

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat izin penelitian



Kementerian Kesehatan

Poltekkes Malang

Jalan Besar Jen 77C
Malang, Jawa Timur 65112
(0341) 566075
<https://poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 1074 /2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Malang, 17 Mei 2024

Kepada Yth.

1. Kepala Bangkesbangpol Kabupaten Malang
2. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Malang

Di

Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Salsabila Luthfi Zulfana.(NIM.P17110213081) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 07 sd 14 Juni 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Puskesmas Poncokusumo Kabupaten Malang

Dengan judul :

Pengaruh Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan PMT Rolade Tahu Ikan Lele terhadap Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Poncokusumo dalam upaya Pencegahan Stunting.

Data yang diambil :

1. Pre – Test dan Post Test
2. Data Identitas Ibu Balita dan Balita

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.



Ibnu Falaq, SKM. M.Kes.,RD
NID. 03410181989031001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Puskesmas Poncokusumo Kabupaten Malang

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.





PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jl. Panji No. 158 Telp. (0341) 392031 Fax. (0341) 392031
Email: bakeshangpol@malangkab.go.id – Website: <http://www.malangkab.go.id>
KEPANJEN – 65163

SURAT KETERANGAN

NOMOR : 072/0498/35.07.207/2024

Untuk melakukan Survey/Reserch/Penelitian/PKL/Magang

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Kabupaten Malang dengan ini menerangkan bahwa:

Berdasarkan surat dari : **Kementerian Kesehatan Poltekkes Malang**
Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/1074/2024
Tanggal : 17 Mei 2024
Perihal : Permohonan Ijin Pengambilan Data dalam Memenuhi
Penyusunan Tugas Akhir KTI

Dapat Diberikan Surat Keterangan Kepada:

NAMA	NIM	PRODI
Salsabila Luthfi Zulfana	P17110213081	D-3 GIZI

Untuk kegiatan : **Pengaruh Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan PMT Rolade Tahu Ikan Lele terhadap Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Poncokusumo dalam Upaya Pencegahan Suntung**
Lokasi : Puskesmas Poncokusumo Kabupaten Malang

Dengan ketentuan :

1. Mentaati ketentuan – ketentuan / Peraturan yang berlaku;
2. Sesampainya ditempat supaya melapor kepada pejabat setempat.

Berlaku pada tanggal 07 Juni 2024 s.d. 14 Juni 2024

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kepanjen, 21 Mei 2024

a.n. **KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN MALANG**

Kabid Kewaspadaan Nasional dan Penangan Konflik



Effy Maria Ulfah, SP., M.Si.
NIP. 197001261996022001

Tembusan disampaikan Yth. :

1. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Malang;
2. Kepala Puskesmas Poncokusumo Kabupaten Malang;
3. Ketua Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Poltekkes Malang;
4. Mhs/Yang Bersangkutan.



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
DINAS KESEHATAN

Jln. Panji No.120 Kepanjen Telp (0341) 393730-391621, Fax. (0341) 393731
Email : dinkes@malangkab.go.id website : http// dinkes.malangkab.go.id
KEPANJEN - 65163

Kepanjen, 27 Mei 2024

Nomor : 000.9.2123/35.07.302/2024
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Pengambilan Data

Kepada :
Yth. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes
Malang
di-

TEMPAT

Menindaklanjuti Surat dari Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang Nomor DP.02.01/F.XXI.17/1074/2024 tanggal 21 Mei 2024 tentang Pengambilan Data , dengan ini kami TIDAK KEBERATAN dilaksanakan kegiatan tersebut oleh :

N a m a : Salsabila Luthfi Zulfana
N I M : P17110213081
Judul : *Pengaruh Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan PMT Rolade Tahu Ikan Lele Terhadap Pengetahuan Dan Keterampilan Ibu Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Poncokusumo Dalam Upaya Pencegahan Stunting*
Tempat Kegiatan : Puskesmas Poncokusumo Kab. Malang
Waktu Kegiatan : 07 Juni 2024 - 14 Juni 2024

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Mentaati peraturan / ketentuan yang berlaku
2. Sesampainya ditempat kegiatan untuk melaporkan dan berkoordinasi kepada Pejabat yang terkait.
3. Memberikan informasi sebelum yang bersangkutan melakukan kegiatan
4. Harus memegang azas rahasia (tanpa nama / identitas responden)
5. Mempresentasikan dan menyampaikan hasil penelitian di tempat penelitian
6. Setelah selesai melaksanakan kegiatan untuk melaporkan kembali kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.
7. Surat ini tidak berlaku apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut diatas.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

