

LEMBAR PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak / Ibu Calon Responden

Di tempat

Sebagai syarat tugas akhir mahasiswa Program Studi S1 Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya, saya akan melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Pendampingan Gizi Terhadap Perubahan berat Badan Pada Balita Bawah Garis Merah (BGM) Di Wilayah Posyandu Yosowilangun Lor Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang”

Tujuan penelitian ini adalah mempelajari Pengaruh Pendampingan Gizi Terhadap Perubahan Berat Badan Pada Balita Bawah Garis Merah (BGM) Di Wilayah Posyandu Yosowilangun Lor Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang. Partisipasi Bapak / Ibu dalam penelitian ini bersifat bebas untuk ikut ataupun tidak tanpa adanya sanksi apapun.

Kami berharap tanggapan atau jawaban yang sesuai dengan pendapat Bapak / Ibu sendiri tanpa dipengaruhi oleh orang lain. Kami menjamin kerahasiaan pendapat dan identitas Bapak / Ibu. Sebagai bukti kesediaan menjadi responden ini, dimohon kesediaan Bapak / Ibu untuk menandatangani persetujuan yang telah disiapkan dan saya ucapkan terimakasih atas partisipasinya.

Surabaya, 26 Mei 2013

Hormat Saya

Anggit Priambodo

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bersedia untuk turut berpartisipasi dalam penelitian “Pengaruh Pendampingan Gizi Terhadap Perubahan Berat Badan Pada Balita Bawah Garis Merah (BGM) Di Wilayah Posyandu Yosowilangun Lor Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang” ,yang dilakukan oleh Anggit Priambodo, Mahasiswa Program Studi S1 Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.

Saya telah mendapat penjelasan tentang tujuan penelitian, kerahasiaan, identitas, dan informasi yang saya berikan serta hak saya untuk ikut dalam penelitian ini.

Tanda tangan saya di bawah ini merupakan tanda kesediaan saya sebagai responden dalam penelitian ini.

Surabaya, 26 Maret 2013

Responden

()

Kode Responden :

PLANING OF ACTION (POA)
PENDAMPINGAN GIZI BALITA BAWAH GARIS MERAH (BGM)
DI POSYANDU YOSOWILANGUN LOR KABUPATEN LUMAJANG

Masalah Keperawatan	Tujuan	Kegiatan	Sasaran	Waktu	Tempat	Sumber Dana	Media	Penanggung Jawab
Tingginya angka kejadian Balita Bawah Garis Merah (BGM) di Posyandu Yosowilangun Lor Kabupaten Lumajang	Setelah dilakukan pendampingan gizi diharapkan terjadi peningkatan status gizi pada balita BGM di Posyandu Yosowilangun Lor Kabupaten Lumajang dalam waktu 2 bulan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendataan Balita sasaran 2. Kontrak waktu dengan bidan dan kader kesehatan 3. Kontrak waktu dengan keluarga balita sasaran 4. Pendampingan gizi : <ul style="list-style-type: none"> • Menimbang BB dan mengukur TB • Pendidikan kesehatan tentang : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Balita BGM ✓ Cara 	Balita BGM	<p>Pertemuan 1 - 10 (2 jam)</p> <p>Pertemuan 2 - 9 (20 menit)</p>	Rumah Balita Sasaran (Balita BGM) di Posyandu Yosowilangun Lor Kabupaten Lumajang	Peneliti	Modul pendampingan gizi	Anggit Priambodo

		<p>pengolahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cara pemberian makanan ✓ Cara merawat anak ✓ Cara menilai tumbuh kembang anak ✓ Layanan / bantuan gizi yang dilakukan oleh TGP 		<p>Pertemuan 10 (20 menit)</p>				
--	--	---	--	-------------------------------------	--	--	--	--

5. Evaluasi

- Prosedur
- Hasil

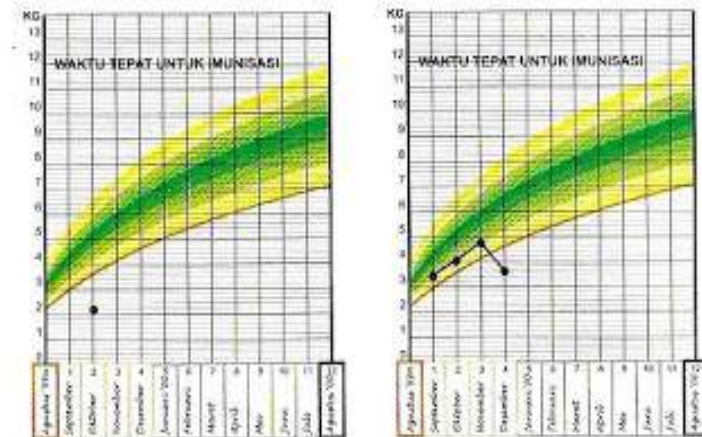
BGM (BAWAH GARIS MERAH)

BGM adalah balita yang ditimbang berat badannya berada pada garis merah atau dibawah garis merah pada KMS (Depkes RI,2005).

