

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Permohonan Ijin Penelitian



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG**  
- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C. Malang 65112 - Telepon (0341) 566075, 571308 Fax (0341) 556746  
- Kampus I : Jalan Srikyo No. 106 Jember - Telepon (0311) 486613  
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang - Telepon (0341) 427847  
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar - Telepon (0342) 801041  
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri - Telepon (0354) 773095  
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: [direktorat@poltekkes-malang.ac.id](mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id)



Nomor : DP.02.01/5.0/ 0105 /2019 Malang, 10 Januari 2019  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.  
Kepala Bakesbangpol Kabupaten Malang  
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D - 3 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:


No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
I.	Hikma Alif Rina Cahyani NIM.1603000111	- Data Berat Badan Balita - Data Tinggi Badan Balita - Data Umur Balita - Gambar Umum Desa Pandanajeng Kec.Tumpang Kab. Malang - Data Ibu Balita ( Umur, Pekerjaan, Pendidikan Terakhir )

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 14 Januari s/d 31 Maret 2019  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : Puskesmas Tumpang Kab.Malang

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi

  
Tapriadi, SKM, MPd  
NIP. 196411071988121001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Malang
2. Kepala Puskesmas Tumpang Kab.Malang

## Lampiran 2. Surat Ijin Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG  
**BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK**  
Jl. KH. Agus Salim No. 7 Telp. (0341) 366260 Fax. (0341) 366260  
Email: [bakesbangpol@malangkab.go.id](mailto:bakesbangpol@malangkab.go.id) - Website: <http://www.malangkab.go.id>  
**MALANG - 65119**

### SURAT KETERANGAN

NOMOR : 072/144 /35.07.207/2019

Untuk melakukan Survey/Research/Penelitian/KKN/PKL/Magang

Menunjuk : Surat dari Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang  
Nomor:DP/02.01/5.0/0105 /2019 Tanggal:10 Januari 2019 Perihal: Ijin Penelitian

Dengan ini Kami **TIDAK KEBERATAN** dilaksanakan Ijin Penelitian oleh;

Nama / Instansi : Hikma Alif Rina Cahyani  
Alamat : JL. Besar Ijen No. 77 C Malang  
Thema/Judul/Survey/Research : Gambaran Karakteristik Status Gizi Balita Di Desa Pandanajeng Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang

Daerah/tempat kegiatan : Di Puskesmas Tumpang Kabupaten Malang

Lamanya : 14 Januari - 31 Maret 2019

Pengikut :

Dengan Ketentuan :

1. Mentaati Ketentuan - Ketentuan / Peraturan yang berlaku
2. Sesampainya ditempat supaya melapor kepada Pejabat Setempat
3. Setelah selesai mengadakan kegiatan harap segera melapor kembali ke Bupati Malang Cq. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Malang
4. Surat Keterangan ini tidak berlaku apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut diatas

Malang, 11 Januari 2019

An. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK  
KABUPATEN MALANG  
Sekretaris



**GATOT YUDHA SETIAWAN,AP.,MM**

Pembina Tingkat I

NIP. 19740326 199311 1 001

Tembusan :

Yth. Sdr.

1. Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang;
2. Kepala Dinas Kesehatan Kab. Malang;
3. Kepala Puskesmas Tumpang Kab. Malang;
4. Mhs/Ybs
5. Arsip.

### Lampiran 3. Lembar Persetujuan

#### LEMBAR PERSETUJUAN

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden dalam penelitian yang akan diadakan oleh :

Nama : Hikma Alif Rina Cahyani

NIM : 1603000111

Judul :

“PROFIL KARAKTERISTIK STATUS GIZI BALITA (6-59 BULAN)  
DI DESA PANDANAJENG KECAMATAN TUMPANG KABUPATEN MALANG”

Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian ini berakhir.

Malang, ..... 2019

Peneliti

Responden

Hikma Alif Rina Cahyani

.....