KEPALA DINAS KESEHATAN
Sekretaris



PUDJI HADI PRASTYO, SE
Pembina
NIP. 19670511 198811 1 002

Tembusan:
Yth. Sdr. 1. Kepala UPT Puskesmas
Poncokusumo Kab. Malang
2. Salsabila Luthfi Zulfana

Lampiran 2. Satuan Acara Penyuluhan

SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)

Judul Kegiatan	: Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan PMT
Pokok Bahasan	: Stunting dan PMT
Sub Pokok Bahasan:	Pentingnya mencegah stunting, PMT dan pemanfaatan bahan lokal dan pembuatan rolade tahu ikan lele
Hari/ tanggal	: Sabtu, 25 Mei 2024
Sasaran	: Ibu Balita
Waktu	: 09.00 - selesai
Tempat	: Balai Desa Pandansari, Poncokusumo, Malang

A. Tujuan Instruksional :

1. Tujuan umum

Setelah dilaksanakan penyuluhan tentang bagaimana cara mencegah stunting, ibu balita mampu memahami pentingnya mencegah stunting dan menambah keterampilan ibu balita dalam pembuatan produk PMT.

2. Tujuan khusus

Setelah dilaksanakan penyuluhan tentang cara mencegah stunting, ibu balita diharapkan dapat:

- a. Menjelaskan stunting, meliputi definisi stunting, penyebab, dampak, dan cara pencegahan stunting.
- b. Menjelaskan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan pemanfaatan bahan lokal.
- c. Menjelaskan Pembuatan Rolade Tahu Ikan Lele.

B. Materi : (Terlampir)

- Definisi stunting
- Penyebab stunting
- Dampak stunting
- Cara pencegahan stunting
- Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan pemanfaatan bahan lokal
- Pembuatan PMT Rolade Tahu Ikan Lele

C. Metode

Metode yang digunakan pada penyuluhan dan pelatihan pembuatan PMT adalah ceramah, diskusi, tanya jawab dan demo masak.

D. Media

Media yang digunakan adalah leaflet

E. Pelaksanaan Penyuluhan

Penyajian	Waktu	Kegiatan penyuluh	Kegiatan peserta	Metode	Media
Pembuka	5 menit	<ul style="list-style-type: none">- Membuka salam dan menyapa.- Memperkenalkan diri.- Menjelaskan maksud dan tujuan penyuluhan.	<ul style="list-style-type: none">- Mejawab salam dan sapaan.- Mendengarkan dan memperhatikan penjelasan.	Ceramah	-
Pre-test	5 menit	Memberikan kuesioner kepada responden	Menjawab dan mengisi kuesioner yang sudah diberikan	-	Lembar kuesioner
Kegiatan inti	40 menit	<ul style="list-style-type: none">- Penyampaian materi- Demo masak	<ul style="list-style-type: none">- Mendengarkan dan memperhatikan materi yang disampaikan- Ikut serta dalam demo masak	Ceramah dan demo masak	Leaflet
Post-test	5 menit	Memberikan kuesioner kepada responden	Menjawab dan mengisi kuesioner yang sudah diberikan	-	Lembar kuesioner
Penutup	5 menit	<ul style="list-style-type: none">- Menyampaikan kesimpulan dari penyuluhan- Menutup dan salam	<ul style="list-style-type: none">- Mendengarkan dan memperhatikan- Menjawab salam.	Ceramah	-

Lampiran Materi

A. Stunting

1. Definisi Stunting

Stunting merupakan permasalahan yang semakin banyak ditemukan di dunia, khususnya negara berkembang. Stunting menjadi permasalahan

karena dapat meningkatkan risiko terjadinya kesakitan dan kematian. Stunting ialah tumbuh kembang anak atau tinggi badan anak lebih pendek dari anak seusianya. Stunting dapat diartikan dimana kondisi balita mengalami kekurangan asupan gizi dalam jangka waktu yang relatif lama, sehingga menyebabkan anak mengalami masalah atau gangguan pertumbuhan yaitu panjang badan atau tinggi badan lebih pendek dari standart usianya (Yuwanti et al., 2021).