Indeks	Status Gizi	Kategori (Nilai Z – Skor)
BB/U	Gizi Lebih	$> +2$ SD
	Gizi Baik	$(\geq -2$ SD) – $(+2$ SD)
	Gizi Kurang	$(\geq -3$ SD) – $(< -2$ SD)
	Gizi Buruk	< -3 SD
TB/U	Normal	≥ -2 SD
	Pendek	< -2 SD
BB/TB	Gemuk	$> +2$ SD
	Normal	$(> -2$ SD) – $(+2$ SD)
	Kurus	$(> -3$ SD) – $(< -2$ SD)
	Sangat Kurus	< -3 SD

PENYEBAB BGM

- ❖ Penyebab Langsung : asupan gizi dan infeksi penyakit
- ❖ Penyebab tidak langsung : ketersediaan pangan, pola asuh keluarga, dan gizi keluarga



DAMPAK DARI BAWAH GARIS MERAH (BGM)

1. Pada pertumbuhan anak
 - a. Berat badan tidak sesuai umur
 - b. Tinggi badan tidak sesuai umur
 - c. Berat badan tidak sesuai dengan tinggi badan
 - d. Lingkar kepala dan lingkar lengan kecil
2. Pada perkembangan anak
 - a. Berat, besar otak tidak berubah, tingkah laku anak tidak normal
 - b. Tingkat kecerdasan menurun



DIET PADA ANAK DENGAN BERAT BADAN KURANG

BAHAN MAKANAN YANG DIBATASI

1. Makanan yang digoreng seperti kerupuk, kripik, kacang, karena lemak menyebabkan anak cepat kenyang, sehingga susah untuk makan makanan utama.
2. Minuman yang dingin seperti es dan makanan/minuman yang manis seperti sirop, dodol, permen, coklat, di samping itu makanan yang manis menyebabkan gigi cepat rusak sehingga anak menjadi susah makan/sakit kalau makan dan anak cepat kenyang.

BAHAN MAKANAN YANG DIHINDARI

1. Makanan/ jajanan yang tidak bersih, karena akan menyebabkan sakit perut/diare
2. Minuman yang mengandung alkohol atau soda seperti brem, *soft drink*, karena akan menyebabkan anak cepat kenyang dan tidak mau makan makanan utama.

CARA MENGATUR DIET

1. Makan dalam porsi kecil dan sering, dan bervariasi agar menarik minat anak untuk makan.
2. Diperlukan kesabaran untuk membujuk anak, agar mau makan. Misalnya sambil diajak bermain, anak tidak boleh dipaksa.
3. Untuk anak dibawah 1 tahun, konsistensi makanan diberikan secara bertahap, dimulai dari anak umur 6 bulan.
4. Makanlah cukup sayur-sayuran dan buah-buahan yang banyak mengandung vitamin dan mineral.
5. Untuk balita, dapat diberikan makanan formula seperti formula tempe, formula ikan, terutama pada anak yang menderita diare.

CARA MEMBERIKAN MAKAN ANAK



UMUR 0-6 BULAN HANYA BERIKAN ASI



Berikan ASI yang pertama keluar dan berwarna kekuningan (kolostrum)

Berikan hanya ASI (ASI eksklusif)

Jangan beri makanan / minuman selain ASI

Susui bayi sesering mungkin

Susui setiap bayi menginginkan paling sedikit 8 kali sehari

Jika bayi tidur lebih dari 3 jam, bangunkan, lalu susui

Susui dengan payudara kanan dan kiri secara bergantian

Susui sampai payudara terasa kosong, lalu pindah ke payudara sisi lainnya.

UMUR 6-9 BULAN



1. Terus berikan ASI
2. Mulai berikan makanan pendamping ASI (MP-ASI)
3. Berikan MP-ASI secara bertahap sesuai umur

Umur	Bentuk Makanan	Berapa kali sehari	Berapa banyak setiap kali makan
6 – 8 bulan	<ul style="list-style-type: none"> - ASI - Makanan lumat (bubur, sayuran, daging, dan buah yang dilumatkan, makanan yang dilumatkan, biskuit, dll) 	<ul style="list-style-type: none"> - Teruskan pemberian ASI sesering mungkin - Makanan lumat 2 – 3 kali sehari - Makanan selingan 1 – 2 kali sehari (jus buah, biskuit) 	2- 3 sendok makan secara bertahap hingga mencapai ½ gelas atau 125 cc setiap kali makan

Catatan :

- Berikan ASI terlebih dahulu kemudian MP-ASI
- Jika bayi tidak mendapat ASI karena alasan medis, berikan tambahan 1 – 2 gelas susu perhari dan 1-2 kali makanan selingan

UMUR 9-12 BULAN



1. Terus berikan ASI
2. Berikan MP-ASI yang lebih padat. Contohnya bubur nasi, nasi tim, dan nasi lembek

Umur	Bentuk Makanan	Berapa kali sehari	Berapa banyak setiap kali makan
9 – 11 bulan	<ul style="list-style-type: none"> - ASI - Makanan lembik atau dicincang yang mudah ditelan anak - Makanan selingan yang dapat dipegang anak diberikan diantara waktu makan lengkap 	<ul style="list-style-type: none"> - Teruskan pemberian ASI sesering mungkin - Makanan lumat 3 – 4 kali sehari - Makanan selingan 1 – 2 kali sehari 	½ gelas / mangkuk atau 125 cc

Catatan :

- Berikan ASI terlebih dahulu kemudian MP-ASI
- Jika bayi tidak mendapat ASI karena alasan medis, berikan tambahan 1 – 2 gelas susu perhari dan 1-2 kali makanan selingan

UMUR 1-2 TAHUN

3 kali sehari



UMUR 2-3 TAHUN

3 kali sehari



1. Tunjukkan beri makan makanan orang dewasa
2. Tambahkan porsiya menjadi $\frac{1}{2}$ piring
3. Beri makanan selingan 2 kali sehari
4. Jangan beri makanan manis sebelum waktu makan, sebab bisa mengurangi nafsu makan.

