kasih karena ketersediaannya untuk membaca Buku Pedoman Pendampingan Gizi ini guna peningkatan pengetahuan ibu balita. Tentunya masih banyak kekurangan karena berbagai keterbatasan penyusun baik itu berupa pengetahuan maupun bahan referensi. Oleh karena itu, masukan berupa saran dan kritik sangat penulis harapkan

Malang, Maret 2023

**Penyusun**

(3)
(4)
(5)
(6)

### DAFTAR PUSTAKA

Aldiyyah, A., Taqwa, T., & Fahrizwell, F. (2018). Faktor Risiko Status Gizi Wasting dalam Balita Tahun Usia 1-5 Tahun di Desa Nauli Kecamatan Hulu Sihapas Kabupaten Padang Lawas Utara Tahun 2017. *Jurnal Ilmiah Gizi Klinik, Kesehatan Masyarakat dan Pangan*, 5(1), 20-28.

Ariyani, R., Malahayati, N., & Hartati, H. (2016). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Wasting pada Balita Usia 1-5 Tahun di Puskesmas Talang Betutu Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan*, 7(1), 66-72.

Almansier, 2009. Prinzip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.

Asdi, IDAI, & PERSAGI. (2019). Penurunan Diet Anak (S. S. Nasar, S. Djoko, B. Hartati, & Y. E. Budiwarti (eds.); Edisi3). Jakarta: Badan Penerbit FKUI.

Buku Kader Posyandu: Usaha Perbaikan Gizi Keluarga Departemen Kesehatan RI 2000 (Kesehatan, 2000)

Danone Institute Indonesia. 2020. Gizi Seimbang.

Dinnyah, S. R., & Nindya, T. S. (2017). Asupan Energi, Protein dan Lemak dengan Kejadian Gizi Kurang pada Balita Usia 24-59 Bulan di Desa Suci, Gresik. *Amerta Nutrition*, 1 (4), 341.

Dr. Sentot Handoko, Sp.GK. 2020. Gizi Seimbang untuk Gaya Hidup yang Sehat.

Firman, A. 2021. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Gandeng Infusnair Dalam Mengatasi Wasting. *Kompasiana*, diakses dari Kompasiana.com

Hanindita, M. (2019). MommyClopedia 567 Fakta tentang MPASI. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Hansibuan, F. S. (2022). Hubungan Pola Pemberian Makanan dengan kejadian stunting pada balita usia 24-59 Bulan di Desa Aek Nauli Kecamatan Hulu Sihapas Kabupaten Padang Lawas Utara Tahun 2022. 32-37

Kartikasari, D., & Yusri, R. A. (2021). Buku Pintar MPASI. Yogyakarta: DIVA Press.

Lestari, N. D. (2016). Analisis determinan gizi kurang pada balita di Kulon Progo, Yogyakarta. *JNP (Indonesian Journal of Nursing Practices)*, 1(1), 15-21.

Suseno, Y. (2021). Hubungan Pengetahuan, Pola Pemberian Makan dan Status Ekonomi Keluarga Terhadap Status Gizi Balita di Wilayah Puskesmas Beringin Raya Kota Bengkulu. 20-23.

TheMommy101. 2019. 8 Manfaat Utama Gizi Seimbang.

### Lampiran 9. Langkah-langkah Pendampingan Gizi

Langkah	Sub Pokok	Kegiatan
Pertemuan 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Perkenalan</li> <li>b. Menjelaskan maksud dan tujuan penelitian</li> <li>c. Pengumpulan data dasar (Antropometri, Pengetahuan Ibu dan Food Recall 24 Jam)</li> <li>d. Identifikasi masalah gizi responden</li> <li>e. Persetujuan dan kesepakatan jadwal pertemuan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Memperoleh persetujuan (Tanda tangan lembar persetujuan)</li> <li>2) Pengukuran antropometri</li> <li>3) Pre-test pengetahuan ibu tentang pemberian makan</li> <li>4) Wawancara Food Recall 24 Jam</li> <li>5) Mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden terkait masalah gizi yang dihadapi</li> <li>6) Menyusun jadwal pertemuan dengan responden</li> </ul>
Pertemuan 2	<p>Pendampingan Gizi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menggali masalah gizi responden</li> <li>b. Memberi edukasi dan/atau nasihat gizi sesuai masalah gizi responden</li> <li>c. Memberikan materi terkait pengetahuan ibu tentang pemberian makan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden terkait masalah gizi yang dihadapi</li> <li>2) Memberikan nasehat terkait masalah gizi responden</li> <li>3) Memberikan materi dan menjelaskan materi pengetahuan ibu tentang pemberian makan yang ada pada <i>Booklet</i>.</li> </ul>
Pertemuan 3	<p>Pendampingan Gizi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menggali masalah gizi responden</li> <li>b. Memberi edukasi dan/atau nasihat gizi sesuai masalah gizi responden</li> <li>c. Memberikan materi terkait pengetahuan ibu tentang pemberian makan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden terkait masalah gizi yang dihadapi</li> <li>2) Memberikan nasehat terkait masalah gizi responden</li> <li>3) Memberikan materi dan menjelaskan materi pengetahuan ibu tentang pemberian makan yang</li> </ul>