2. Penyebab Stunting

Penyebab terjadinya stunting yaitu balita yang memiliki riwayat Berat Badan Lahir Rendah (BBLR), riwayat penyakit infeksi, pola asuh orang tua terkait gizi, pemberian ASI Eksklusif, ketersediaan sandang pangan, pendidikan orang tua dan ekonomi (Agustina et al., 2023). Pola asuh yang kurang dapat menyebabkan stunting, seperti pengetahuan ibu yang kurang tentang cara memenuhi kebutuhan nutrisi mereka selama masa kehamilan hingga persiapan nutrisi yang harus dipenuhi saat mempersiapkan kehamilan dan paska kehamilan untuk meningkatkan produksi ASI (Agustina et al., 2023).

3. Dampak Stunting

Dampak stunting pada balita yaitu terjadinya gangguan pada tumbuh kembang anak baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Dampak jangka pendek seperti menurunnya kemampuan kognitif, rendahnya sistem imunitas dan mudah terkena berbagai infeksi, sedangkan dampak jangka panjangnya yaitu pada saat dewasa mulai muncul masalah kesehatan seperti tekanan darah tinggi, diabetes, stroke dan lain sebagainya (Yuwanti et al., 2021).

4. Cara Pencegahan Stunting

Untuk mencegah stunting perlu dilakukan mulai sekarang seperti pemenuhan gizi seimbang melalui pemanfaatan pangan lokal, memenuhi asupan gizi yang cukup sebelum dan selama kehamilan, mencukupi asupan gizi terutama saat 1.000 HPK, memberikan ASI Eksklusif hingga usia 6 bulan,

memastikan anak mendapatkan imunisasi yang lengkap serta peningkatan perilaku hidup bersih dan sehat.

B. Pemberian Makanan Tambahan (PMT)

PMT adalah makanan tambahan yang diberikan kepada balita dengan permasalahan kurang gizi bertujuan untuk meningkatkan status gizi anak dan mencukupi kebutuhan zat gizi agar tercapainya status gizi yang optimal (Purwanti & Ningrum, 2023). PMT diberikan kepada balita pada usia 6 – 59 bulan. PMT diberikan bukan sebagai makanan utama, melainkan diberikan sebagai tambahan makanan (Nabilah et al., 2022). PMT diberikan dalam bentuk mudah dicerna dan paling tepat diberikan diantara makan pagi dan siang.

PMT balita yaitu memberi makanan lengkap siap santap atau selingan yang kaya akan protein terutama pada protein hewani. Pemenuhan asupan makanan yang cukup dan gizi yang baik tidak harus mahal, dengan pengetahuan yang tepat bahan pangan lokal dapat dimanfaatkan secara optimal. Untuk meningkatkan kandungan gizi yang lebih optimal dapat mencampurkan bahan pangan lokal seperti sumber protein dan nabati.

C. Ikan Lele

Ikan lele merupakan jenis ikan tawar yang dibudidayakan secara komersial dikalangan masyarakat. Ikan lele meskipun harganya relatif lebih murah, kandungan gizi ikan lele sebanding dengan ikan lainnya. Kandungan protein ikan lele lebih baik dibandingkan dengan protein hewani lainnya. Konsumsi ikan yang cukup dapat membantu mencegah terjadinya stunting pada anak, terutama pada wilayah yang memiliki prevalensi stunting cukup tinggi. Ikan lele bisa mencegah stunting pada anak karena ikan lele memiliki manfaat seperti ikan lele memiliki kandungan protein tinggi dan rendah lemak, kaya akan vitamin B12, asam lemak Omega 3 dan rendah kandungan merkuri.

D. Tahu

Tahu adalah salah satu produk berbahan utama kedelai dengan berasal dari kedelai. Tahu memiliki nilai gizi tinggi dan harganya relatif murah. Selain harganya yang murah tahu banyak digemari dari berbagai kalangan.

oleh karena itu, tidak heran jika tahu memiliki peranan penting sebagai sumber protein di Indonesia. Protein nabati tidak memiliki komposisi selengkap protein hewani. Tahu mengandung tinggi protein tetapi tidak setinggi protein yang dihasilkan oleh tempe.