Umur	Bentuk Makanan	Berapa kali sehari	Berapa banyak setiap kali makan
12 - 24 bulan	<ul style="list-style-type: none"> - Makanan keluarga - Makanan yang dirancang atau dihaluskan jika diperlukan - ASI 	<ul style="list-style-type: none"> - Makanan keluarga 3 - 4 kali sehari - Makanan selingan 2 kali sehari - Teruskan pemberian ASI 	<ul style="list-style-type: none"> - $\frac{1}{2}$ gelas nasi / penerkar (200 cc) - 1 potong kecil ikan/ daging/ ayam/ telur - 1 potong kecil tempe/ tahu atau 1 sdm kacang - kacangan - $\frac{1}{4}$ gelas sayur - 1 potong buah - $\frac{1}{2}$ gelas bubur / 1 potong buah

Tambahkan porsiya menjadi $\frac{1}{2}$ piring



+



Karakteristik	Jumlah makanan formula yang harus diberikan sesuai BB Anak dalam sehari			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Formula tempe	1½ resep	2 resep	2½ resep	3 resep
2. Formula ikan	1 resep	1½ resep	1½ resep	2 resep
3. Formula kacang hijau	1½ resep	2 resep	2½ resep	3 resep
4. Formula kacang hijau dan kuning telur	1½ resep	2 resep	2 resep	2 ½ resep
5. Formula kacang hijau dan susu	1½ resep	2 resep	2½ resep	3 resep
6. Formula tahu ayam	1½ resep	1½ resep	2 resep	2½ resep
7. Formula kentang	1½ resep	2 resep	2½ resep	3 resep
8. Formula tempe wortel	1½ resep	2 resep	2½ resep	2½ resep
9. Formula tim hati ayam	3 resep	3½ resep	4 resep	5 resep
10. Formula jagung pipil*) dan ikan		3 resep	4 resep	4½ resep
11. Formula jagung segar*) dan ikan		4 resep	5 resep	6 resep
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

Catatan :

- Makanan formula yang dipilih dapat dibuat 1 kali untuk kebutuhan sehari dengan 1 kali menghangatkan
- Gunakan sendok setiap kali mengambil makanan.
- Jika anak masih mau makan, ibu dapat membuat lagi.
- Dapat dibuat makanan formula bentuk padat atau makanan biasa yang lain sesuai dengan kondisi setempat.
- Formula jagung pipil dan ikan serta formula jagung segar dan ikan tidak boleh diberikan pada anak BB < 7 kg, karena menggunakan daun sawi

RESEP MAKANAN FORMULA

I. MAKANAN FORMULA TEMPE

(satu resep)

Bahan :

- Tempe 100 gram tempe (4 potong sedang)
- Terigu / tepung beras 40 gram (4 sendok makan penuh)
- Gula 25 gram (3 sendok makan rata)
- Garam beryodium dan air secukupnya

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Tempe dipotong-potong kemudian direbus 10 menit lalu dihaluskan
- Semua bahan dicampur, tambahkan satu gelas belimbing air aduk menjadi Satu
- Kemudian dimasak di atas api kecil sampai diaduk-aduk selama kira-kira 5-10 menit.

Bahan	Jumlah makanan formula yang harus diberikan sesuai BB Anak dalam sehari			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Tempe	6 sdm rata	8 sdm rata	10 sdm rata	14 sdm rata
2. Terigu/tepung beras	6 dm penuh	8 sdm penuh	10 sdm penuh	12 sdm penuh
3. Gula	4½ sdm rata	6 sdm rata	7½ sdm rata	9½ sdm rata
4. Minyak goreng	¼ sdm	1 sdm	1¼ sdm	1½ sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

2. MAKANAN FORMULA IKAN

(satu resep)

Bahan :

- Tepung beras 45 gram (7 sendok makan rata) atau Beras 6 sendok makan
- Daging ikan 60 gram (130 gram ikan segar)
- Gula 20 gram (2 sendok makan rata)
- Minyak goreng 20 gram (2 sendok makan)
- Pisang ambon 100 gram (1 buah sedang)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Ikan dibersihkan dan dilumuri jeruk nipis-kunyit atau menggunakan daun kunyit untuk menghilangkan bau amis. Kemudian ikan direbus dengan satu gelas belimbing air hingga matang, lalu ambil bagian daging putihnya dan hancurkan (pecahkan dari duri tulang ikan)
- Pisang direbus/dikukus/dibakar agar getahnya hilang, lalu ambil bagian putihnya/bagian tengahnya dibuang). Campurkan tepung beras dan pisang. Kemudian aduk sambil ditekan pakai punggung sendok makan sampai membentuk adonan, campurkan ikan dan kaldunya ke dalam adonan, lalu tambah gula, minyak dan garam.
- Lanjutkan pemasakan sambil diaduk di atas api kecil hingga masak (5 menit)

