

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian



**Kementerian Kesehatan**  
**Poltekkes Malang**

Jl. Besar Ijen No 77C Malang 65112  
(0341) 566075 571388, Fax (0341) 556746  
<http://www.poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP 02.01/F XXI 17/ 3808 /2024  
Lampiran : -  
Penhal : Surat Permohonan Ijin Penelitian  
Dalam Pemenuhan Tugas Akhir Penyusunan Skripsi  
Malang, 09 Desember 2024

Kepada Yth  
Kepala UPTD Puskesmas Parang  
Kabupaten Magetan  
Di  
Tempat

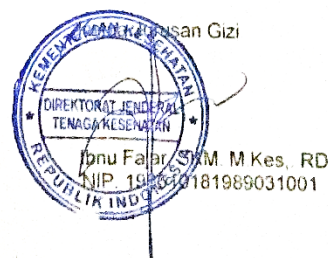
Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Penyusunan Skripsi, maka bersama ini kami hadapkan Devia Murnadanti C.R, (NIM.P17111245119) Mahasiswa Program S.Tr.Gizi & Dietetika Alih Jenjang Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang untuk melaksanakan Izin Penelitian, pada:

Tanggal : 16 Desember 2024 sd 25 Januari 2025  
Waktu : 07.00 – selesai  
Tempat : UPTD Puskesmas Parang  
Kabupaten Magetan

Dengan judul :  
Pengaruh Konseling MP-ASI terhadap Pengetahuan, Tingkat Konsumsi Energi dan Protein serta Penambahan Berat Badan Balita Gizi Kurang di Puskesmas Parang Kabupaten Magetan

Data yang diambil :  
- Data Karakteristik Balita meliputi Nama, Tanggal Lahir, Jenis Kelamin, Umur, Berat Badan, Jumlah Anggota Keluarga  
- Data Karakteristik Orang Tua meliputi Nama, Umur, Pendidikan, Pekerjaan, Pendapatan Per Bulan  
- Data Pengetahuan Ibu Balita  
- Data Tingkat Konsumsi Energi dan Protein Balita  
- Data Antropometri Balita

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



## Lampiran 2. Sertifikat Lolos Kaji Etik



### Kementerian Kesehatan

Direktorat Jenderal  
Sumber Daya Manusia Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Malang  
Komisi Etik Penelitian Kesehatan  
Jalan Besar Ijen Nomor 77 C Malang  
(0341) 566075  
komisietik@poltekkes-malang.ac.id

**KETERANGAN LAYAK ETIK**  
*DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL*  
"ETHICAL APPROVAL"

No.DP.04.03/F.XXI.30/00290/2025

Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh :  
*The research protocol proposed by*

Peneliti utama : DEVIA MURNADIANTI CAHYA  
ROMADHONI

*Principal In Investigator*

Nama Institusi : Politeknik Kesehatan Malang  
*Name of the Institution*

Dengan judul:  
*Title*

**"PENGARUH KONSELING MP-ASI TERHADAP PENGETAHUAN, TINGKAT KONSUMSI ENERGI DAN  
PROTEIN SERTA PENAMBAHAN BERAT BADAN BALITA GIZI KURANG DI PUSKESMAS PARANG  
KABUPATEN MAGETAN"**

*"PENGARUH KONSELING MP-ASI TERHADAP PENGETAHUAN, TINGKAT KONSUMSI ENERGI DAN PROTEIN SERTA  
PENAMBAHAN BERAT BADAN BALITA GIZI KURANG DI PUSKESMAS PARANG KABUPATEN MAGETAN"*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

*Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.*

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 16 Mei 2025 sampai dengan tanggal 16 Mei 2026.

*This declaration of ethics applies during the period May 16, 2025 until May 16, 2026.*



May 16, 2025  
Chairperson,



Dr. Susi Milwati, S.Kp., M.Pd.

### Lampiran 3. Surat Persetujuan (*Informed Consent*)

#### **Persetujuan Setelah Penjelasan (*Informed Consent*):**

Kami/saya Devia Murnadianti adalah peneliti dari **Poltekkes Kemenkes Malang Jurusan Gizi**, dengan ini meminta anda untuk berpartisipasi dengan sukarela dalam penelitian yang berjudul **"Pengaruh Konseling MP-ASI terhadap Pengetahuan, Tingkat Konsumsi Energi dan Protein serta Penambahan Berat Badan Balita Gizi Kurang di Puskesmas Parang Kabupaten Magetan"** dengan beberapa penjelasan sebagai berikut :


