

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Perizinan



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Malang
Jalan Besar Ijen 77C
Malang, Jawa Timur 65112
Telp: (0341) 566075
Email: <https://poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0306 /2026
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian untuk
Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI
Malang, 13 Maret 2026

Kepada Yth.
Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Malang
di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Mayang Pusparini, (NIM.P17110231023), Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang, Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Ijin Penelitian, pada:

Tanggal : 01 April sd 01 Mei 2026
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Puskesmas Wagir kabupaten Malang

Dengan judul :
Perbedaan pengetahuan kader posyandu Desa Pandanrejo sebelum dan sesudah
Penyuluhan pembuatan makanan tambahan siomay ikan lele dan tepung daun kelor

Data yang diambil :
- Pengetahuan kader posyandu (pre test & post test)
- Data identitas kader

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

Ketua Jurusan Gizi

Ibnu Fajar, SKM. M.Kes., RD
NIP. 196610161989031001

Tembusan disampaikan kepada Yth :
- Kepala Puskesmas Wagir Kabupaten Malang



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
DINAS KESEHATAN

Jalan Panji Nomor 120 Kopanjon, Kabupaten Malang, Jawa Timur
Telepon (0341) 393730, Faksimile (0341) 393731
Laman: <http://dinkes.malangkab.go.id>
Pos-el: dinkes@malangkab.go.id, Kode Pos 65163

Kopanjon, 16 April 2026

Nomor : 000.9.2/1734 /35.07.302/2026
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Penelitian

Yth. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang
di
Malang

Menindaklanjuti Surat dari Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang
Nomor DP.02.01/F.XXI.17/0306/2026 tanggal 13 Maret 2026 tentang Penelitian,
dengan ini kami TIDAK KEBERATAN dilaksanakan kegiatan tersebut oleh:

Nama : Mayang Pusparini
NIM : P17110231023
Judul : *Perbedaan Pengetahuan Kader Posyandu Desa Pandanrejo
Sebelum dan Sesudah Penyuluhan Pembuatan Makanan
Tambahan Siomay Ikan Lele dan Tepung Daun Kelor*
Tempat Kegiatan : Puskesmas Wagir Kab. Malang
Waktu Kegiatan : 15 April 2026 - 15 Mei 2026

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...

7. Surat ini tidak berlaku apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut diatas.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Kabupaten Malang, 10 Januari 2023
Kepala Dinas Kesehatan,
Kabupaten Malang
Drs. H. H. Malla, M.Kes
NIP. 197801212006042031

Tembusan:
Yth. 1. Kepala UPT Puskesmas Wagir Kab. Malang
2. Mayang Pusparini

Lampiran 2. SAP

SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)

1. Topik : Pembuatan Makanan Tambahan Siomay Ikan Lele dan Tepung daun kelor guna mencegah stunting
2. Tujuan :
 - a. Meningkatkan pengetahuan kader posyandu
 - b. Dapat menjadi salah satu inovasi pemuatan makanan Tambahan
3. Sasaran : Kader Posyandu Desa Pandanrejo
4. Tempat : Balai Desa Pandanrejo, Kabupaten Malang
5. Hari/Tanggal : 22 April 2026
6. Waktu : 13.00 - selesai
7. Metode : Ceramah dan demo masak
8. Media : Leaflet
9. Kegiatan Penyuluhan

No	Kegiatan	Kegiatan Penyuluhan	Sasaran	Waktu	Media
1	Pembukaan	- Membuka salam - Memperkenalkan diri - Menjelaskan maksud dan tujuan	Menjawab salam	5 menit	-
2	Pre-Test	Memberikan kuesioner kepada responden	Mengerjakan Pre-test	5 menit	- Lembar Kuesioner - Bulpoin
3	Inti Acara	- Penyampaian materi - Demo masak - Tanya Jawab	Memperhatikan dan bertanya	40 menit	-Alat Demo masak - Leaflet
4	Post-Test	Memberikan kuesioner kepada responden	Mengerjakan Post-test	5 menit	-lembar kuesioner -bulpoin
5	Penutup	Menutup acara dan memberi salam	Menjawab salam	5 menit	-

Lampiran 3. Materi

A. Stunting

1. Pengertian Stunting

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada balita yang disebabkan oleh kekurangan gizi kronis dalam waktu yang lama, terutama pada periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan. Kondisi ini ditandai dengan tinggi badan anak yang lebih rendah dibandingkan standar usianya. Stunting tidak hanya berdampak pada pertumbuhan anak, tetapi juga dapat menghambat perkembangan otak, menurunkan kemampuan kognitif, serta meningkatkan risiko terjadinya berbagai penyakit pada masa yang akan datang.