RESEP MAKANAN FORMULA

3. MAKANAN FORMULA KACANG HIJAU

(satu resep)

Bahan :

- Tepung beras 25 gram (4 sendok makan rata) atau Beras 3 sendok makan
- Kacang hijau/kac.nasi/ 60 gram (6 sendok makan rata)
- Kac. Merah, dll
- Gula 15 gram (1½ sendok makan rata)
- Minyak goreng 10 gram (1 sendok makan)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Kacang hijau direbus dengan empat gelas air hingga matang (30 menit)
- Hancurkan dengan saringan kawat
- Campurkan tepung beras, gula, minyak, garam dan air dingin sebanyak 50 cc (1¼ gelas)
- Masukkan ke dalam rebusan kacang hijau yang sudah dihancurkan
- Kemudian aduk menjadi satu dan lakukan pengadukan berulang-ulang di atas api kecil hingga masak (5menit)

Tabel Pedoman Pemberian Makanan

Bahan	Jumlah makanan formula yang harus diberikan sesuai BB Anak dalam sehari			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Tepung beras	7 sdm rata	10½ sdm rata	10½ sdm rata	14 sdm rata
2. Daging ikan	1 ekor sedang	1 ½ ekor sedang	1 ½ ekor sedang	2 ekor sedang
3. Gula	2 sdm rata	3 sdm rata	3 sdm rata	4 sdm rata
4. Minyak goreng	2 sdm	3 sdm	3 sdm	4 sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Kacang Hijau

Bahan	Jumlah makanan formula yang harus diberikan sesuai BB Anak dalam sehari			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Tepung beras	6 sdm rata	8 sdm rata	10 sdm rata	12 sdm rata
2. Kacang hijau/kacang nasi/kacang merah dll	9 sendok makan rata	12 sendok makan rata	15 sendok makan rata	18 sendok makan rata
3. Gula	2¼ sdm rata	3 sdm rata	3¾ sdm rata	4¼ sdm rata
4. Minyak goreng	1½ sdm	2 sdm	2½ sdm	3 sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

4. MAKANAN FORMULA KACANG HIJAU DAN KUNING TELUR

(satu resep)

Bahan :

- Tepung beras 25 gram (4 sendok makan rata) atau Beras 4 sendok makan
- Kacang hijau/kac. nasi/ 40 gram (4 sendok makan rata)
- Kac. Merah, dll
- Kuning telur 30 gram (dari 2 butir telur ayam)
- Gula 15 gram (1 ½ sendok makan rata)
- Minyak goreng 5 gram (½ sendok makan)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Kacang hijau direbus dengan air 800 cc (4 gelas) hingga matang (30 menit). Hancurkan dengan saringan kawat.
- Campurkan tepung beras, kuning telur, gula, minyak, garam, dan air dingin 50 cc (¼ gelas), lalu masukkan ke dalam rebusan kacang hijau yang sudah dihancurkan.
- Kemudian aduk menjadi satu dan lakukan pengadukan berulang-ulang di atas api kecil hingga matang (5 menit).

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Kacang Hijau dan Kuning Telur

Bahan	Anjurkan pemberian sehari sesuai dengan Berat Badan (BB) anak			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Tepung beras	7½ sdm rata	10 sdm rata	10½ sdm rata	12½ sdm rata
2. Kacang hijau/kacang nasi/kacang merah dll	6 sdm rata	8 sdm rata	8 sdm rata	10 sdm rata
3. Kuning telur	3 butir	4 butir	4 butir	5 butir
4. Gula	2½ sdm	3 sdm	3 sdm	3¾ sdm
5. Minyak Goreng	¾ sdm	1 sdm	1 sdm	1¼ sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

5. MAKANAN FORMULA KACANG HIJAU DAN SUSU

(satu resep)

Bahan :

- Tepung beras 35 gram (5 sendok makan rata) atau Beras 4 sendok makan
- Kacang hijau/kac. nasi/ Kac. Merah, dll 50 gram (5 sendok makan rata)
- Susu 10 gram (1 sendok makan penuh)
- Gula 10 gram (1 sendok makan rata)
- Minyak goreng 5 gram (½ sendok makan)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Kacang hijau direbus dengan air 800 cc (4 gelas) hingga matang (30 menit). Hancurkan dengan saringan kawat.
- Campurkan tepung beras, susu, gula, minyak, garam, dan air dingin 50 cc (¼ gelas).
- Masukkan ke dalam rebusan kacang hijau yang sudah dihancurkan.
- Kemudian aduk menjadi satu dan lakukan pengadukan berulang-ulang di atas api kecil hingga matang (5 menit).