## Lampiran 4. Kuesioner Karakteristik Responden

### KARAKTERISTIK RESPONDEN

#### A. KARAKTERISTIK IBU BALITA

1. Nama :
2. Usia :
3. Pendidikan Terakhir :
4. Pekerjaan :
5. Pendapatan :

#### B. KARAKTERISTIK BALITA

1. Nama :
2. Jenis kelamin :
3. Tanggal lahir :
4. Usia :
5. BB :
6. TB :
7. Berat Badan Lahir :
8. ASI Eksklusif : Ya / Tidak

**Lampiran 5. Tabulasi Data Karakteristik Ibu Balita**

<b>No Responden.</b>	<b>Usia (tahun)</b>	<b>Pendidikan Terakhir</b>	<b>Pekerjaan</b>
1	24	SMA	IRT
2	32	SMP	IRT
3	32	SMA	Wiraswasta
4	36	D IV	PNS
5	23	SMA	IRT
6	36	SMA	IRT
7	39	SMA	PNS (guru)
8	40	SD	Buruh Tani
9	27	SMP	IRT
10	23	SMP	IRT
11	26	D IV	IRT
12	41	SD	Petani
13	26	SD	IRT
14	24	SMP	Karyawan Swasta
15	23	SMP	IRT
16	36	SD	Buruh Tani
17	34	SMA	IRT
18	34	SD	IRT
19	24	SMA	IRT
20	36	SMP	Buruh Tani
21	32	SD	Tani
22	34	SMP	IRT
23	24	SMA	IRT
24	30	SMP	IRT
25	65	SD	Tani
26	24	SMA	IRT
27	41	SD	Wiraswasta
28	27	SMP	IRT
29	22	SMP	IRT
30	24	SD	IRT
31	26	SMA	IRT
32	34	SD	IRT
33	20	SMP	IRT
34	21	SMP	IRT
35	36	SD	IRT
36	22	SMA	IRT
37	37	SMP	IRT

No Responden.	Usia (tahun)	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan
38	23	SMP	IRT
39	38	SMA	IRT
40	34	SD	IRT
41	26	SMP	Wiraswasta
42	23	S1	IRT
43	21	SMP	IRT
44	30	D III	Bidan
45	30	SMP	IRT
46	26	SMA	IRT
47	26	SMA	IRT
48	31	SMP	IRT
49	34	SMP	IRT
50	21	SMA	IRT
51	37	SMP	IRT
52	24	SMP	IRT
53	22	SMP	IRT
54	23	SMA	IRT
55	34	SMA	IRT
56	35	SD	IRT
57	23	SMA	Karyawan Swasta
58	23	SMP	Wiraswasta
59	23	SMA	IRT
60	34	SMP	IRT