2. Faktor penyebab

Stunting dapat disebabkan oleh berbagai faktor, antara lain:

- Pendidikan dan pendapatan keluarga
- Pola makan yang tidak seimbang serta Pola asuh yang kurang tepat
- Riwayat penyakit infeksi yang berulang serta kondisi sanitasi dan lingkungan yang kurang baik

3. Cara pencegahan

- Pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI)
- Pemantauan pertumbuhan dan perkembangan anak secara rutin di Posyandu
- Menjaga kebersihan lingkungan dan sanitasi

B. PMT

1. Pengertian

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) merupakan program pemberian makanan kepada balita yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi tambahan guna mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. PMT berbasis pangan lokal adalah makanan tambahan yang dibuat dari bahan pangan yang tersedia di daerah setempat sehingga lebih mudah diperoleh, terjangkau, dan sesuai dengan kebiasaan masyarakat. Pemberian PMT diharapkan dapat

membantu meningkatkan status gizi anak serta mencegah terjadinya stunting.

2. Tujuan

Tujuannya antara lain untuk menambah asupan gizi balita yang belum terpenuhi dari makanan sehari-hari. Selain itu untuk meningkatkan status gizi anak, mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang optimal, guna upaya pencegahan stunting. Dengan asupan gizi yang cukup, anak memiliki kesempatan untuk tumbuh dan berkembang sesuai dengan usianya.

3. Resep Modifikasi Siomay Ikan lele dan Tepung daun kelor

Bahan :

- 100 gram ikan lele fillet
- 90 gram tepung sagu
- 1 butir telur ayam
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm saos tiram
- 2,5 gram garam
- 5 gram gula
- 20 gram Tepung daun kelor
- 45 gram tepung terigu
- 2 siung bawang merah
- 2 batang daun bawang
- 1 sdt kaldu ayam
- 1,5 sdt merica
- 1 buah Jeruk nipis
- 45 gram labu siam
- ½ ruas Jahe
- Tahu goreng sebagai pembungkus siomay

Alat :

- Chopper
- Kukusan
- Pisau
- Talenan
- Sendok
- Baskom

Langkah-Langkah :

- Siapkan bahan dan alat, Kupas dan cuci semua bahan terlebih dahulu
- Cuci ikan lele yang sudah difillet sampai bersih, kemudian diberikan perasan air jeruk nipis dan Berkan irisan jahe selama 10-15 menit. Kemudian cuci ikan Kembali. Copper sampai halus
- Siapkan bawang putih dan bawang merah yang telah dikupas, lalu dicopper sampai halus.
- Iris tipis tipis daun bawang. Kemudian Siapkan labu siam dan parut sampai halus.
- Siapkan wadah, masukkan tepung sagu, Tepung terigu, Tepung daun kelor, Garam, Lada, Gula, dan kaldu ayam. Kemudian aduk sebentar agar bumbu merata.
- Kemudian Masukkan ikan yang sudah dichopper, daun bawang, labu siam dan bawang putih yang telah dihaluskan.
- Masukkan Telur 1 butir, Saos Tiram. Aduk semua bahan hingga rata. Jika dirasa adonan terlalu kental dan padat bisa ditambahkan air secukupnya sedikit sedikit sampai rata.
- Siapkan tahu yang sudah digoreng, kemudian ambil adonan siomay menggunakan sendok makan kedalam tahu.
- Siapkan kukusan, jika air sudah mendidih masukan adonan siomay. Kukus selama 15-20 menit.