E. Pembuatan Rolade Tahu Ikan Lele

Rolade merupakan inovasi produk dengan sumber protein yang cukup tinggi dengan menggunakan teknik pengolahan yang sederhana (Masitoh & Chayati, 2020). Produk rolade dikalangan masyarakat masih terbilang jarang yang membuat, sehingga perlu dikembangkan menjadi produk olahan yang bernilai tinggi. Produk olahan rolade tahu ikan lele sangat cocok untuk dikembangkan, karena selain mengandung gizi yang tinggi bahan pangan ikan lele dan tahu ini dapat mencegah adanya stunting pada balita. Ketika ikan lele dan tahu diolah menjadi selingan dalam bentuk rolade memungkinkan anak akan menyukai dan mengkonsumsinya dengan sangat lahap.

Alat yang digunakan dalam pembuatan rolade seperti timbangan digital, food processor, pengukus, wajan/teplon, spatula, pisau, talenan, sendok, garpu, baskom (wadah), piring dan peniris. Bahan yang digunakan disajikan dalam tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Resep pembuatan rolade tahu ikan lele (untuk 1 kali makan)

No.	Resep Standar (untuk 6 porsi dewasa)		Resep Inovasi (untuk 1 kali makan balita)
	Bahan	Berat	
1.	Telur ayam	2 btr	10 g
2.	Tepung terigu (protein sedang)	80 g	6,5 g
3.	Tepung maizena	40 g	3,5 g
4.	Air	250 ml	21 ml
5.	Minyak goreng	2 sdm	1,25 g
6.	Garam	$\frac{3}{4}$ sdt	0,5 g
7.	Kaldu bubuk	$\frac{1}{2}$ sdt	0,5 g
8.	Pewarna kuning	opsional	-

Sumber: Youtube Devina Hermawan (2022)

Cara pembuatan kulit rolade:

1. Campurkan tepung terigu, tepung maizena, telur, air dan minyak, aduk rata
2. Tambahkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata
3. Panaskan wajan, tuang adonan kulit sambil diratan, masak hingga matang kemudian sisihkan.

No.	Resep Standar (untuk 6 porsi dewasa)		Resep Inovasi (untuk 1 kali makan balita)
	Bahan	Berat	
1.	Tahu putih	600 g	25 g
2.	Ikan lele	-	25 g
3.	Telur ayam	1 btr	5 g
4.	Bawang bombay	1 bh	8,5 g
5.	Tepung terigu (protein sedang)	30 g	2,5 g
6.	Tepung maizena	30 g	2,5 g
7.	Bawang putih	4 siung	2 g
8.	Kaldu bubuk	½ sdm	0,5 g
9.	Garam	½ sdt	0,25 g
10.	Gula	1 ½ sdm	1,25 g
11.	Minyak wijen	2 sdt	-
12.	Minyak goreng (untuk menggoreng)	secukupnya	secukupnya

Sumber: Youtube Devina Hermawan (2022)

Cara membuat adonan rolade:

1. Siapkan ikan lele yang sudah dibuang bagian kepala, kulit dan duri. Lele yang digunakan dalam bentuk fillet.
2. Bawang putih dihaluskan dan bawang bombay di cincang kemudian ditumis
3. Didalam food processor, masukkan tahu, ikan lele, telur, bawang putih halus, tepung maizena, tepung terigu, garam, kaldu bubuk, dan garam. Haluskan.
4. Tambahkan bawang bombay, ratakan
5. Bentuk adonan diatas kulit dengan cara digulung
6. Kukus selama 20 menit, jika sudah matang lalu diangkat
7. Potong rolade menjadi beberapa bagian
8. Goreng rolade hingga kuning kemasam
9. Rolade tahu siap disajikan

Lampiran 3. Leaflet

Apa itu Stunting?

Stunting merupakan gangguan tumbuh kembang anak dimana tinggi badan tidak sesuai dengan usianya.

Penyebab Stunting

- Kurangnya asupan gizi
- Pengetahuan Ibu
- Riwayat penyakit infeksi
- Berat Badan Lahir Rendah (BBLR)

Dampak Stunting

Jangka Pendek

- Menurunnya kemampuan belajar anak
- Rendahnya sistem imunitas
- Mudah terkena infeksi

Jangka Panjang

Pada saat dewasa muncul masalah kesehatan :

- Tekanan darah tinggi
- Diabetes
- Stroke

Cara Pencegahan

- Pemenuhan gizi seimbang
- Memenuhi asupan gizi sebelum dan selama kehamilan
- Asi Eksklusif hingga usia 6 bulan
- Imunisasi lengkap
- Perilaku hidup bersih dan sehat



Pemberian Makanan Tambahan (PMT)