Lampiran 6. Tabulasi Data Karakteristik Balita

No Responden.	Jenis Kelamin	Usia (bulan)	BB (kg)	PB/TB (cm)	Status Gizi						Karakteristik Status Gizi
					BB/U	Kategori	TB/U	Kategori	BB/TB	Kategori	
1	L	34	13	93	-0,62	baik	-0,49	normal	-0,55	normal	tidak akut dan tidak kronis
2	L	57	18	109	0,02	baik	0,06	normal	-0,1	normal	tidak akut dan tidak kronis
3	P	18	10,5	79	0,13	baik	-0,74	normal	0,66	normal	tidak akut dan tidak kronis
4	L	23	14	87	1,39	baik	0,01	normal	1,86	normal	tidak akut dan tidak kronis
5	P	28	11	94	-1	baik	1,26	normal	-2,5	kurus	akut tapi tidak kronis
6	P	29	10,5	84	-1,45	baik	-1,72	normal	-0,68	normal	tidak akut dan tidak kronis
7	P	44	11	96	-2,67	kurang	-1,16	normal	-2,94	kurus	akut tapi tidak kronis
8	L	37	11,7	85	-1,53	baik	-2,91	pendek	0,3	normal	tidak akut tapi kronis
9	P	24	10,8	81	-0,62	baik	-1,67	normal	0,37	normal	tidak akut dan tidak kronis
10	P	44	13,4	95	-1,04	baik	-1,31	normal	-0,4	normal	tidak akut dan tidak kronis
11	L	18	11,3	77	0,15	baik	-2,22	pendek	1,56	normal	tidak akut tapi kronis
12	L	23	14,1	86	1,43	baik	-0,36	normal	2,17	gemuk	tidak akut dan tidak kronis
13	L	21	12,7	81	0,81	baik	-1,5	normal	2,07	normal	tidak akut dan tidak kronis
14	L	19	10	81	-1,1	baik	-1,08	normal	-0,75	normal	tidak akut dan tidak kronis
15	P	20	9,8	78	-0,72	baik	-1,63	normal	0,11	normal	tidak akut dan tidak kronis
16	L	37	13,9	93	-0,41	baik	-1,08	normal	0,28	normal	tidak akut dan tidak kronis
17	P	30	11,3	90	-1,05	baik	-0,37	normal	-1,29	normal	tidak akut dan tidak kronis
18	P	20	10,3	76	-0,33	baik	-2,34	pendek	1,08	normal	tidak akut tapi kronis
19	P	28	11,7	85	-0,52	baik	-1,38	normal	0,3	normal	tidak akut dan tidak kronis
20	L	38	15,4	93	0,36	baik	-1,2	normal	1,53	normal	tidak akut dan tidak kronis
21	L	20	11	79	-0,38	baik	-2,04	pendek	0,82	normal	tidak akut tapi kronis
22	P	12	9,6	77	0,52	baik	1,05	normal	0,1	normal	tidak akut dan tidak kronis



No Responden.	Jenis Kelamin	Usia (bulan)	BB (kg)	PB/TB (cm)	Status Gizi						Karakteristik Status Gizi
					BB/U	Kategori	TB/U	Kategori	BB/TB	Kategori	
23	P	8	8,6	73	0,64	baik	1,79	normal	-0,21	normal	tidak akut dan tidak kronis
24	P	33	10,1	85	-2,29	kurang	-2,22	pendek	-1,39	normal	akut dan kronis
25	P	38	10,3	85	-2,69	kurang	-3,05	sangat pendek	-1,16	normal	akut dan kronis
26	L	45	20	102	2,62	lebih	-0,05	normal	1,74	normal	tidak akut dan tidak kronis
27	L	24	13,4	92	0,72	baik	1,32	normal	0,04	normal	tidak akut dan tidak kronis
28	L	19	10,8	75	-0,42	baik	-2,98	pendek	1,34	normal	tidak akut tapi kronis
29	L	34	11,7	89	-1,52	baik	-1,62	normal	-0,98	normal	tidak akut dan tidak kronis
30	L	47	17,1	105	0,42	baik	0,52	normal	0,18	normal	tidak akut dan tidak kronis
31	P	6	7,3	66	-0,23	baik	-0,3	normal	-0,01	normal	tidak akut dan tidak kronis
32	P	31	9,9	83	-2,21	kurang	-2,39	pendek	-1,11	normal	akut dan kronis
33	L	30	13,9	94	0,34	baik	0,54	normal	0,07	normal	tidak akut dan tidak kronis
34	P	32	13,4	92	0,08	baik	-0,22	normal	0,22	normal	tidak akut dan tidak kronis
35	P	53	12,9	100	-2,05	kurang	-1,31	normal	-1,88	normal	akut tapi tidak kronis
36	P	6	7	68	-0,32	baik	1,04	normal	-1,13	normal	tidak akut dan tidak kronis
37	L	6	7,7	62	-0,55	baik	-3,09	sangat pendek	1,94	normal	tidak akut tapi kronis
38	L	33	12,2	89	-1,1	baik	-1,51	normal	-0,45	normal	tidak akut dan tidak kronis
39	P	26	8,7	75	-2,64	kurang	-3,74	sangat pendek	-0,72	normal	akut dan kronis
40	P	20	10,5	79	-0,26	baik	-1,28	normal	0,51	normal	tidak akut dan tidak kronis
41	P	21	10,3	76	-0,58	baik	-2,53	pendek	0,93	normal	tidak akut tapi kronis
42	P	23	11,5	85	0,02	baik	-0,22	normal	0,1	normal	tidak akut dan tidak kronis
43	P	36	13	85	-0,6	baik	-2,78	pendek	1,45	normal	tidak akut tapi kronis