Lampiran 4. Data Mentah

No	Nama Responden	Usia (Th)	Pekerjaan	Pendidikan	Pre Test	Post Test
1	T	51	IRT	SMA	80	100
2	L	34	IRT	SMK	80	100
3	D	33	IRT	SMA	70	90
4	P	58	IRT	SMA	60	90
5	M	43	IRT	SMP	70	80
6	D	36	IRT	S1	80	100
7	E	43	IRT	D1	80	100
8	L	59	IRT	SD	80	90
9	N	45	IRT	SMA	70	90
10	Y	31	IRT	SMK	90	100
11	Z	35	IRT	SMP	70	90
12	J	53	IRT	SD	60	90
13	E	37	IRT	SMP	80	100
14	S	47	guru	S1	80	100
15	R	51	perangkat	SMA	80	100

Lampiran 5. Lembar Persetujuan

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Setelah mendapat penyuluhan dan mengetahui manfaat penelitian berjudul "Perbedaan Pengetahuan Kader Posyandu Desa Pandanrejo Sebelum dan Sesudah Penyuluhan Pembuatan Makanan Tambahan Siomay Ikan Lele dan Tepung Daun Kelor", Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yosi Amelia

Umur : 31 th

Alamat : Jemurang

No HP. : 081553706972

Menyatakan bersedia berpartisipasi menjadi responden dalam penelitian. Apabila sewaktu-waktu dirugikan dalam bentuk apapun berhak membatalkan persetujuan ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat tanpa ada paksaan atau ancaman dari pihak manapun.

Peneliti

(Mayang Pusparini)

Malang, 22 - 9 - 2026

Responden


(Yosi A)

Lampiran 6. Kuesioner Pre Test dan Post test

KUESIONER PENELITIAN

A. IDENTITAS RESPONDEN	
Nama Responden	: ENDANG SETYOWATI
Usia	: 13 TAHUN
Pekerjaan	: IBU RUMAH TANGGA
Pendidikan Terakhir	: DI
Alamat	: PERUM NEW PANDANREJO
Nama Posyandu	: POSYANDU ANAK SEHAT
Lama menjadi kader	: 9 THN
B. PENGETAHUAN	
Petunjuk pengerjaan : berikan tanda silang (x) pada jawaban yang dianggap paling benar	
1	Stunting adalah kondisi ketika.. A. Tinggi badan anak lebih pendek dari anak seusianya akibat kekurangan makan dalam beberapa hari B. Tinggi badan anak lebih pendek dari anak seusianya karena anak sering sakit ☒ C. Tinggi badan anak lebih pendek dari anak seusianya akibat kekurangan gizi dalam waktu lama
2	Pencegahan stunting pada balita dapat dilakukan dengan cara... A. Memberikan makanan saat anak lapar saja tanpa jadwal ☒ B. Memberikan makanan bergizi seimbang secara teratur sesuai usia C. Memberikan camilan manis agar anak cepat kenyang
3	PMT berbasis pangan lokal artinya? ☒ A. Makanan tambahan yang menggunakan bahan pangan dari daerah setempat B. Mendukung penggunaan bahan lokal yang bergizi C. Makanan tambahan yang selalu dibeli dari pabrik
4	Tujuan utama pemberian PMT pada balita adalah.. ☒ A. Menambah asupan gizi balita yang membutuhkan B. Menambah jumlah makanan balita setiap hari C. Menambah variasi makanan balita agar tidak bosan
5	Daun kelor dikenal sebagai bahan pangan yang kaya akan.. ☒ A. Vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh B. Vitamin dan serat yang membantu pencernaan C. Vitamin dan zat gizi yang membantu meningkatkan energi

6	Kandungan vitamin dalam ikan lele yang penting bagi tubuh adalah... A. vitamin A, vitamin B kompleks, dan vitamin D ☒ B. vitamin A dan beberapa vitamin B yang mendukung metabolisme C. vitamin B kompleks dan vitamin yang berperan dalam fungsi tubuh
7	Pemberian PMT berbahan ikan lele dan kelor bertujuan untuk... ☒ A. membantu memenuhi kebutuhan gizi tambahan pada balita B. membantu meningkatkan asupan gizi pada balita C. membantu mencukupi kebutuhan zat gizi harian balita
8	Lama pengukusan yang dianjurkan agar siomay matang sempurna adalah... A. 10-15 menit ☒ B. 15-20 menit C. 20-25 menit
9	Dalam formulasi adonan siomay berbasis ikan lele, terdapat komponen tambahan yang berperan dalam membantu pembentukan struktur campuran melalui kontribusi protein dan sifat pengikatnya. Bahan yang dimaksud adalah... ☒ A. Telur B. Susu C. Tepung terigu
10	Penggunaan tahu goreng sebagai pembungkus siomay berfungsi untuk... ☒ A. Meningkatkan kandungan protein sekaligus sebagai wadah adonan B. Menambah cita rasa dan tekstur serta berfungsi sebagai pembungkus C. Sebagai media isian yang berkontribusi pada nilai gizi dan bentuk produk

Lampiran 7. Leaflet

SIOMAY IKAN LELE DAN TEPUNG DAUN KELOR

MANFAAT IKAN LELE

mengandung vitamin A, B kompleks dan vitamin D yang berperan penting dalam metabolisme tubuh dan pertumbuhan.