Tujuan diberikan PMT yaitu untuk meningkatkan status gizi anak dan mencukupi kebutuhan zat gizi agar tercapainya status gizi yang optimal

Protein Hewani:
Ikan lele



Usia
6 - 59 bulan

Kaya akan protein, terutama protein hewani

Protein Nabati:
Tahu



Diberikan antara makan pagi dan makan siang





Stunting pada Anak

Mari Cegah Stunting Sebelum Terlambat



Rolade Tahu Ikan Lele

Cara Pembuatan Adonan Rolade:

1. Siapkan ikan lele yang sudah dibuang bagian kepala, kulit dan duri. Lele yang digunakan dalam bentuk fillet.
2. Bawang putih dihaluskan dan bawang bombay di cincang kemudian ditumis
3. Didalam food processor, masukkan tahu, ikan lele, telur, bawang putih halus, tepung maizena, tepung terigu, garam, gula dan kaldu bubuk. Haluskan.
4. Tambahkan bawang bombay, ratakan
5. Bentuk adonan diatas kulit dengan cara digulung
6. Kukus selama 20 menit, jika sudah matang lalu diangkat
7. Potong rolade menjadi beberapa bagian
8. Goreng rolade hingga kuning kemasam
9. Rolade tahu siap disajikan

RECIPE

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

Bahan Adonan Rolade

No.	Resep Standar (untuk 6 porsi dewasa)		Resep Inovasi (untuk 1 kali makan balita)
	Bahan	Berat	
1.	Tahu putih	600 g	25 g
2.	Ikan lele	-	25 g
3.	Telur ayam	1 btr	5 g
4.	Bawang bombay	1 bh	8,5 g
5.	Tepung terigu (protein sedang)	30 g	2,5 g
6.	Tepung maizena	30 g	2,5 g
7.	Bawang putih	4 siung	2 g
8.	Kaldu bubuk	½ sdm	0,5 g
9.	Garam	½ sdt	0,25 g
10.	Gula	1 ½ sdm	1,25 g
11.	Minyak wijen	2 sdt	-
12.	Minyak goreng (untuk menggoreng)	secukupnya	secukupnya

Bahan Kulit Rolade

No.	Resep Standar (untuk 6 porsi dewasa)		Resep Inovasi (untuk 1 kali makan balita)
	Bahan	Berat	
1.	Telur ayam	2 btr	10 g
2.	Tepung terigu (protein sedang)	80 g	6,5 g
3.	Tepung maizena	40 g	3,5 g
4.	Air	250 ml	21 ml
5.	Minyak goreng	2 sdm	1,25 g
6.	Garam	½ sdt	0,5 g
7.	Kaldu bubuk	½ sdt	0,5 g
8.	Pewarna kuning	opsional	-

Cara Pembuatan Kulit Rolade:

1. Campurkan tepung terigu, tepung maizena, telur, air dan minyak, aduk rata
2. Tambahkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata
3. Panaskan wajan, tuang adonan kulit sambil diratan, masak hingga matang kemudian sisihkan.

Kandungan Gizi Rolade Tahu Ikan Lele:

Untuk 1 kali makan selingan

Energi	170,9 kkal
Prrotein	8,7 gram
Lemak	8,5 gram
Karbohidrat	15,1 gram
Kalsium	41,2 mg
Zat besi	1,8 mg

Lampiran 4. Pernyataan Persetujuan menjadi Responden

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

No. HP :

Bersedia untuk berpartisipasi menjadi responden penelitian yang berjudul “Pengaruh Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan PMT Rolade Tahu Ikan Lele terhadap Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Poncokusumo dalam Upaya Pencegahan Stunting” dengan mengisi kuesioner yang diberikan oleh peneliti. Lembar persetujuan ini saya setujui dengan ikhlas tanpa adanya unsur paksaan dari pihak manapun.

Demikian lembar persetujuan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 25 Mei 2024

Mengetahui,
Peneliti

Mengetahui,
Responden

(Salsabila Luthfi Zulfana)

(.....)

