

LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT)

Assesment		Diagnosis Gizi (PES)	Intervensi	Rencana Monev
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
Antropometri AD-1.1.1 TB = 68,7 cm AD-1.1.2 BB = 7,9 Kg	Z-Score : BB/U = -2,03 BB kurang TB/U = -3,9 Sangat pendek BB/TB = 0,01 Gizi baik	NC-3.5 Tingkat pertumbuhan dibawah yang diharapkan (P) berkaitan dengan konsumsi makanan dan selingan yang kurang sehat (E) ditandai dengan hasil pengukuran Z-score TB/U masuk kategori sangat pendek dan BB/U kategori BB kurang serta responden menyukai makanan ringan ataupun coklat (S)		
Biokimia	-	-	-	-
Fisik Klinis Fisik : <ul style="list-style-type: none"> - Perawakan pendek - Rambut pirang 				

<p>Riwayat Gizi Dahulu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Alergi telur (sejak usia 8 bulan mengalami diare setelah makan telur) dan udang 2) Tidak alergi kacang-kacangan, coklat, produk susu seperti keju 3) Balita mulai diberikan MPASI sejak usia 6 bulan. Pertama kali diberikan ketela dan kentang dalam waktu 2 minggu selebih dari itu diberikan nasi tim 4) Frekuensi makan 3x makan utama dengan porsi 1 centong nasi. Makanan yang diberikan berupa makanan pokok (nasi putih), lauk pauk (tahu dan tempe diberikan setiap hari, ayam 1 minggu sekali, lele, ikan pindang) , untuk sayur (sawi putih, bayam, kelor, hampir semua 		<p>NB. 1.1 Pemilihan bahan makanan yang tidak tepat (P) berkaitan dengan informasi yang kurang terkait makanan yang sehat sesuai usia dan pencegahan <i>stunting</i> (E) ditandai dengan mengkonsumsi makanan yang kurang bergizi dan tidak sehat yaitu makanan ringan (S)</p>	<p>E-1.1 Edukasi terkait perubahan pola makan yang baik dan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan</p>	<p>Pemantauan kebiasaan makan</p>
--	--	---	---	-----------------------------------

<p>suka sayur), sedangkan buah (pisang dan pepaya), pernah makan semangka kemudian diare.</p> <p>5) Lebih suka camilan gurih dan asin dari pada camilan manis, camilan yang sering dikonsumsi antara lain (wafer nabati, beng-beng, go potato, roma kelapa, dan camilan gurih lainnya)</p> <p>Riwayat Gizi Sekarang</p> <p>1) Balita diberikan ASI Eksklusif dengan frekuensi ± 10x sehari dan tidak minum susu formula</p> <p>2) Hasil dari <i>recall</i> 24</p> <ul style="list-style-type: none"> - Siang : Nasi ½ ctg, sop (wortel, kubis, kentang ½ sdg, dan sawi putih), tahu 3 ruas jari habis separuh dan tempe 12 ptg. 		<p>NI 2.1 Asupan makanan / minuman oral yang kurang dari standar acuan yang ditetapkan (P) berkaitan dengan defisit pengetahuan terkait makanan dan zat gizi mengenai asupan</p>	<p>ND-1.5 Pemberian diet dengan modifikasi kebutuhan gizi untuk meningkatkan</p>	<p>FH-1.1.1.1 Pemantauan asupan energi</p> <p>FH-1.5.2 Pemantauan asupan protein</p>
---	--	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - Pagi : Roti goreng 1,5 buah - Malam : Nasi ½ ctg, sayur kelor bening 1 ctg sayur, dan ikan pindang goreng ½ kcl 		<p>makanan/minuman yang tepat (E) ditandai dengan hasil food recall tingkat konsumsi energi, lemak, dan karbohidrat yaitu defisit tingkat berat, serta berat badan kurang dan tinggi badan sangat pendek (S)</p>	<p>asupan sesuai kebutuhan balita</p>	
<p>Riwayat Personal</p> <p>1. Data Personal</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Nama : Kyna Humairah b. Usia : 17 bulan c. Jenis kelamin : Perempuan d. Alamat : Jl. Sariwongso Gg. 2 No. 33 RT 03 RW 06 Dsn. Sedudut Kel. Mulyorejo Kec. Sukun <p>2. Keadaan Sosial Ekonomi</p> <ul style="list-style-type: none"> a Ayah balita berusia 24 tahun 				