		ada pada <i>Booklet</i> .
Pertemuan 4	<p>Pendampingan Gizi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menggali masalah gizi responden</li> <li>b. Memberi edukasi dan/atau nasihat gizi sesuai masalah gizi responden</li> <li>c. Memberikan materi terkait pengetahuan ibu tentang pemberian makan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden terkait masalah gizi yang dihadapi</li> <li>2) Memberikan nasehat terkait masalah gizi responden</li> <li>3) Memberikan materi dan menjelaskan materi pengetahuan ibu tentang pemberian makan yang ada pada <i>Booklet</i>.</li> </ul>
Pertemuan 5	Sesi Penguatan	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Mengulas kembali materi yang telah diberikan selama proses pendampingan</li> <li>2) Melakukan penguatan tentang materi pendampingan kepada ibu balita</li> </ul>
Pertemuan 6	Penutupan	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) <i>Food Recall 24 Jam</i></li> <li>2) Melakukan <i>post test</i> pengetahuan ibu</li> <li>3) Pengukuran Antropometri</li> </ul>

**Lampiran 10. Data Identitas Responden, Tingkat Pengetahuan Ibu tentang Pemberian Makan, Tingkat Konsumsi Energi Balita *Gizi kurang*, Tingkat Konsumsi Zink Balita *Gizi kurang*, dan Tingkat Konsumsi Vitamin C Balita *Gizi kurang***

1. Data Karakteristik Ibu Balita

Kode	Umur Ibu	Pendidikan	Jumlah Anggota Keluarga	Pekerjaan Suami	Pekerjaan Ibu	Penghasilan
<b>PENDAMPINGAN</b>						
P1	38	SMP	4	SWASTA	IRT	2.000.000
P2	39	SMK	5	PEDAGANG	IRT	4.000.000
P3	45	SMK	6	SWASTA	IRT	4.000.000
P4	32	SMK	6	SWASTA	IRT	1.200.000
P5	29	D3	3	WIRASWASTA	SWASTA	4.500.000
P6	19	SMK	4	SWASTA	IRT	3.000.000
P7	31	SMA	5	SWASTA	IRT	4.000.000
P8	31	SMK	4	SWASTA	IRT	2.000.000
P9	24	D3	3	SWASTA	SWASTA	7.000.000
P10	36	SMA	4	SWASTA	IRT	3.000.000
P11	20	SMP	3	WIRASWASTA	IRT	1.500.000
<b>KONTROL</b>						
K1	25	SMK	3	SWASTA	IRT	2.500.000
K2	32	S1	4	WIRASWASTA	IRT	2.000.000
K3	48	S1	4	WIRASWASTA	SWASTA	4.000.000
K4	34	S1	4	SWASTA	IRT	3.500.000
K5	28	S1	4	SWASTA	SWASTA	3.000.000
K6	34	S1	4	WIRASWASTA	IRT	1.500.000
K7	43	SD	6	PEDAGANG	IRT	1.000.000
K8	39	SMP	5	PEDAGANG	IRT	1.000.000
K9	40	S1	3	SWASTA	IRT	3.000.000
K10	40	SMK	4	BURUH	IRT	2.400.000
K11	30	SMK	4	SWASTA	IRT	2.500.000