MANFAAT TEPUNG DAUN KELOR

mengandung berbagai vitamin (seperti vitamin A, B, dan C), dan mineral (zat besi, kalsium) yg penting untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

NILAI GIZI:
(Berat 90 gram berisi 3 pcs)

Energi	Protein	Lemak	Karbo
226,8 Kkal	8,45 g	11,2 g	24,2 g

RESEP:

Bahan :

- 100 gram ikan lele fillet
- 90 gram tepung sagu
- 20 gram Tepung daun kelor
- 45 gram tepung terigu
- 1 butir telur ayam
- 5 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 45 gram labu siam
- 1 sdm saos tiram
- 2,5 gram garam
- 5 gram gula
- 2 batang daun bawang
- 1 sdm kaldu ayam
- 1,5 sdt merica
- tahu goreng secukupnya
- 1 buah Jeruk nipis
- ½ ruas Jahe

Alat :

- Chopper
- Pisau
- Talenan
- Kukuasan
- Sendok
- Solet
- Capitan
- Baskom
- Parutan keju

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan bahan dan alat
2. Cuci ikan lele yang sudah difillet sampai bersih, kemudian diberikan perasan air jeruk nipis dan Berikan Irisan Jahe selama 10-15 menit. Kemudian cuci ikan Kembali. Copper sampai halus.
3. Siapkan bawang putih dan bawang merah yang telah dikupas, lalu chopper sampai halus.
4. Iris tipis tipis daun bawang. Kemudian Siapkan labu siam dengan parutan keju sampai halus.
5. Siapkan wadah, masukkan Tepung sagu, Tepung terigu, Tepung daun kelor, Garam, Lada, Gula, dan kaldu ayam. Kemudian aduk sebentar agar bumbu merata.
6. Kemudian Masukkan ikan yang sudah dichopper, daun bawang, labu siam dan bawang putih yang telah dihaluskan.
7. Masukkan 1 butir Telur, Saos Tiram. Aduk semua bahan hingga rata
8. Siapkan tahu yang sudah digoreng, kemudian ambil adonan siomay menggunakan sendok makan kedalam tahu
9. Siapkan kukusan, jika air sudah mendidih masukan adonan siomay. Kukus selama 15-20 menit.

CEGAH STUNTING ITU PENTING

Dengan PMT Siomay Ikan Lele & Tepung Daun Kelor



APA ITU STUNTING?

merupakan kondisi gagal tumbuh pada balita akibat kurang gizi kronis, terutama dalam 1.000 hari pertama kehidupan. Stunting juga menghambat perkembangan otak, kecerdasan, dan meningkatkan risiko penyakit di masa depan.

PENYEBAB

- Kurangnya Asupan Gizi Sejak di Kandungan
- Pola Makan Belum Seimbang
- Pola Asuh yang kurang tepat
- Riwayat Penyakit yang Berulang

PENCEGAHAN

- MPASI Tinggi Protein Hewani
- Imunisasi Lengkap & Tepat Waktu
- Pantau Tumbuh Kembang di Posyandu
- Jaga Kebersihan Lingkungan (Sanitasi)

PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN (PMT)

Pmt basis lokal merupakan makanan tambahan yang mengandung bahan pangan dari daerah setempat

Tujuan pemberian:

- Menambah asupan gizi balita yang membutuhkan
- membantu meningkatkan status gizi anak
- mencegah stunting

KENAPA SIH PAKAI IKAN LELE DAN TEPUNG DAUN KELOR?

- Dapat membantu kebutuhan gizi harian
- Terjangkau dan mudah didapatkan
- Kaya akan manfaat

Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan

 Persiapan Bahan PMT	 Pengolahan Bahan Siomay
 Pengukusan Produk	 Produk PMT
 Pengerjaan Pre test	 Penyuluhan kader posyandu
 Praktek Pembuatan PMT	 Pengerjaan Post test