<p>dan bekerja sebagai kuli bangunan.</p> <p>b Ibu balita berusia 26 tahun sebagai ibu rumah tangga.</p> <p>c Anak kedua dari 2 bersaudara. Punya kakak laki-laki</p> <p>3. Riwayat Penyakit Dahulu</p> <p>a Beberapa hari lalu mengalami batuk dan pilek</p> <p>4. Riwayat lahir</p> <p>a Balita lahir dengan berat badan 2500 gram</p> <p>5. Riwayat imunisasi</p> <p>a Hepatitis B (< 24 jam)</p> <p>b BCG</p> <p>c Poliso 1</p> <p>d DPT-HB-Hib 1</p> <p>e Polio 2</p> <p>f PCV 1</p> <p>g DPT-HB-Hib 2</p> <p>h Polio 3</p> <p>i PCV 2</p>				
---	--	--	--	--

<p>j DPT-HB-Hib 3 k Polio 4 l IPV m MMR</p> <p>6. Pantangan/Alergi Makan</p> <p>a. Hasil wawancara didapatkan bahwa balita alergi telur dan udang. Alergi telur sejak usia 8 bulan. Alergi tersebut berupa diare.</p> <p>7. Riwayat Penggunaan Obat-obatan</p> <p>a. Balita pernah mengkonsumsi obat-obatan seperti tempra, sanmol, cazetin, combi anak, bodrexin tablet, hufagrip, anaton sirup, caviplex, dan trhyhidrate amoxilin. Tapi sekarang sudah tidak</p>				
--	--	--	--	--

mengonsumsi lagi.				
8. Riwayat Edukasi Gizi				
a Belum pernah mendapat edukasi gizi sebelumnya				

Lampiran 2. Hasil Food Recall Kunjungan Pertama

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi	Nasi putih	Beras putih	25	90,2	1,7	0,2	19,9
	Tahu goreng Tempe goreng	Tahu	25	19	2	1,2	0,5
		Tempe kedele murni	15	29,9	2,8	1,2	2,5
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Sop wortel + kubis + sawi + kentang	Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Kubis	20	5	0,3	0	0,8
		Sawi putih	20	3	0,5	0	0,4
		Kentang	10	9,3	0,2	0	2,2
Sub Total				204,6	7,7	7,6	27,3
Siang	Roti goreng	Roti goreng	20	79,2	1,4	4,5	8,3
	Sub Total				79,2	1,4	4,5
Sore	Nasi putih	Beras putih	25	90,2	1,7	0,2	19,9
	Tongkol goreng	Ikan tongkol pindang	30	33,3	7,2	0,3	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Sayur kelor	Daun kelor	30	18	1,6	0,3	3,4
Sub Total				184,6	10,5	5,7	23,2
ASI			300	191,1	3,9	11,4	21
TOTAL				660	23	29	80

Sumber : Nutrisurvey 2007

Lampiran 3. Hasil Food Recall 1

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi	Nasi putih	Beras putih	25	90,2	1,7	0,2	19,9
	Bakmi	Mie basah	25	35,3	1,2	0,2	7,1
		Minyak kelapa sawit	2,5	21,6	0	2,5	0
	Lele goreng	Ikan lele	70	58,7	10,4	1,6	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
Sub Total				248,9	13,2	9,4	27
Sore	Nasi	Beras putih	25	90,2	1,7	0,2	19,9
	Pentol	Bakso pentol	45	166,5	10,6	13,5	0
	Sub Total				256,7	12,3	13,6
ASI			300	191,1	3,9	11,4	21
TOTAL				697	29	34	68