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Kacang Hijau dan Susu

Bahan	Anjurkan pemberian sehari sesuai dengan Berat Badan (BB) anak			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Tepung beras	7½ sdm rata	10 sdm rata	12½ sdm rata	15 sdm rata
2. Kacang hijau/kacang nasi/kacang merah dll	7½ sdm rata	10 sdm rata	12½ sdm rata	15 sdm rata
3. Susu	1½ sdm	2 sdm	2½ sdm	3 sdm
4. Gula	1½ sdm	2 sdm	2½ sdm	3 sdm
5. Minyak Goreng	¾ sdm	1 sdm	1¼ sdm	1½ sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

6. MAKANAN FORMULA TAHU DAN AYAM

(satu resep)

Bahan :

- Tepung beras 40 gram (6 sendok makan rata) atau Beras 5 sendok makan
- Tahu 70 gram (1 buah sedang)
- Daging ayam 30 gram (dari 2 butir telur ayam)
- Minyak goreng 15 gram (1½ sendok makan)
- Gula 20 gram (2 sendok makan)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Ayam dan tahu direbus dengan air 500 cc (2½ gelas hingga matang (10 menit)
- Hancurkan dengan saringan kawat/kalau tidak ada saringan kawat diulek/ditumbuk/dilembutkan)
- Masukkan tepung beras, gula, minyak dan garam
- Lanjutkan pemasakan sambil diaduk-aduk di atas api kecil hingga masak (5 menit)

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Tahu dan Ayam

Bahan	Anjurkan pemberian sehari sesuai dengan Berat Badan (BB) anak			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11-13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Tepung beras	9 sdm rata	9 sdm rata	12 sdm rata	15 sdm rata
2. Tahu	1½ buah	1½ buah	2 buah	2½ buah
3. daging ayam	1½ potong sedang	1½ potong sedang	2 potong sedang	2½ potong sedang
4. Gula	3 sdm rata	3 sdm rata	4 sdm rata	5 sdm rata
5. Minyak Goreng	2¼ sdm	2¼ sdm	3 sdm	3 ¾ sdr
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

7. MAKANAN FORMULA KENTANG

(satu resep)

Bahan :

- Kentang/heras 250 gram (2 buah besar)
- Gula 10 gram (1 sendok makan rata)
- Susu 20 gram (2 sendok makan penuh)
- Wortel 50 gram (2½ jari telunjuk)
- Minyak goreng 10 gram (1 sendok makan)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Kentang dan wortel dipotong-potong lalu direbus dengan 400 cc (2 gelas) air hingga matang.
- Haluskan dengan saringan kawat, masukkan susu, garam, gula dan minyak.
- Lanjutkan pemasakan sambil diaduk-aduk di atas api kecil hingga masak (5 menit)

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Kentang

Bahan	Anjurkan pemberian sehari sesuai dengan Berat Badan (BB) anak			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11-13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Kentang	3 buah besar	4 buah besar	5 buah besar	6 buah besar
2. Gula	1½ sdm	2 sdm	2½ sdm	3 sdm
3. Susu	3 sdm penuh	4 sdm penuh	5 sdm penuh	6 sdm penuh
4. Wortel	3¾ jari telunjuk	5 jari telunjuk	6¼ jari telunjuk	7½ jari telunjuk
5. Minyak Goreng	1½ sdm	2 sdm	2½ sdm	3 sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

8. MAKANAN FORMULA TEMPE WORTEL

(satu resep)

Bahan :

- Tempe 56 gram tempe (2½ kotak korek api)
- Tepung beras 40 gram (6 sendok makan rata) atau Beras 5 sendok makan
- Gula 16 gram (2 sendok makan peres)
- Susu 17½ gram (2½ sendok makan penuh)
- Minyak goreng 8 gram (1 sendok makan)
- Wortel 10 gram (¼ jari telunjuk)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya.
- Tempe dipotong-potong, kemudian direbus 10 menit, lalu dihaluskan
- Wortel diparut. Semua bahan dicampur, tambahkan air 300 cc (1½ gelas) aduk menjadi satu. Kemudian di masak di atas api kecil sambil diaduk-aduk selama kira-kira 5-10 menit.

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Tempe Wortel

Bahan	Anjurkan pemberian sehari sesuai dengan Berat Badan (BB) anak			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. tepung beras	7 sdm rata	7 sdm rata	7 sdm rata	7 sdm rata
2. Gula	3 sdm rata	4 sdm rata	4 sdm rata	4 sdm rata
3. Susu	3¾ sdm penuh	5 sdm penuh	6¼ sdm penuh	6¼ sdm penuh
4. Minyak goreng	1½ sdm	2 sdm	2½ sdm	2½ sdm
5. wortel	¾ jari telunjuk	1 jari telunjuk	1¼ jari telunjuk	1¼ jari telunjuk
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

9. NASI TIM HATI AYAM

(satu resep)

Bahan :

- Beras 25 gram (2½ sendok makan rata)
- Hati ayam 20 gram (1 pasang)
- Kacang hijau/ kacang nasi/ Kac. Merah, dll 20 gram (2 sendok makan rata)
- Wortel 20 gram (1 jari telunjuk)
- Minyak goreng 5 gram (½ sendok makan)
- Garam beryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Beras dan kacang hijau dicuci bersih
- Hati ayam dipotong-potong kecil dan wortel diparut.
- Campurkan seluruh bahan, tambahkan air 200 cc (1 gelas) dan minyak diaduk merata, kemudian tim selama 1½ jam.