1. Tujuan dari penelitian ini untuk Menganalisis pengaruh konseling MP-ASI terhadap pengetahuan, tingkat konsumsi energi dan protein serta penambahan berat badan balita gizi kurang di Puskesmas Parang Kabupaten Magetan., dengan metode/prosedur kuantitatif dengan menggunakan rancangan penelitian *one group pre-test post-test design*.
2. Anda dilibatkan dalam penelitian karena subyek sebagai sasaran yang akan diberikan konseling MP-ASI dan akan dipantau pengaruhnya terhadap Pengetahuan, Tingkat Konsumsi Energi dan Protein serta Penambahan Berat Badan Balita Gizi Kurang di Puskesmas Parang Kabupaten Magetan. Keterlibatan anda dalam penelitian ini bersifat sukarela.
3. Seandainya anda tidak menyetujui cara ini maka anda dapat memilih cara lain yaitu mengundurkan diri atau anda boleh tidak mengikuti penelitian ini sama sekali. Untuk itu anda tidak akan dikenai sanksi apapun
4. Penelitian ini akan berlangsung selama 6 minggu dengan sampel *purposive sampling*.
5. Anda akan diberikan imbalan pengganti/ kompensasi berupa buku saku MP-ASI atas kehilangan waktu/ketidaknyamanan lainnya.
6. Setelah selesai penelitian, anda akan diberikan informasi tentang hasil penelitian secara umum melalui presentasi secara umum.
7. Anda akan mendapatkan informasi tentang keadaan kesehatan anda selama pengambilan data/sampel *purposive sampling*.
8. Anda akan mendapatkan informasi bila ditemukan .....(temuan yang tidak diharapkan) selama penelitian ini.
9. Anda juga akan diinformasikan data lain yang berhubungan dengan keadaan anda yang kemungkinan ditemukan saat pengambilan sampel/data berlangsung, kecuali mendesak.
10. Prosedur pengambilan sampel adalah dengan *purposive sampling*.
11. Keuntungan yang anda peroleh dengan keikutsertaan anda adalah menambah pengetahuan terkait MP-ASI yang baik dan benar.
12. Penelitian dilakukan dengan harapan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat luas khususnya ibu balita.

13. Setelah penelitian ini selesai, Anda tidak memerlukan perawatan setelah penelitian karena tidak terdapat intervensi dalam penelitian ini.
14. Anda tidak mendapatkan intervensi dengan risiko tertentu yang memerlukan pengobatan atau tindakan kesehatan setelah penelitian ini karena penelitian ini hanya menggunakan kuesioner.
15. Anda tidak memerlukan pengobatan atau tindakan tertentu karena penelitian ini hanya menggunakan kuesioner
16. Anda akan diberikan informasi bila didapatkan informasi baru dari penelitian ini ataupun dari sumber lain.
17. Semua data dalam penelitian ini akan disimpan oleh peneliti (tim peneliti) dalam bentuk laporan.
18. Semua informasi yang anda berikan dalam penelitian ini tidak akan disebar luaskan sehingga kerahasiaannya akan terjamin.
19. Penelitian ini merupakan penelitian pribadi dan tidak ada sponsor yang mendanai penelitian ini.
20. Peneliti menjadi peneliti sepenuhnya dalam penelitian ini.
21. Peneliti tidak memberikan jaminan kesehatan atau perawatan kepada subyek karena penelitian ini tidak mengandung unsur intervensi dan hanya pengisian kuisisioner.
22. Tidak ada pengobatan atau rehabilitasi dan perawatan kesehatan pada individu / subyek karena penelitian ini tidak mengandung unsur intervensi terhadap subyek.
23. Peneliti tidak menjamin apabila terjadi resiko pada subyek karena penelitian ini non intervensi dan tidak ada organisasi yang bertanggung jawab karena ini merupakan penelitian pribadi.
24. Penelitian ini tidak melibatkan unsure-unsur yang membahayakan kepada individu/subyek sehingga tidak ada jaminan hukum untuk hal tersebut
25. Penelitian ini telah mendapat persetujuan laik etik dari Poltekkes Kemenkes Malang.
26. Anda akan diberikan informasi apabila terjadi pelanggaran pelaksanaan protokol penelitian ini; dan jika terjadi pelanggaran, maka ketua peneliti akan menghentikan penelitian.
27. Anda akan diberi tahu bagaimana prosedur penelitian ini berlangsung dari awal sampai selesai penelitian termasuk cara pengisian kuisisioner.
28. Semua informasi penting akan diungkapkan selama penelitian berlangsung dan anda berhak untuk menarik data/informasi selam penelitian berlangsung
29. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner tidak menggunakan hasil tes genetik dan informasi genetik keluarga.
30. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, tidak menggunakan catatan medis dan hasil laboratorium perawatan klinis milik anda.
31. Penelitian ini tidak menggunakan catatan medis dan hasil laboratorium perawatan klinis milik anda, sehingga tidak diperlukan pengumpulan, penyimpanan, dan penggunaan bahan biologi.
32. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang informasi tentang kesehatan akan dijellaskan oleh peneliti, termasuk bila ada wanita usia subur.
33. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang

31. Penelitian ini tidak menggunakan catatan medis dan hasil laboratorium perawatan klinis milik anda, sehingga tidak diperlukan pengumpulan, penyimpanan, dan penggunaan bahan biologi.
32. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang informasi tentang kesehatan akan dijellaskan oleh peneliti, termasuk bila ada wanita usia subur.
33. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang informasi tentang kesehatan akan dijellaskan oleh peneliti, termasuk bila ada wanita hamil/menyusui
34. Penelitian ini hanya observasional menggunakan instrument kuisisioner, semua responden mendapat perlakuan yang sama dan apabila ada yang membutuhkan tentang informasi tentang kesehatan akan dijellaskan oleh peneliti, termasuk disitu bila ada individu yang pernah mengalami atau menjadi korban bencana.
35. Penelitian ini tidak dilakukan secara online dan tidak menggunakan alat online atau digital.

Saya berharap Saudara bersedia untuk menjadi responden dalam penelitian ini dimana saudara akan melakukan pengisian kuesioner yang terkait dengan penelitian. Setelah Saudara membaca maksud dan tujuan penelitian diatas maka saya mohon untuk mengisi nama dan tanda tangan dibawah ini.  
Saya setuju untuk ikut serta dalam penelitian ini.

Nama : PUJI LESTARI

Tanda tangan : 

Terimakasih atas kesediaan anda untuk ikut serta di dalam penelitian ini.

Saksi

  
.....  
N. N.

Dengan hormat  
Peneliti



Devia Murnadianti

Lampiran 4. Kuesioner Penelitian

**PENGARUH KONSELING MP-ASI TERHADAP PENGETAHUAN, TINGKAT  
KONSUMSI ENERGI DAN PROTEIN SERTA PENAMBAHAN BERAT BADAN  
BALITA GIZI KURANG DI PUSKESMAS PARANG KABUPATEN MAGETAN**



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG  
JURUSAN GIZI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA GIZI  
2024**

## IDENTITAS

### A. Identitas Balita

Nama : Mehers2  
Tanggal Lahir : 1-6-2023  
Umur : 1 tahun 8 bulan  
Jenis Kelamin : P (L)  
Berat Badan : 8 kg  
Jumlah anggota keluarga : 4

### B. Identitas Orang Tua

#### a. Ayah

Nama : Sismet  
Umur : 39 tahun  
Pendidikan :  Tidak Tamat SD  SMA/SMK  
 SD  Perguruan Tinggi  
 SMP  
Pekerjaan : Tehi  
Pendapatan per bulan : 2.000.000

#### b. Ibu

Nama : Herletik  
Umur : 38 tahun  
Pendidikan :  Tidak Tamat SD  SMA/SMK  
 SD  Perguruan Tinggi  
 SMP  
Pekerjaan : IRT  
Pendapatan per bulan : -

### PRE TEST DAN POST TEST

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jawaban yang menurut anda benar!

1. Alasan MP ASI sangat penting diberikan pada saat bayi memasuki usia 6 bulan adalah:
  - a. ASI saja sudah tidak mencukupi
  - b. Produksi ASI tidak banyak lagi
  - c. Melatih anak makan
  - d. Anak tidak diare
2. Jenis makanan berikut yang harus ada ketika anak makan adalah:
  - a. Nasi, ayam, tahu, bayem
  - b. Nasi, daging, tahu
  - c. Nasi, hati ayam, tempe
  - d. Pisang, wortel
3. Jumlah makanan untuk anak berusia 8 bulan adalah:
  - a. 2-3 sdm
  - b. Setengah mangkok (ukuran 250 cc)
  - c. Sepertiga mangkok (ukuran 250 cc)
  - d. Tiga per empat mangkok (ukuran 250 cc)
4. Bentuk makanan yang tepat untuk anak berusia 10 bulan adalah:
  - a. Lumat dan kental
  - b. Dicacah
  - c. Padat (makanan keluarga)
  - d. Bubur encer
5. Anak berusia 6-8 bulan, sehari makan berapa kali :
  - a. 2-3 kali makan, 1-2 kali makan selingan
  - b. 3-4 kali makan, 1-2 kali selingan
  - c. 1 kali makan, 1 kali selingan
  - d. 2 kali makan, 1 kali selingan
6. Anak berusia 9-11 bulan, sehari makan berapa kali:
  - a. 2-3 kali makan, 1-2 kali makan selingan
  - b. 3-4 kali makan, 1-2 kali selingan
  - c. 1 kali makan, 1 kali selingan
  - d. 2 kali makan, 1 kali selingan
7. Apa dampak memberikan *snack* dengan gula dan garam tinggi, kecuali:

- a. Menimbulkan kegemukan
  - b. Beresiko penyakit jantung
  - c. Beresiko diabetes
  - d. Anak lahap makan
8. Berapa lama sebaiknya waktu makan pada anak:
- a. 10 menit
  - b. 20 menit
  - c. 30 menit
  - d. 40 menit
9. Kapan sebaiknya memberikan minum anak ketika sedang makan:
- a. Sebelum makan
  - b. Saat makan
  - c. Sesudah makan
  - d. Selama makan
10. Hal berikut boleh dilakukan saat pemberian makan pada anak adalah:
- a. Menjewer
  - b. Membentak
  - c. Menciptakan suasana menyenangkan
  - d. Sambil menonton televisi

Lampiran 5. Form Food Frequency Questionnaire (FFQ)

**FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRE (FFQ)**

Nama Responden : Herlotik  
 Hari/Tanggal : 1 Februari 2023

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
Sumber Karbohidrat										
1.	Nasi Putih	3				-		8 sdm		
2.	Nasi Merah					-				
3.	Bubur Beras					-				
4.	Roti Tawar		2			-		1 lbk		
5.	Roti Gandum					-				
6.	Roti Isi					-				
7.	Kentang			1				1 ptg		Dirabus
8.	Singkong			1				1 ptg		Dirabus
9.	Ubi/talas			1				1 ptg		Dirabus
10.	Jagung			1				1/2 ptg		Dirabus
11.	Sereal/oats					-				
12.	Mie			1				7 sdm		Digoreng

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
13.	Bihun					-				
14.	Makaroni					-				
15.	Biskuit/kue kering			1				2 bh	Regol	
16.	Cake/bolu					-				
17.	Ketan					-				
	Lainnya, sebutkan .....									
Sumber Lauk Hewani dan Nabati										
18.	Telur Ayam	2						1 btr		Digoreng
19.	Telur Bebek					-	-			
20.	Telur Puyuh		1					2 bh		Direbus
21.	Daging Sapi					-				
22.	Daging Kambing					-				
23.	Daging Ayam		2					1 ptg		Digoreng
24.	Hati Ayam					-				
25.	Hati Sapi					-				
26.	Cumi-cumi					-				
27.	Ikan bandeng					-				
28.	Ikan gurami					-				
29.	Ikan kembung					-				
30.	Ikan kakap					-				

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
31.	Ikan lele			1				1 ptg		
32.	Ikan mas					-				
33.	Ikan mujair					-				
34.	Ikan salmon					-				
35.	Ikan teri					-				
36.	Ikan tongkol					-				
37.	Ikan tuna					-				
38.	Ikan sarden kalengan					-				
39.	Udang segar					-				
40.	Udang rebon					-				
41.	Tahu pepes/oseng		1					2 ptg		Dioseng
42.	Tahu goreng/bacem					-				
43.	Tempe oseng					-				
44.	Tempe goreng/bacem			1				1 ptg		Digoreng
45.	Oncom					-				
46.	Kacang mete					-				
47.	Kacang hijau					-				
48.	Kacang tanah					-				
49.	Kacang merah					-				
50.	Kacang kedelai					-				
51.	Susu kedelai			1				1 bks		

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
	Lainnya, sebutkan .....									
Susu dan Produk Olahannya										
52.	Susu Full Cream			2				1 ktk kt		
53.	Susu Skim					-				
54.	Susu sapi segar					-				
55.	Susu kambing					-				
56.	Susu bubuk					-				
57.	Es krim vanilla		3					1 bks		
58.	Keju					-				
59.	Yoghurt					-				
	Lainnya, sebutkan .....									
Sayur-sayuran										
60.	Bayam	1						1 sdm		Direbus
61.	Buncis						-			
62.	Brokoli, kol, bunga kol			1				1 sdm		Ditumis
63.	Daun singkong						-			
64.	Daun papaya						-			
65.	Daun selada						-			
66.	Daun melinjo						-			