Lampiran 5. Kuesioner Pengetahuan dan Keterampilan

KUESIONER PENELITIAN

A. IDENTITAS IBU		
1.	Nama Responden	<input type="text"/>
2.	Umur	<input type="text"/> <input type="text"/> Tahun
3.	Nama Suami	<input type="text"/>
4.	Alamat	<input type="text"/>
5.	Pendidikan Terakhir	<input type="text"/>
6.	Pekerjaan	<input type="text"/>
B. IDENTITAS ANAK		
1.	Nama Anak	<input type="text"/>
2.	Umur	<input type="text"/>
3.	Anak ke-	<input type="text"/>
4.	Berat Badan sekarang	<input type="text"/>
5.	Tinggi Badan sekarang	<input type="text"/>
C. PENGETAHUAN IBU		
Petunjuk Pengerjaan!		
Jawablah pertanyaan dengan mengisi abjad (a), (b), (c) pada kolom sesuai dengan jawaban yang dianggap benar.		
1.	Yang dimaksud dengan stunting adalah... a. Gangguan tumbuh kembang anak yang dimana tinggi badan tidak sesuai dengan usianya b. Gangguan tumbuh kembang anak diakibatkan anak terlalu banyak makan mie instan c. Gangguan tumbuh kembang anak yang berat badannya berlebihan	<input type="checkbox"/>

2.	Salah satu penyebab stunting adalah... a. Kurangnya asupan gizi dan pengetahuan ibu b. Gangguan tumbuh kembang anak c. Kelebihan asupan gizi	<input type="checkbox"/>
3.	Salah satu dampak jangka pendek dari stunting adalah... a. Menurunnya kemampuan belajar anak b. Gangguan mental c. Penyakit stroke	<input type="checkbox"/>
4.	Agar anak tidak mengalami stunting, maka sebaiknya orangtua memberikan... a. Susu formula b. Terapi bermain c. Makanan yang bergizi (nasi, lauk pauk (protein), sayur-sayuran)	<input type="checkbox"/>
5.	Yang dimaksud dengan PMT adalah... a. Pemberian Makanan Terpilih b. Pemberian Makanan Tambahan c. Pelaksanaan Makanan Tambahan	<input type="checkbox"/>
6.	Yang harus diutamakan dalam pemberian makanan tambahan untuk balita stunting adalah... a. Bahan makanan sumber protein b. Bahan makanan sumber karbohidrat c. Bahan makanan sumber lemak	<input type="checkbox"/>
7.	PMT pada balita diberikan pada saat usia... a. 6 – 59 bulan b. 0 – 6 bulan c. 0 – 3 bulan	<input type="checkbox"/>
8.	Pemberian Makanan Tambahan (PMT) tepat diberikan pada saat... a. Bersamaan dengan makanan utama b. Diantara makan pagi dan siang c. Malam sebelum tidur	<input type="checkbox"/>
9.	Komposisi bahan makanan sumber protein hewani adalah... a. Ikan lele, daging sapi, ayam b. Tahu, kacang hijau, kacang kedelai c. Tempe, ikan lele, kacang hijau	<input type="checkbox"/>

10.	<p>Jenis ikan yang memiliki kandungan protein tinggi adalah...</p> <ol style="list-style-type: none"> Ikan lele Ikan patin Ikan wader 	<input type="checkbox"/>
11.	<p>Manakah dibawah ini contoh menu PMT...</p> <ol style="list-style-type: none"> Rolade tahu ikan lele Cokelat Steak daging 	<input type="checkbox"/>
12.	<p>Berikut ini bahan yang digunakan dalam pembuatan rolade tahu ikan lele yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> Tahu, ikan lele, telur ayam, tepung terigu, dan tepung maizena Tempe, ikan lele, telur ayam, tepung tapioka dan tepung maizena Tahu, ikan kembung, telur ayam, tepung terigu dan tepung maizena 	<input type="checkbox"/>
13.	<p>Urutkan langkah pembuatan kulit rolade tahu ikan lele dibawah ini:</p> <ol style="list-style-type: none"> Masukkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata Panaskan wajan, tuang adonan kulit sambil diratakan, masak hingga matang Campurkan tepung terigu, tepung maizena, telur, air dan minyak goreng. Aduk rata <p>Jawaban:</p> <ol style="list-style-type: none"> (3), (1), (2) (2), (3), (1) (1), (2), (3) 	<input type="checkbox"/>
14.	<p>Urutkan langkah pembuatan adonan rolade tahu ikan lele:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siapkan ikan lele yang sudah dibuang bagian kepala, kulit dan duri. Lele yang digunakan dalam bentuk fillet Didalam food processor, masukkan tahu, ikan lele, telur, bawang putih, halus, tepung terigu, tepung maizena, garam, kaldu bubuk. Haluskan Tambahkan bawang bombay, ratakan Bawang putih dihaluskan dan bawang bombay dicincang kemudian ditumis <p>Jawaban:</p>	<input type="checkbox"/>