2. Data Karakteristik Balita

Kode	JK	Tanggal Lahir	Umur Balita (bulan)	BB	TB	Z-Score	BB/TB atau BB/PB
<b>PENDAMPINGAN</b>							
P1	L	05-Mei-21	25	8,15	80	-2,66	Kurus
P2	P	17-Apr-22	13	6,6	70	-2,44	Kurus
P3	L	10-Nov-21	18	8,3	77,5	-2,3	Kurus
P4	P	16-Des-19	40	11	94	-2,5	Kurus
P5	L	03-Jun-20	36	10	85,7	-2,14	Kurus
P6	L	30-Apr-19	49	11	92	-2,5	Kurus
P7	L	02-Apr-20	38	8,5	81	-2,98	Kurus
P8	P	16-Mei-20	39	11	94	-2,5	Kurus
P9	P	07-Nov-20	30	9,8	89	-2,76	Kurus
P10	L	03-Mei-21	25	9	83	-2,76	Kurus
P11	P	04-Okt-20	32	10,2	90	-2,51	Kurus
<b>KONTROL</b>							
K1	L	14-Mar-20	38	10	88	-2,78	Kurus
K2	L	10-Mar-19	50	11,8	98	-2,91	Kurus
K3	L	29-Agu-19	45	12	97	-2,46	Kurus
K4	L	10-Jan-20	40	10,9	91	-2,39	Kurus
K5	P	02-Agu-21	22	8	82,3	-3,29	Sangat Kurus
K6	L	11-Okt-21	19	8,5	79	-2,35	Kurus
K7	P	04-Mei-21	25	7,8	75,5	-2,78	Kurus
K8	P	30-Mar-20	38	9,8	88	-2,52	Kurus
K9	L	02-Apr-20	38	11	92	-2,5	Kurus
K10	P	10-Sep-19	44	12,6	100	-2,16	Kurus
K11	L	16-Apr-22	13	7,6	73,5	-2,38	Kurus

3. Data Pengetahuan Ibu tentang Pemberian Makan

Kode	Sebelum			Sesudah		
	Skor	Nilai	Kategori	Skor	Nilai	Kategori
<b>PENDAMPINGAN</b>						
P1	14	56	Cukup	16	64	Cukup
P2	17	68	Cukup	21	84	Baik
P3	11	44	Kurang	16	64	Cukup
P4	15	60	Cukup	17	68	Cukup
P5	20	80	Baik	21	84	Baik
P6	13	52	Cukup	18	72	Cukup
P7	14	56	Cukup	16	64	Cukup
P8	15	60	Cukup	17	68	Cukup
P9	19	76	Baik	22	88	Baik
P10	17	68	Cukup	21	84	Baik
P11	12	48	Kurang	16	64	Cukup
<b>KONTROL</b>						
K1	13	52	Cukup	14	56	Cukup
K2	17	68	Cukup	17	68	Cukup
K3	19	76	Baik	22	88	Baik
K4	18	72	Cukup	23	92	Baik
K5	17	68	Cukup	17	68	Cukup
K6	19	76	Baik	22	88	Baik
K7	11	44	Kurang	11	44	Kurang
K8	13	52	Cukup	14	56	Cukup
K9	18	72	Cukup	22	88	Baik
K10	14	56	Cukup	15	60	Cukup
K11	12	48	Kurang	12	48	Kurang