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Nasi Tim Hati Ayam

Bahan	Anjurkan pemberian sehari sesuai dengan Berat Badan (BB) anak			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. Beras	6 sdm rata	7 sdm rata	8 sdm rata	10 sdm rata
2. Hati ayam	3 pasang	3½ pasang	4 pasang	5 pasang
3. Kacang hijau/kacang nasi, dll	6 sdm rata	7 sdm rata	8 sdm rata	10 sdm rata
4. Woertel	3 jari telunjuk	3½ jari telunjuk	4 jari telunjuk	5 jari telunjuk
5. Minyak goreng	1½ sdm	1¾ sdm	2 sdm	20½ sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

RESEP MAKANAN FORMULA

10. FORMULA JAGUNG PIPIL DAN IKAN

(satu resep)

Bahan :

- Jagung pipil 30 gram (3 sendok makan)
- Daging ikan 30 gram (80 gram ikan segar)
- Daun sawi 20 gram (1 sendok makan)
- Gula 10 gram (1 sendok makan rata)
- Minyak goreng 5 gram ($\frac{1}{2}$ sendok makan)
- Garam heryodium dan air secukupnya.

Cara pembuatan :

- Siapkan masing-masing bahan sesuai jumlahnya
- Jagung pipil sudah direndam dengan air kapur semalam, direbus hingga matang dan mekar. Bersihkan dari bagian putih dan kulit arinya (seperti pada gambar dibawah). Kemudian jagung dihancurkan.
- Ikan dibersihkan dan dilumuri jeruk nipis dan kunyit atau menggunakan daun kunyit, untuk menghilangkan bau amis. Kemudian direbus dengan satu gelas air hingga matang, lalu ambil bagian dagingnya dan hancurkan (air rebusan ikan jangan dibuang).
- Campurkan jagung dan ikan yang sudah dihancurkan. Tambahkan gula, daun sawi yang diiris halus, minyak goreng dan air secukup. Kemudian aduk sambil ditekan pakai sendok kayu membentuk adonan.
- Lanjutkan pemasakan dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga masak (10 menit)



a dan b harus dibuang

* karena menggunakan daun sawi tidak boleh diberikan untuk anak BB < 7 kg

Tabel Pedoman Pemberian Makanan Formula Jagung Pipil dan Ikan

Bahan	Anjurkan pemberian sehari sesuai dengan Berat Badan (BB) anak			
	BB <7 Kg	BB 7 - 8 Kg	BB 9 - 10 Kg	BB 11- 13 Kg
A. Jenis makanan :				
1. jagung pipil	7 sdm	9 sdm	12 sdm	13½ sdm
2. Daging ikan	1 ekor kecil	1 ekor sedang	1½ ekor sedang	2 ekor sedang
3. Sayur sawi		3 sdm	4 sdm	4½ sdm
4. Gula	2½ sdm rata	3 sdm rata	4 sdm rata	4½ sdm rata
5. Minyak goreng	1¼ sdm	1½sdm	2 sdm	2½ sdm
B. Bentuk makanan :	Cair	Saring	Lunak/lembek	Padat
C. Frekuensi pemberian makanan dalam sehari	8 kali	6 kali	5 kali	5 kali

(*) karena menggunakan daun sawi tidak boleh diberikan untuk anak BB < 7 kg

PENGUKURAN TUMBUH KEMBANG ANAK

1. Penilaian Pertumbuhan dengan Pengukuran Tinggi Badan Berdasarkan Umur

Persiapan alat :

- Meteran
- Grafik tinggi badan berdasarkan umur sesuai standart NCHS
- Pewarna / spidol

Prosedur tindakan :

- Tentukan umur anak
- Ukur tinggi badan anak dengan meteran
- Masukkan hasil pengukuran tinggi badan berdasarkan umur ke dalam grafik di bawah dan berikan tanda
- Lakukan penilaian tentang pola pertumbuhan dengan menggunakan percentil, kemudian masukkan hasil kedalam tabel.

2. Penilaian Pertumbuhan dengan Pengukuran Berat Badan Berdasarkan Umur

Persiapan alat :

- Timbangan berat badan grafik berat badan berdasarkan umur standart NCHS
- Pewarna / spidol

Prosedur tindakan :

- Tentukan umur anak
- Ukur berat badan anak dengan timbangan berat badan
- Masukkan hasil pengukuran berat badan berdasarkan umur kedalam grafik di bawah dan berikan tanda
- Lakukan penilaian tentang pola pertumbuhan dengan menggunakan percentil, kemudian masukkan hasil kedalam tabel

MODISCO

(Modified Disco)

Modisco adalah minuman bernilai gizi tinggi, mudah cerna, kaya akan kalori dan protein

Penggunaan Modisco

1. Kekurangan gizi berat maupun ringan
2. Semua keadaan dimana dibutuhkan tambahan sumber energi
 - a. Infeksi berat
 - b. Masa penyembuhan
 - c. Anak kurus, kurang nafsu makan
 - d. Kesulitan makan / minum

Apakah Keuntungan Penggunaan Modisco

1. Jumlah kalori yang diberikan lebih tinggi
2. Lebih mudah dicerna
3. Peningkatan berat badan lebih cepat
4. Murah
5. mudah dibuat

MACAM-MACAM MODISCO

Jenis	Bahan	URT*	Nilai gizi
Modisco $\frac{1}{2}$	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 gr tepung susu skim ▪ 5 gr gula pasir ▪ 2,5 cc miny. Kelapa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 sdm ▪ 1 sdt ▪ $\frac{1}{4}$ sdm 	Kalori : 100 Protein: 3,6 Lemak: 2
Modisco I	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 gr tepung susu skim ▪ 5 gr gula pasir ▪ 5 cc miny. Kelapa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 sdm ▪ 1 sdt ▪ $\frac{1}{2}$ sdm 	Kalori : 100 Protein: 3,6 Lemak: 4
Modisco II	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 gr tepung susu skim ▪ 5 gr gula pasir ▪ 5 gr margarine 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 sdm ▪ 1 sdt ▪ $\frac{1}{2}$ sdm 	Kalori : 100 Protein: 3,6 Lemak: 5
Modisco III	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12 gr tepung susu full cream ▪ 7,5 gr gula pasir ▪ 5 gr margarine 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1,5 sdm ▪ 1,5 sdt ▪ $\frac{1}{2}$ sdm 	Kalori : 140 Protein: 3,2 Lemak: 8