No Responden.	Jenis Kelamin	Usia (bulan)	BB (kg)	PB/TB (cm)	Status Gizi						Karakteristik Status Gizi
					BB/U	Kategori	TB/U	Kategori	BB/TB	Kategori	
44	P	13	10,5	78	0,9	baik	0,6	normal	0,87	normal	tidak akut dan tidak kronis
45	L	29	12,6	84	-0,45	baik	-2,32	pendek	1,17	normal	tidak akut tapi kronis
46	P	6	6,2	61	-1,39	baik	-2,16	pendek	0,13	normal	tidak akut tapi kronis
47	L	6	6,8	63	-1,44	baik	-2,24	pendek	0,04	normal	tidak akut tapi kronis
48	L	18	9,7	78	-1,16	baik	-1,49	normal	-0,62	normal	tidak akut dan tidak kronis
49	L	6	8,1	68	-0,09	baik	-0,31	normal	0,2	normal	tidak akut dan tidak kronis
50	L	6	7,5	69	-0,56	baik	0,56	normal	-1,1	normal	tidak akut dan tidak kronis
51	P	19	10	80	-0,41	baik	-0,7	normal	-0,1	normal	tidak akut dan tidak kronis
52	P	22	12,7	80	1,01	baik	-1,41	normal	2,32	gemuk	tidak akut dan tidak kronis
53	P	21	10	76	-0,8	baik	-2,71	pendek	0,76	normal	tidak akut tapi kronis
54	P	21	10,8	81	-0,06	baik	-0,92	normal	0,53	normal	tidak akut dan tidak kronis
55	L	21	9,2	78	-2,16	kurang	-2,74	pendek	-1,12	normal	akut dan kronis
56	L	16	8,2	71	-2,31	kurang	-3,67	sangat pendek	-0,65	normal	akut dan kronis
57	P	16	9,8	81	-0,1	baik	0,66	normal	-0,56	normal	tidak akut dan tidak kronis
58	L	17	10,3	81	-0,48	baik	-0,32	normal	-0,39	normal	tidak akut dan tidak kronis
59	P	7	9	67	1,28	baik	-0,23	normal	1,9	normal	tidak akut dan tidak kronis
60	P	32	10,9	89	-1,6	baik	-1,07	normal	-1,48	normal	tidak akut dan tidak kronis
<b><math>\bar{X}</math> Z-Score</b>					-0,52	baik	-1,1	normal	0,09	normal	tidak akut dan tidak kronis

## Lampiran 7. Resep Menu Makanan

### 1. Pudding Sawi

#### a. Bahan

- 1 sachet agar-agar plan
- 5 lembar daun sawi
- 1 sachet susu
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

#### b. Cara membuat

- Cuci sawi. Lalu haluskan denga blender dengan menambah air ±100ml.
- Kemudian saring wortel dan sawi, sishkan.
- Siapkan air ±500ml lalu tambahkan agar-agar aduk rata.
- Masukkan sus dan gula aduk rata, masak dengan api kecil. Setelah mendidih masukkan sawi yang sudah disaring. Aduk rata tambahkan sedikit garam untuk menghilangkan rasa getir pada sawi. Setelah mendidih matikan api dan tuang dalam cetakan.
- Masukkan ke dalam lemari pendingin atau tunggu sampai puding megeras.
- Puding siap untuk dihidangkan.