Sumber : Nutrisurvey 2007

Lampiran 4. Hasil Food Recall 2

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi	Nasi putih	Beras putih	50	180,4	3,3	0,3	39,8
	Ikan bandeng goreng	Ikan bandeng	30	25,2	4,4	0,7	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Tahu goreng	Tahu	25	19	2	1,2	0,5
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Sop wortel + labu siam	Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Labu siam mentah	20	4	0,2	0,1	0,9
Sub Total				320	10,2	12,3	42
Siang	Nasi	Beras putih giling	50	180,4	3,3	0,3	39,8
	Ayam goreng	Daging ayam	20	57	5,4	3,8	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Perkedel kentang	Kentang	20	18,6	0,4	0	4,3
		Telur ayam	5	7,8	0,6	0,5	0,1
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Sop wortel + labu siam	Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Labu siam mentah	20	4	0,2	0,1	0,9
	Snack taro	Snack taro	9	45,1	0,5	2,3	5,6
	Sub Total				404,3	10,7	17
ASI			300	191,1	3,9	11,4	21
TOTAL				915	25	41	115

Sumber : Nutrisurvey 2007

Lampiran 5. Hasil Food Recall 3

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi	Bubur kacang hijau	Kacang hijau	50	58	3,8	0,3	10,4
		Santan (kelapa dan air)	100	106,1	1	10,1	4,6
		Gula merah tebu belum dimurnikan	15	56,4	0	0	14,6
	Sub Total			220,5	4,8	10,4	29,6
Siang	Beras putih	Beras putih giling	25	90,2	1,7	0,2	19,9
	Tumis hati	Hati ayam	35	55	8,5	1,9	0,3
		Minyak kelapa sawit	2,5	21,6	0	2,5	0
	Sub Total			166,7	10,2	4,6	20,2
Sore	Bubur ayam	Bubur ayam	150	238,4	7,6	3,1	42,9
	Sub Total			238,4	7,6	3,1	42,9
Asi			300	191,1	3,9	11,4	21
SUB TOTAL				817	27	30	114

Sumber : Nutrisurvey 2007

Lampiran 6. Hasil Food Recall 4

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi (07.30)	Nasi putih	Beras putih	50	65	1,2	0,1	14,3
	Ikan bandeng goreng	Ikan bandeng	30	25,2	4,4	0,7	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Bola-bola tahu	Tahu	30	22,8	2,4	1,4	0,6
		Minyak kelapa sawit	2,5	21,6	0	2,5	0
	Sop wortel + labu siam	Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Labu siam mentah	20	4	0,2	0,1	0,9
Sub Total				186,8	8,4	9,8	16,7
Pagi (09.30)	Nasi putih	Beras putih	50	65	1,2	0,1	14,3
	Ayam bumbu kecap	Daging ayam	20	57	5,4	3,8	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Lodeh kacang panjang + papaya muda	Kacang panjang mentah	20	7	0,4	0,1	1,6
		Pepaya muda mentah	20	4,4	0,2	0,1	0,9
Sub Total				176,5	7,2	9	16,8
Siang (14.00)	Nasi putih	Beras putih	50	65	1,2	0,1	14,3
	Ikan bandeng goreng	Ikan bandeng	30	25,2	4,4	0,7	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Sop wortel + labu siam	Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Labu siam mentah	20	4	0,2	0,1	0,9
Sub Total				142,5	6	5,9	16,1
Sore (15.00)	Nasi putih	Beras putih	50	65	1,2	0,1	14,3
	Ayam srundeng	Daging ayam	20	57	5,4	3,8	0
		Kelapa parutan	10	17,7	0,2	1,7	0,8
	Tempe bacem	Tempe kedele murni	25	49,8	4,8	1,9	4,3

		Minyak kelapa sawit	2,5	21,6	0	2,5	0
		Sub Total		211	11,5	10	19,3
Selingan Sore	Pudding	Pudding /Sauce /Creams powder	30	114,7	0,2	0,2	27,6
		Sub Total		114,7	0,2	0,2	27,6
		ASI	300	191,1	3,9	11,4	21
		TOTAL		1023	37	46	118