BAGAIMANA MEMBUAT MODISCO

- Susu bubuk dicampur gula dan minyak / margarine cair, kemudian diberi air hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai tercampur
- Minuman bisa langsung diminum
- Supaya lebih tahan lama dapat ditim dahulu selama 15 menit.
- Dapat diberikan dalam campuran bubur, pudding, atau kolak

SATUAN ACARA KEGIATAN (SAK)

PENDAMPINGAN STATUS GIZI

A. Judul Penelitian

Pendampingan Gizi Terhadap Perubahan Berat Badan Pada Balita BGM Di Wilayah Poasyandu Yosowilangun Lor Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Setelah dilakukan pendampingan gizi, terjadi perubahan berat badan pada balita BGM.

2. Tujuan Khusus

- Ibu balita mengetahui cara pengolahan makanan
- Ibu balita mengetahui cara pemberian makanan
- Ibu balita mengetahui cara merawat anak
- Ibu balita mengetahui cara menilai tumbuh kembang anak

C. Materi

- Pengertian Balita Bawah Garis Merah (BGM)
- Penyebab Balita Bawah Garis Merah BGM
- Dampak dari Balita Bawah Garis Merah (BGM)
- Cara memberikan makan pada anak
- Mengukur tumbuh keembang anak
- Pembuatan modisco

D. Analisa situasional

1. Fasilitas : Modul Pendampingan Status Gizi

2. Peserta : Balita BGM di wilayah Posyandu
Yosowilangun Lor

3. Waktu dan tempat : 10 kali pendampingan dalam waktu 2 bulan di
masing – masing rumah warga dengan balita
BGM

E. Langkah kegiatan

PERTEMUAN 1			
No	Tanggal	Waktu	Kegiatan
1	6/4/2013	30 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menyampaikan salam pembukaan • Memperkenalkan diri • Menjelaskan tujuan • Mengontrak waktu • Pengisian <i>informed consent</i> • Mengukur tinggi badan • Menimbang berat badan • Menyampaikan salam penutup
PERTEMUAN 2			
2	10/4/2013	30 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan masalah balita (BGM) • Menjelaskan cara perawatan balita BGM • Menjelaskan kebutuhan nutrisi balita • Menanyakan keluhan yang dialami balita • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 3			
3	14/4/2013	45 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan manfaat modisco • Mendemonstrasikan pembuatan modisco • Menanyakan keluhan yang dialami balita • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 4			
4	18/4/2013	30 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Mendampingi pembuatan modisco di rumah warga • Menanyakan kesulitan pembuatan modisco • Menanyakan kesukaan balita terhadap modisco • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 5			
5	22/4/2013	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan kelanjutan pembuatan modisco

			<ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan kendala pembuatan modisco • Menanyakan keterarikan balita terhadap modisco • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 6			
6	26/4/2013	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan kelanjutan pembuatan modisco • Menanyakan keterarikan balita terhadap modisco • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 7			
7	30/4/2013	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan keterarikan balita terhadap modisco • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 8			
8	4/5/2013	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan keterarikan balita terhadap modisco • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 9			
9	8/5/2013	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan keterarikan balita terhadap modisco • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Kontrak pertemuan selanjutnya
PERTEMUAN 10			
10	12/5/2013	20 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Menanyakan keterarikan balita terhadap modisco • Menimbang berat badan • Memberikan nasihat • Mengevaluasi kegiatan pendampingan • Menyampaikan salam penutup dan mengakhiri kegiatan pendampingan.

Input Data Kelompok Perlakuan

Respondens	Umur	Jenis Kelamin	Berat Badan (Kg)			Status Gizi
			Bulan Maret	Bulan Maret	Bulan Maret	
1	3 tahun	Laki – laki	10,2	10,6	10,8	Kurang
2	3 tahun	Perempuan	9,2	9,5	10	Kurang
3	4 tahun	Laki - laki	11,1	11,3	11,5	Kurang
4	1 tahun	Laki – laki	7,2	7,8	8	Kurang
5	1 tahun	Perempuan	7,2	7,4	7,8	Kurang
6	4 tahun	Perempuan	10,2	11,5	12,7	Cukup
7	3 tahun	Laki – laki	10,7	12,1	14,4	Lebih
8	2 tahun	Perempuan	8,8	9,7	10,4	Kurang
9	3 tahun	Perempuan	9,2	10,7	12	Lebih
10	4 tahun	Laki – laki	11,8	12,9	13,3	Lebih
11	4 tahun	Perempuan	10,6	11	11,7	Kurang
12	2 tahun	Laki – laki	9,5	9,8	10	Kurang
13	1 tahun	Laki – laki	6,5	6,6	6,8	Kurang
14	3 tahun	Laki – laki	10,1	10,4	10,8	Kurang
15	1 tahun	Laki – laki	8	8,2	8,5	Kurang
16	3 tahun	Laki - laki	10,1	10,6	10,9	Kurang