4. Data Tingkat Konsumsi Energi

Kode	Sebelum			Sesudah		
	Energi (Kkal)	Presentase (%)	Kategori	Energi (Kkal)	Presentase(%)	Kategori
<b>PENDAMPINGAN</b>						
P1	822,4	97,17	Kurang	1164,5	137,59	Lebih dari AKG
P2	664,8	97,00	Kurang	877,2	127,99	Sesuai AKG
P3	743,4	86,25	Kurang	1078	125,07	Sesuai AKG
P4	1127,7	98,72	Kurang	1163,6	101,86	Sesuai AKG
P5	643,7	68,87	Sangat Kurang	837,7	89,63	Kurang
P6	476,1	58,74	Sangat Kurang	940,3	116,01	Sesuai AKG
P7	1041,7	91,19	Kurang	1240,3	108,58	Sesuai AKG
P8	812,1	71,09	Kurang	964,3	84,42	Kurang
P9	851,5	83,67	Kurang	1175,1	115,47	Sesuai AKG
P10	940,7	100,65	Sesuai AKG	1020,6	109,20	Sesuai AKG
P11	541,8	52,17	Sangat Kurang	835,5	80,46	Kurang
<b>KONTROL</b>						
K1	881,9	84,92	Kurang	992,8	95,60	Kurang
K2	1296,3	139,62	Lebih dari AKG	1008,9	108,67	Sesuai AKG
K3	1028,5	82,53	Kurang	1334,3	107,07	Sesuai AKG
K4	1087	96,03	Kurang	966,2	85,36	Kurang
K5	883,6	106,36	Sesuai AKG	879,1	105,82	Sesuai AKG
K6	1008,5	114,25	Sesuai AKG	766,1	86,79	Kurang
K7	576,9	71,22	Kurang	842,7	104,04	Sesuai AKG
K8	604,2	57,61	Sangat Kurang	365,3	34,83	Sangat Kurang
K9	1073,9	130,90	Lebih dari AKG	1086	132,38	Lebih dari AKG
K10	861,2	65,82	Sangat Kurang	763,3	58,34	Sangat Kurang
K11	641	81,22	Kurang	565,1	71,60	Kurang

5. Data Tingkat Konsumsi Zink

Kode	Sebelum			Sesudah		
	Zink (mg)	Presentase(%)	Kategori	Zink (mg)	Presentase(%)	Kategori
<b>PENDAMPINGAN</b>						
P1	4,1	136,67	Lebih dari AKG	3,9	130,00	Sesuai AKG
P2	1,7	56,67	Sangat Kurang	3,3	110,00	Sesuai AKG
P3	4,1	136,67	Lebih dari AKG	4,9	163,33	Lebih dari AKG
P4	2,9	96,67	Kurang	3,5	116,67	Sesuai AKG
P5	2	66,67	Sangat Kurang	2,1	70,00	Kurang
P6	2	40,00	Sangat Kurang	3,7	74,00	Kurang
P7	2,9	96,67	Kurang	2,9	96,67	Kurang
P8	2,8	93,33	Kurang	3,8	126,67	Sesuai AKG
P9	3,4	113,33	Sesuai AKG	3,9	130,00	Sesuai AKG
P10	2,3	76,67	Kurang	4,8	160,00	Lebih dari AKG
P11	2,1	70,00	Kurang	2,9	96,67	Kurang
<b>KONTROL</b>						
K1	3	100	Sesuai AKG	3,5	116,67	Sesuai AKG
K2	6,9	138	Lebih dari AKG	5,7	114,00	Sesuai AKG
K3	5	166,67	Lebih dari AKG	6	200,00	Lebih dari AKG
K4	6,1	203,33	Lebih dari AKG	6	200,00	Lebih dari AKG
K5	2,5	83,33	Kurang	1,9	63,33	Sangat Kurang
K6	2,3	76,67	Kurang	1,8	60,00	Sangat Kurang
K7	1,9	63,33	Sangat Kurang	2,9	96,67	Kurang
K8	1,9	63,33	Sangat Kurang	1	33,33	Sangat Kurang
K9	3,6	120	Sesuai AKG	4,5	150,00	Lebih dari AKG
K10	3,4	113,33	Sesuai AKG	2,6	86,67	Kurang
K11	3,6	120	Sesuai AKG	0,4	13,33	Sangat Kurang