#### c. Nilai gizi per porsi

- Energi : 162 kalori
- Protein : 3,9 gram
- Lemak : 2,3 gram
- Karbohidrat : 33,8 gram
- Serat : 9,8 gram
- Vitamin C : 102,2 mg
- Kalsium : 304,0 mg
- Besi : 3,3 mg

## **2. Kue Bolu Kukus Sawi**

### **a. Bahan**

- 250 Gram tepung terigu
- 15 lembar daun sawi hijau
- 240 Mililiter Susu cair
- 2 Butir Telur
- 1 Sendok teh baking powder
- 1 Sendok teh baking soda
- 1/4 Sendok teh garam
- 170 Gram gula pasir
- 120 Gram Minyak goreng

### **b. Cara membuat**

- Langkah pertama adalah cuci terlebih dahulu daun sawi hingga bersih.
- Kemudian sawi tersebut disisihkan.
- Selanjutnya siapkan wadah untuk mencampurkan tepung terigu, baking powder, baking soda dan juga garam. Aduk hingga semua bahan tercampur rata, kemudian setelah rata diamkan sebentar.
- Selanjutnya adalah haluskan sawi (bersih) dengan susu cair, telur, gula pasir dan minyak goreng (haluskan hingga rata).
- Setelah selesai, kemudian sawi yang sudah dihaluskan dituangkan ke dalam wadah yang sudah berisi adonan tepung terigu.
- Kemudian aduk semuanya hingga bercampur rata.
- Kemudian setelah selesai ambil beberapa sendok adonan tersebut, kemudian masukkan ke dalam cetakan kue bolu yang sudah disiapkan.
- Isi cetakan kue tersebut hingga hampir penuh.
- Lakukan hal yang sama hingga adonan kue bolu dalam wadah habis.
- Kemudian siapkan panci untuk mengukus bolu tersebut yang sebelumnya sudah diisi dengan air hingga mendidih.
- Kukus bolu tersebut selama 25-30 menit.
- Setelah 30 menit, buka penutup panci tersebut dan bolu kukus siap disajikan dalam kondisi masih hangat.

**c. Nilai gizi per porsi**

- Energi : 249 kalori
- Protein : 4,1 gram
- Lemak : 12 gram
- Karbohidrat : 31,3 gram
- Fe : 1,6 mg
- Vitamin A : 7716 SI
- Vitamin C : 25,7 mg
- Serat : 1,3 mg

**3. Nugget Bayam**

**a. Bahan**

- 2 ikat bayam, ambil daunnya saja
- 100 gr tepung terigu protein sedang
- 50 gr tepung terigu, untuk bahan pelapis
- 6 butir telur, kocok lepas (tambahkan sedikit penyedap rasa)
- 2 butir telur, sebagai bahan pelapis
- tepung panir
- air secukupnya
- minyak untuk menggoreng

**Bumbu halus**

- 3 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 1 buah bawang bombay, cincang halus
- 1 sdt merica bubuk
- garam dan gula secukupnya

**b. Cara membuat**

- Bersihkan bayam, kemudian kukus bayam sebentar.
- Potong-potong daun bayam lembut. Campur dengan tepung terigu, telur dan bumbu halus. Tambahkan air secukupnya dan aduk hingga rata.

- Tuang ke dalam loyang dan kukus hingga matang, kurang lebih 30 menit.
- Setelah dingin, potong-potong dan celupkan ke dalam telur kocok.
- Gulingkan ke tepung terigu, celupkan lagi ke telur kocok, lalu ke tepung panir.
- Goreng hingga matang. Sajikan hangat.

**c. Nilai gizi per porsi**

- Energi : 242,9 kalori
- Protein : 6,3 gram
- Lemak : 12,8 gram
- Karbohidrat : 25,3 gram
- Fe : 2,1 mg
- Vitamin A : 8007,0 SI
- Vitamin C : 24,0 mg
- Serat : 1,5 mg

## Lampiran 8. Dokumentasi



Pengukuran Berat Badan



Pengukuran Tinggi Badan



Wawancara terhadap responden