Sumber : Nutrisurvey 2007

Lampiran 7. Hasil Food Recall 5

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi	Nasi jagung	Nasi jagung	75	90,7	2,1	0,5	20,4
	Sayur lodeh tempe + tahu + tewel	Tempe kedele murni	25	49,8	4,8	1,9	4,3
		Tahu	25	19	2	1,2	0,5
		Gori / nangka muda mentah	20	8,8	0,3	0	2
	Nugget goreng	Nugget ayam champ	30	75	3,6	6	2,4
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
Biskuat rasa coklat	Biskuit choco lito	28	25,2	0,3	1,1	3,6	
Siang	Nasi jagung	Nasi jagung	75	90,7	2,1	0,5	20,4
	Sayur lodeh	Tempe kedele murni	25	49,8	4,8	1,9	4,3
		Tahu	25	19	2	1,2	0,5
		Gori / nangka muda mentah	20	8,8	0,3	0	2
Sore	Nasi putih	Nasi putih	50	65	1,2	0,1	14,3
	Soto ayam	Daging ayam	20	57	5,4	3,8	0
		Minyak kelapa sawit	2,5	21,6	0	2,5	0
	Tahu pentol	Tahu pentol	15	55,5	3,5	4,5	0
	Pisang ambon	Pisang ambon	100	92	1	0,5	23,4
ASI			300	191,1	3,9	11,4	21
TOTAL				962	37	42	119

Sumber : Nutrisurvey 2007

Lampiran 8. Hasil Food Recall 6

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi	Nasi putih	Beras putih	50	180,4	3,3	0,3	39,8
	Ayam goreng	Daging ayam	20	57	5,4	3,8	0
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Sop wortel + kubis	Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Kubis	20	5	0,3	0	0,8
	Biskuat	Biskuat	14	12,6	0,1	0,6	1,8
Sub Total				303,3	9,3	9,7	43,4
Siang	Nasi putih	Beras putih giling	50	180,4	3,3	0,3	39,8
	Bola-bola tahu	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9
		Minyak kelapa sawit	5	43,1	0	5	0
	Sop wortel + kubis	Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		White cabbage fresh	20	5	0,3	0	0,8
Sub Total				271,7	7,9	7,8	42,5
Sore	Nasi putih	Beras putih giling	25	90,2	1,7	0,2	19,9
	Bakso	Bakso pentol	30	111	7,1	9	0
		Bihun	10	38,1	0	0	9,1
		Tahu	10	7,6	0,8	0,5	0,2
	Pisang ambon	Pisang ambon	100	92	1	0,5	23,4
Sub Total				284,9	8,9	4,9	52,6
ASI			300	191,1	3,9	11,4	21
TOTAL				939	33	33	130

Lampiran 9. Hasil Food Recall 7

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	
Pagi	Susu	Susu SGM gain 1+	24	110,5	2,6	4,2	15,8	
	Telur puyuh rebus	Telur puyuh	40	74	5,1	5,5	0,6	
	Nasi putih	Beras putih giling	50	180,4	3,3	0,3	39,8	
	Sop wortel + kubis	Wortel		30	7,7	0,3	0,1	1,4
		Kubis		30	7,5	0,4	0,1	1,2
	Telur ayam rebus	Telur ayam		55	85,3	6,9	5,8	0,6
Sub total				465,5	18,7	16	59,4	
Siang	Nasi	Beras putih giling	25	90,2	1,7	0,2	19,9	
	Telur puyuh rebus	Telur puyuh	40	74	5,1	5,5	0,6	
	Susu	Susu SGM gain 1+	24	110,5	2,6	4,2	15,8	
	Sub Total				274,8	9,4	9,9	36,2
Sore	Nasi	Beras putih	25	90,2	1,7	0,2	19,9	
	Telur ayam rebus	Telur ayam	55	85,3	6,9	5,8	0,6	
	Telur puyuh rebus	Telur puyuh	40	74	5,1	5,5	0,6	
	Sub Total				249,5	13,7	11,5	21,1
ASI			300	191,1	3,9	11,4	21	
TOTAL				1181	46	49	138	

Sumber : Nutrisurvey 2007