6. Data Tingkat Konsumsi Vitamin C

Kode	Sebelum			Sesudah		
	Vit.C (mg)	Presentase (%)	Kategori	Vit.C (mg)	Presentase (%)	Kategori
<b>PENDAMPINGAN</b>						
P1	26	65,00	Sangat Kurang	72,2	180,50	Lebih dari AKG
P2	16,7	41,75	Sangat Kurang	37,9	94,75	Kurang
P3	40,4	101,00	Sesuai AKG	52,5	131,25	Lebih dari AKG
P4	11,4	28,50	Sangat Kurang	31,8	79,50	Kurang
P5	11,9	29,75	Sangat Kurang	12,1	30,25	Sangat Kurang
P6	0	0,00	Sangat Kurang	41,4	92,00	Kurang
P7	5,8	14,50	Sangat Kurang	33,2	83,00	Kurang
P8	40,3	100,75	Sesuai AKG	41	102,50	Sesuai AKG
P9	23,2	58,00	Sangat Kurang	27,2	68,00	Sangat Kurang
P10	41,2	103,00	Sesuai AKG	43,1	107,75	Sesuai AKG
P11	7,8	19,50	Sangat Kurang	53	132,50	Lebih dari AKG
<b>KONTROL</b>						
K1	8,8	22	Sangat Kurang	9,2	23,00	Sangat Kurang
K2	13,1	29,11	Sangat Kurang	2,2	4,89	Sangat Kurang
K3	35,7	89,25	Kurang	32,4	81,00	Kurang
K4	10,6	26,5	Sangat Kurang	52,1	130,25	Lebih dari AKG
K5	28,3	70,75	Kurang	11,3	28,25	Sangat Kurang
K6	87	217,5	Lebih dari AKG	9	22,50	Sangat Kurang
K7	2	5	Sangat Kurang	5,1	12,75	Sangat Kurang
K8	5,4	13,5	Sangat Kurang	4,4	11,00	Sangat Kurang
K9	6,9	17,25	Sangat Kurang	49	122,50	Sesuai AKG
K10	7,9	19,75	Sangat Kurang	8,1	20,25	Sangat Kurang
K11	37,2	93	Kurang	28,3	70,75	Kurang

## Lampiran 11. Hasil Statistik Sebelum dan Sesudah Pendampingan Gizi pada Kelompok Kontrol

### 1. Pengetahuan Ibu Balita tentang pemberian makan kelompok kontrol

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	,217	11	,156	,873	11	,083
Sesudah	,227	11	,119	,890	11	,140

a. Lilliefors Significance Correction

#### Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum	62,5455	11	12,29930	3,70838
	Sesudah	68,7273	11	17,60165	5,30710

#### Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum & Sesudah	11	,966	,000

#### Paired Samples Test

	Paired Differences	95% Confidence Interval of the Difference			Sig. (2-tailed)				
		Std.	Error	Lower					
Pair 1	Sebelum - Sesudah	-6,18182	6,53939	1,97170	-10,57504	-1,78860	-3,135	10	,011

### 2. Tingkat Konsumsi Energi pada Kelompok Kontrol

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	,152	11	,200*	,941	11	,527
Sesudah	,159	11	,200*	,974	11	,928

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum	903,91	11	226,154	68,188
	Sesudah	869,98	11	260,106	78,425

### Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum & Sesudah	11	,676	,022

### Paired Samples Test

	Paired Differences			95% Confidence Interval of the Difference				Sig. (2-tailed)
		Std.	Std. Error	Lower	Upper	t	df	
		Mean	Deviation	Mean				
Pair 1	Sebelum - Sesudah	33,927	198,074	59,722	-99,141	166,995	,568	10 ,583

### 3. Tingkat Konsumsi Zink pada Kelompok Kontrol

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	,240	11	,076	,889	11	,135
Sesudah	,157	11	,200*	,925	11	,359

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum	3,65	11	1,678	,506
	Sesudah	3,30	11	2,009	,606

### Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum & Sesudah	11	,788	,004

### Paired Samples Test

		Paired Differences			95% Confidence Interval of the Difference					
		Std. Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)	
Pair 1	Sebelum - Sesudah	,355	1,242	,374	-,480	1,189	,947	10	,366	

#### 4. Tingkat Konsumsi Vit.C pada Kelompok Kontrol

### Tests of Normality

Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	
Sebelum	,278	11	,018	,747	11	,002
Sesudah	,304	11	,005	,812	11	,014

a. Lilliefors Significance Correction

### Wilcoxon Signed Rank Test

#### Ranks

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah - Sebelum	Negative Ranks	6 <sup>a</sup>	6,67	40,00
	Positive Ranks	5 <sup>b</sup>	5,20	26,00
	Ties	0 <sup>c</sup>		
	Total	11		

- a. Sesudah < Sebelum
- b. Sesudah > Sebelum
- c. Sesudah = Sebelum

### Test Statistics<sup>a</sup>

Sesudah - Sebelum	
Z	-,622 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	,534

- a. Wilcoxon Signed Ranks Test
- b. Based on positive ranks.