Input Data Kelompok Kontrol

Respondens	Umur	Jenis Kelamin	Berat Badan (Kg)			Status Gizi
			Bulan Maret	Bulan Maret	Bulan Maret	
1	3 tahun	Perempuan	10,4	10,3	10,1	Kurang
2	3 tahun	Perempuan	10,2	9,8	10,2	Kurang
3	2 tahun	Perempuan	8	8,5	8,3	Kurang
4	1 tahun	Perempuan	7,7	7,6	7,6	Kurang
5	2 tahun	Perempuan	8,5	8,7	9	Kurang
6	2 tahun	Perempuan	7,9	7,7	7,5	Kurang
7	2 tahun	Laki – laki	9,6	9,7	9,6	Kurang
8	2 tahun	Perempuan	8,1	7,9	8	Kurang
9	4 tahun	Perempuan	11	11,4	11,7	Kurang
10	2 tahun	Perempuan	8,4	8,7	9,1	Kurang
11	1 tahun	Laki – laki	6,8	7	7,3	Kurang
12	4 tahun	Laki – laki	11,5	11,2	11,1	Kurang
13	3 tahun	Laki – laki	10,8	10,8	11	Kurang
14	3 tahun	Perempuan	10,6	10,3	10,1	Kurang
15	2 tahun	Laki – laki	9,2	9,4	9,6	Kurang
16	1 tahun	Perempuan	7,6	7,5	7,5	Kurang

Tabulasi Pemberian Modisco

Responden	Umur	Berat Badan (Kg)	Kebutuhan Kalori (Kkal)	Pemberian Modisco
1	3 tahun	10,2	1020	Modisco II
2	3 tahun	9,2	920	Modisco III
3	4 tahun	11,1	1087,7	Modisco III
4	1 tahun	7,2	756	Modisco I
5	1 tahun	7,2	756	Modisco I
6	4 tahun	10,2	999,6	Modisco III
7	3 tahun	10,7	1070	Modisco II
8	2 tahun	8,8	880	Modisco II
9	3 tahun	9,2	920	Modisco III
10	4 tahun	11,8	1156,4	Modisco II
11	4 tahun	10,6	1038,8	Modisco III
12	2 tahun	9,5	950	Modisco I
13	1 tahun	6,5	682,5	Modisco II
14	3 tahun	10,1	1010	Modisco III
15	1 tahun	8	840	Modisco I
16	3 tahun	10,1	1010	Modisco III

HASIL UJI STATISTIK

Mann-Whitney Test

Ranks

kelompok	N	Mean Rank	Sum of Ranks
statusgizi kontrol	16	18.50	296.00
perlakuan	16	14.50	232.00
Total	32		

Test Statistics^b

	statusgizi
Mann-Whitney U	96.000
Wilcoxon W	232.000
Z	-2.101
Asymp. Sig. (2-tailed)	.036
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.239 ^a

a. Not corrected for ties.

b. Grouping Variable: kelompok

Crosstabs

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
statusgizi * kelompok	31	96.9%	1	3.1%	32	100.0%

statusgizi * kelompok Crosstabulation

Count		kelompok		Total
		Perlakuan	kontrol	
		statusgizi lebih	3	
cukup	1	0	1	
kurang	12	15	27	
Total	16	15	31	

Frequencies

Statistics

		statusgizi	kelompok
N	Valid	32	32
	Missing	0	0
Mean		2.78	1.47
Median		3.00	1.00
Mode		3	1
Std. Deviation		.608	.507

Statusgizi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid lebih	3	9.4	9.4	9.4
cukup	1	3.1	3.1	12.5
kurang	28	87.5	87.5	100.0
Total	32	100.0	100.0	

Kelompok

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid perlakuan	17	53.1	53.1	53.1
kontrol	15	46.9	46.9	100.0
Total	32	100.0	100.0	

Crosstabs

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kelompok * JenisKelamin	32	100.0%	0	.0%	32	100.0%
Kelompok * tahun	32	100.0%	0	.0%	32	100.0%

Kelompok * JenisKelamin Crosstabulation

Count				
		JenisKelamin		Total
		L	P	
Kelompok perlakuan		10	6	16
kontrol		5	11	16
Total		15	17	32

Kelompok * tahun Crosstabulation

Count						Total
		tahun				
		1	2	3	4	
Kelompok perlakuan		4	2	6	4	16
kontrol		3	7	4	2	16
Total		7	9	10	6	32

Frequencies

Statistics

		JenisKelamin	tahun	Kelompok
N	Valid	32	32	32
	Missing	0	0	0
Mean		1.53	2.47	1.50
Median		2.00	2.50	1.50
Mode		2	3	1 ^a

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Frequency Table

JenisKelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid L	15	46.9	46.9	46.9
P	17	53.1	53.1	100.0
Total	32	100.0	100.0	

Tahun

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 1	7	21.9	21.9	21.9
2	9	28.1	28.1	50.0
3	10	31.2	31.2	81.2
4	6	18.8	18.8	100.0
Total	32	100.0	100.0	

Kelompok

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid perlakuan	16	50.0	50.0	50.0
kontrol	16	50.0	50.0	100.0
Total	32	100.0	100.0	