	<ul style="list-style-type: none">a. (1), (2), (3), (4)b. (1), (4), (2), (3)c. (4), (3), (2), (1)	
15.	<p>Waktu yang digunakan untuk mengukus rolade tahu ikan lele adalah...</p> <ul style="list-style-type: none">a. 10 menitb. 20 menitc. 30 menit	<input type="checkbox"/>

Lampiran 6. Kuesioner Responden

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ika Zahrotul Umami
Umur : 23 tahun
Alamat : Pandansari
No. HP : 085 655 282 972

Bersedia untuk berpartisipasi menjadi responden penelitian yang berjudul "Pengaruh Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan PMT Rolade Tahu Ikan Lele terhadap Pengetahuan dan Keterampilan Ibu Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Poncokusumo dalam Upaya Pencegahan Stunting" dengan mengisi kuesioner yang diberikan oleh peneliti. Lembar persetujuan ini saya setuju dengan ikhlas tanpa adanya unsur paksaan dari pihak manapun.

Demikian lembar persetujuan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,
Peneliti

(Salsabila Luthfi Zulfana)

Malang, 25 Mei 2024

Mengetahui,
Responden


.....)

Ika Zahrotul Umami

KUESIONER PENELITIAN

A. IDENTITAS RESPONDEN		
1.	Nama Responden	Ika Zahrotul Umami
2.	Umur	23 Tahun
3.	Alamat	Pandansari
4.	Pendidikan Terakhir	SMA
5.	Jumlah Anak	
	a. Laki-laki	0
	b. Perempuan	1
6.	Usia anak	29 bulan
7.	Pekerjaan	Ibu rumah tangga
B. PENGETAHUAN IBU		
Petunjuk Pengerjaan! Jawablah pertanyaan dengan mengisi abjad (a), (b), (c) pada kolom sesuai dengan jawaban yang dianggap benar.		
1.	Yang dimaksud dengan stunting adalah... a. Gangguan tumbuh kembang anak yang dimana tinggi badan tidak sesuai dengan usianya b. Gangguan tumbuh kembang anak diakibatkan anak terlalu banyak makan mie instan c. Gangguan tumbuh kembang anak yang berat badannya berlebihan	A
2.	Salah satu penyebab stunting adalah... a. Kurangnya asupan gizi dan pengetahuan ibu b. Gangguan tumbuh kembang anak c. Kelebihan asupan gizi	A
3.	Salah satu dampak jangka pendek dari stunting adalah... a. Menurunnya kemampuan belajar anak b. Gangguan mental c. Penyakit stroke	B
4.	Agar anak tidak mengalami stunting, maka sebaiknya orangtua memberikan... a. Susu formula b. Terapi bermain c. Makanan yang bergizi (nasi, lauk pauk (protein), sayur-sayuran)	C

5.	Yang dimaksud dengan PMT adalah... a. Pemberian Makanan Terpilih b. Pemberian Makanan Tambahan c. Pelaksanaan Makanan Tambahan	B
6.	Yang harus diutamakan dalam pemberian makanan tambahan untuk balita stunting adalah... a. Bahan makanan sumber protein b. Bahan makanan sumber karbohidrat c. Bahan makanan sumber lemak	A.
7.	PMT pada balita diberikan pada saat usia... a. 6 – 59 bulan b. 0 – 6 bulan c. 0 – 3 bulan	A
8.	Pemberian Makanan Tambahan (PMT) tepat diberikan pada saat... a. Bersamaan dengan makanan utama b. Diantara makan pagi dan siang c. Malam sebelum tidur	B.
9.	Komposisi bahan makanan sumber protein hewani adalah... a. Ikan lele, daging sapi, ayam b. Tahu, kacang hijau, kacang kedelai c. Tempe, ikan lele, kacang hijau	A.
10.	Jenis ikan yang memiliki kandungan protein tinggi adalah... a. Ikan lele b. Ikan patin c. Ikan wader	A.
11.	Manakah dibawah ini contoh menu PMT... a. Rolade tahu ikan lele b. Cokelat c. Steak daging	A