## Lampiran 12. Hasil Statistik Sebelum dan Sesudah Pendampingan Gizi pada Kelompok Perlakuan

### 1. Pengetahuan Ibu Balita tentang pemberian makan kelompok perlakuan

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	,162	11	,200*	,965	11	,827
Sesudah	,244	11	,067	,799	11	,009

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

#### Wilcoxon Signed Rank Test

#### Ranks

	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah - Sebelum	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	,00
	Positive Ranks	11 <sup>b</sup>	6,00
	Ties	0 <sup>c</sup>	
	Total	11	

a. Sesudah < Sebelum

b. Sesudah > Sebelum

c. Sesudah = Sebelum

#### Test Statistics<sup>a</sup>

Sesudah -	Sebelum
Z	-2,956 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)	,003

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

### 2. Tingkat Konsumsi Energi pada kelompok perlakuan

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	,103	11	,200*	,981	11	,970
Sesudah	,188	11	,200*	,919	11	,307

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

**Paired Samples Statistics**

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum	787,81	11	201,186	60,660
	Sesudah	1027,01	11	146,299	44,111

**Paired Samples Correlations**

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum & Sesudah	11	,781	,005

**Paired Samples Test**

		Paired Differences		95% Confidence Interval of the Difference				Sig.		
		Std. Error	Mean	Lower	Upper	t	df	(2-tailed)		
	Mean	Deviation	Mean							
Pair 1	Sebelum - Sesudah	-239,200	126,133	38,030	-323,937	-154,463	-6,290	10	,000	

3. Tingkat Konsumsi Zink pada Kelompok Perlakuan

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	,162	11	,200*	,906	11	,221
Sesudah	,179	11	,200*	,958	11	,741

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

**Paired Samples Statistics**

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum	2,75	11	,835	,252
	Sesudah	3,61	11	,818	,247

**Paired Samples Correlations**

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum & Sesudah	11	,516	,104

### Paired Samples Test

		Paired Differences		95% Confidence Interval of the Difference					
		Std. Error	Mean	Lower	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)	
Pair 1	Sebelum - Sesudah	,813	-,855	,245	-1,401	-,308	-3,487	10	,006

#### 4. Tingkat Konsumsi Vit.C pada Kelompok Perlakuan

### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	,181	11	,200*	,902	11	,194
Sesudah	,161	11	,200*	,969	11	,878

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Sebelum	20,4273	11	14,90926
	Sesudah	40,4909	11	15,59535

### Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1	Sebelum & Sesudah	11	,303 ,365

### Paired Samples Test

		Paired Differences		95% Confidence Interval of the Difference					
		Std. Error	Mean	Lower	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)	
Pair 1	Sebelum - Sesudah	18,01751	-20,06364	5,43248	-32,16796	-7,95931	-3,693	10 ,004	

### Lampiran 13. Hasil Statistik Sebelum Pendampingan Gizi pada Kelompok Kontrol dan Kelompok Perlakuan

- Pengetahuan Ibu Balita tentang pemberian makan pada kelompok kontrol dan kelompok perlakuan sebelum pendampingan

#### Tests of Normality

Kelompok	Statistic	df	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>		Shapiro-Wilk		
			Sig.	Statistic	df	Sig.	
Sebelum	Kontrol	,162	11	,200*	,965	11	,827
	Perlakuan	,233	11	,098	,884	11	,117

#### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
						95% Confidence Interval of the Difference				
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Differen ce	Lower	Upper
Sebelum	Equal variances assumed	,631	,436	-,294	20	,772	-1,45455	4,94866	-11,77727	8,86818
	Equal variances not assumed			-,294	19,942	,772	-1,45455	4,94866	-11,77920	8,87011

- Tingkat Konsumsi Energi pada kelompok kontrol dan perlakuan sebelum pendampingan

#### Tests of Normality

Kelompok	Statistic	df	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>		Shapiro-Wilk		
			Sig.	Statistic	df	Sig.	
Sebelum	Kontrol	,103	11	,200*	,981	11	,970
	Perlakuan	,152	11	,200*	,941	11	,527

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Independent Samples Test

		Levene's		t-test for Equality of Means				95% Confidence		
		Test for						Interval of the		
		Equality of						Difference		
				F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference
Sebelum	Equal variances assumed		,136	,716	-1,272	20	,218	-	91,26453	-
	Equal variances not assumed				-1,272	19,732	,218	-	116,10000	306,474
								47		
								74,27447		
								74,44012		
								12		

3. Tingkat Konsumsi Zink pada Kelompok Kontrol dan Perlakuan sebelum pendampingan

### Tests of Normality

Kelompok	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	Kontrol	,240	11	,076	,889	11
	Perlakuan	,162	11	,200*	,906	11
						,135
						,221

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means						95% Confidence Interval of the Difference		
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Difference	
									Lower	Upper
Sebelum	Equal variances assumed	3,371	,081	1,593	20	,127	,90000	,56500	-,27857	2,07857
	Equal variances not assumed			1,593	14,665	,132	,90000	,56500	-,30667	2,10667

4. Tingkat Konsumsi Vit.C pada Kelompok Kontrol dan Perlakuan sebelum Pendampingan

### Tests of Normality

	Kelompok	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	Kontrol	,278	11	,018	,747	11	,002
	Perlakuan	,181	11	,200*	,902	11	,194

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Mann-Whitney Test

#### Ranks

	Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sebelum	Kontrol	11	10,82	119,00
	Perlakuan	11	12,18	134,00
	Total	22		

**Test Statistics<sup>a</sup>**

Sebelum	
Mann-Whitney U	53,000
Wilcoxon W	119,000
Z	-,492
Asymp. Sig. (2-tailed)	,622
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,652 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Kelompok

b. Not corrected for ties.

#### **Lampiran 14. Hasil Statistik Setelah Pendampingan Gizi pada Kelompok Kontrol dan Kelompok Perlakuan**

- Pengetahuan Ibu Balita tentang pemberian makan pada kelompok perlakuan dan kontrol setelah pendampingan

##### **Tests of Normality**

Kelompok	Statistic	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
Sesudah	Kontrol	,162	11	,200*	,965	11	,827
	Perlakuan	,244	11	,067	,799	11	,009

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

##### **Mann-Whitney Test**

##### **Ranks**

	Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah	Kontrol	11	8,18	90,00
	Perlakuan	11	14,82	163,00
	Total	22		

##### **Test Statistics<sup>a</sup>**

	Sesudah
Mann-Whitney U	24,000
Wilcoxon W	90,000
Z	-2,415
Asymp. Sig. (2-tailed)	,016
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,016 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Kelompok

b. Not corrected for ties.

- Tingkat Konsumsi Energi pada kelompok kontrol dan perlakuan sesudah pendampingan

##### **Tests of Normality**

Kelompok	Statistic	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
Sesudah	Kontrol	,188	11	,200*	,919	11	,307
	Perlakuan	,159	11	,200*	,974	11	,928

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Difference Lower	Difference Upper	
Sesudah	Equal variances assumed	1,479	,238	1,745	20	,096	157,02727	89,97906	-30,66576	344,72031	
	Equal variances not assumed			1,745	15,752	,100	157,02727	89,97906	-33,96464	348,01919	

3. Tingkat Konsumsi Zink pada Kelompok Kontrol dan Perlakuan sesudah pendampingan

### Tests of Normality

	Kelompok	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>				Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
Sesudah	Kontrol	,157	11	,200*	,925	11	,359	
	Perlakuan	,179	11	,200*	,958	11	,741	

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means					95% Confidence Interval of the Difference		
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper	
Sesudah	Equal variances assumed	10,199	,005	-,473	20	,642	-,30909	,65414	-1,67361	1,05542	
	Equal variances not assumed			-,473	13,225	,644	-,30909	,65414	-1,71984	1,10166	

4. Tingkat Konsumsi Vit.C pada Kelompok Kontrol dan Perlakuan sesudah pendampingan

### Tests of Normality

Kelompok	Statistic	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>		Shapiro-Wilk		
		df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Sebelum	Kontrol	,304	11	,005	,812	11
	Perlakuan	,161	11	,200 <sup>*</sup>	,969	11

\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

### Mann-Whitney Test

#### Ranks

Kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sebelum	Kontrol	11	7,91
	Perlakuan	11	15,09
	Total	22	

**Test Statistics<sup>a</sup>**

Sebelum	
Mann-Whitney U	21,000
Wilcoxon W	87,000
Z	-2,594
Asymp. Sig. (2-tailed)	,009
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,008 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Kelompok

b. Not corrected for ties.

## Lampiran 15. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

### 1. Pengumpulan Data



### 2. Pengukuran Antropometri



### 3. Pendampingan Gizi