12.	<p>Berikut ini bahan yang digunakan dalam pembuatan rolade tahu ikan lele yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> Tahu, ikan lele, telur ayam, tepung terigu, dan tepung maizena Tempe, ikan lele, telur ayam, tepung tapioka dan tepung maizena Tahu, ikan kembung, telur ayam, tepung terigu dan tepung maizena 	<p>A.</p>
13.	<p>Urutkan langkah pembuatan kulit rolade tahu ikan lele dibawah ini:</p> <ol style="list-style-type: none"> Masukkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata Panaskan wajan, tuang adonan kulit sambil diratakan, masak hingga matang Campurkan tepung terigu, tepung maizena, telur, air dan minyak goreng. Aduk rata <p>Jawaban:</p> <ol style="list-style-type: none"> (3), (1), (2) (2), (3), (1) (1), (2), (3) 	<p>A.</p>
14.	<p>Urutkan langkah pembuatan adonan rolade tahu ikan lele:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siapkan ikan lele yang sudah dibuang bagian kepala, kulit dan duri. Lele yang digunakan dalam bentuk fillet Didalam food processor, masukkan tahu, ikan lele, telur, bawang putih, halus, tepung terigu, tepung maizena, garam, kaldu bubuk. Haluskan Tambahkan bawang bombay, ratakan Bawang putih dihaluskan dan bawang bombay dicincang kemudian ditumis <p>Jawaban:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1), (2), (3), (4) (1), (4), (2), (3) (4), (3), (2), (1) 	<p>B.</p>
15.	<p>Waktu yang digunakan untuk mengukus rolade tahu ikan lele adalah...</p> <ol style="list-style-type: none"> 10 menit 20 menit 30 menit 	<p>C.</p>

Lampiran 7. Data Hasil Penelitian

No.	Nama Responden	Umur (Thn)	Alamat	Pendidikan Terakhir	Jumlah Anak			Usia Anak (Bln)	Pekerjaan
					L	P	total		
1.	I	29	Pandansari	SMP	-	2	2	22	Ibu Rumah Tangga
2.	M	30	Pandansari	SD	1	1	2	25	Ibu Rumah Tangga
3.	S	24	Pandansari	SMA	-	1	1	29	Ibu Rumah Tangga
4.	A	23	Pandansari	SMK	-	1	1	14	Swasta
5.	I	23	Pandansari	SMA	-	1	1	29	Ibu Rumah Tangga
6.	F	40	Pandansari	SD	3	-	3	12	Ibu Rumah Tangga
7.	L	34	Pandansari	MTs	1	1	2	36	Petani
8.	A	27	Pandansari	SMP	1	1	2	29	Ibu Rumah Tangga
9.	N	24	Pandansari	SD	2	-	2	30	Ibu Rumah Tangga
10.	S	38	Pandansari	SD	1	1	2	36	Petani
11.	K	30	Pandansari	SD	1	1	2	24	Ibu Rumah Tangga

Lampiran 8. Data Hasil Pretest dan Posttest

No.	Nama Responden	Pretest				Posttest			
		B	S	Skor	Kategori	B	S	Skor	Kategori
1.	I	10	5	66,7	Cukup	13	2	86,7	Cukup
2.	M	9	6	60,0	Cukup	15	0	100,0	Cukup
3.	S	10	5	66,7	Cukup	13	2	86,7	Cukup
4.	A	10	5	66,7	Cukup	13	2	86,7	Baik
5.	I	13	2	86,7	Baik	15	0	100,0	Baik
6.	F	9	6	60,0	Cukup	13	2	86,7	Cukup
7.	L	10	5	66,7	Cukup	13	2	86,7	Cukup
8.	A	12	3	80,0	Baik	14	1	93,3	Cukup
9.	N	10	5	66,7	Cukup	15	0	100,0	Baik
10.	S	8	7	53,3	Kurang	12	3	80,0	Cukup
11.	K	8	7	53,3	Kurang	10	5	66,7	Cukup

Lampiran 9. Hasil Uji Statistik

1) Uji Normalitas

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PengetahuanPre	.294	11	.008	.882	11	.111
PengetahuanPost	.246	11	.063	.869	11	.075
KeterampilanPre	.191	11	.200*	.863	11	.064
KeterampilanPost	.190	11	.200*	.869	11	.076

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

a. Lilliefors Significance Correction

2) Uji paired sample t test

- Pengetahuan

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	PengetahuanPre	9.91	11	1.514	.456
	PengetahuanPost	13.27	11	1.489	.449

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	PengetahuanPre - PengetahuanPost	-3.364	1.286	.388	-4.228	-2.499	-8.673	10	.000