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
67.	Kangkung					-				
68.	Melinjo					-				
69.	Sawi			1				1 sdm.		Ditumis
70.	Gambas (oyong)				1			1 sdm		Direbus
71.	Kacang Panjang			1				1 sdm		Ditumis
72.	Ketimun					-				
73.	Labu siam			1				1 sdm		Direbus
74.	Nangka muda					-				
75.	Pare					-				
76.	Katuk					-				
77.	Terong					-				
78.	Wortel		1					1 sdm		Direbus
79.	Tauge					-				
80.	Jamur tiram					-				
	Lainnya, sebutkan .....									
Buah-buahan										
81.	Alpukat			1				1 bh		
82.	Apel			1				1 bh.		
83.	Belimbing					-				
84.	Bengkoang					-				

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
85.	Duku					-				
86.	Durian					-				
87.	Jambu biji			1						
88.	Jambu air					-				
89.	Jeruk			1						
90.	Kiwi					-				
91.	Mangga					-				
92.	Nanas					-				
93.	Nangka					-				
94.	Pepaya			1						
95.	Pisang		3							
96.	Pir					-				
97.	Salak				1					
98.	Sawo					-				
99.	Semangka					-				
100.	Sirsak					-				
101.	Tomat merah			1						
	Lainnya, sebutkan .....									

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
Minuman Berpemanis										
102.	Kopi					-				
103.	Teh seduh			1		-				
104.	Cokelat					-				
105.	Soda					-				
106.	Jus Buah			2		-				
107.	Teh kemasan					-				
108.	Minuman teh dengan susu					-				
109.	Coklat kemasan					-				
110.	Minuman coklat dengan susu					-				
	Lainnya, sebutkan .....									
Lemak dan Minyak										
111.	Mentega					-				
112.	Minyak goreng	3						3 sdm		
	Lainnya, sebutkan .....									
Makanan Cepat Saji ( <i>Fast Food</i> )										
113.	Ayam goreng tepung					-				

No.	Jenis Makanan	Frekuensi					Porsi Tiap Kali Konsumsi		Keterangan (merek/tempat beli)	Paling sering dimasak dengan cara
		Hari (..... kali)	Minggu (..... kali)	Bulan (..... kali)	Tahun (..... kali)	Tidak Pernah	Porsi	URT/gram		
114.	Burger					-				
115.	Nugget					-				
116.	Sosis					-				
117.	Pizza					-				
	Lainnya, sebutkan .....									
Makanan Selingan										
118.	Snack chips					-				
119.	Gorengan		2					1 bh		Digoreng
120.	Telur Gulung					-				
121.	Wafer					-				
122.	Biskuit					-				
	Lainnya, sebutkan .....									

# MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI) 6-23 BULAN



# DAFTAR ISI

- 3** Pendahuluan
- 5** Rekomendasi Praktik MPASI
- 6** Variasi Makanan MPASI
- 7** Hal-Hal yang Perlu Diperhatikan Dalam MPASI
- 8** Contoh Menu Kudapan
- 9** Contoh Jadwal Menu Sehari
- 10** Pemberian Makan Aktif/Responsif
- 11** Lampiran

## Pendahuluan

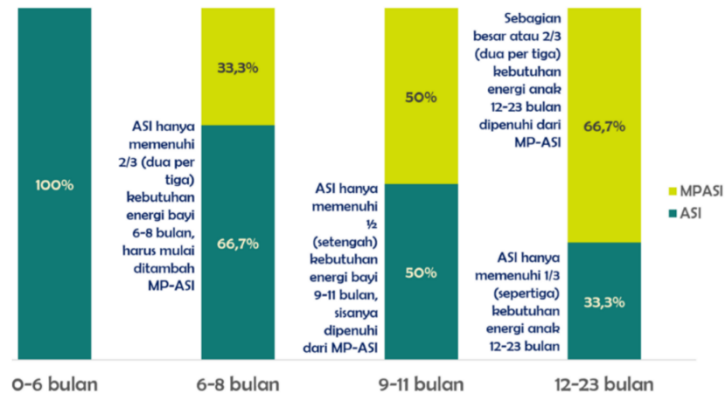
Pemberian makan yang baik pada anak merupakan salah satu upaya mendasar untuk menjamin pencapaian kualitas tumbuh kembang sekaligus memenuhi hak anak. Kementerian Kesehatan telah menetapkan strategi pemberian makan bayi dan anak (PMBA).

Buku saku ini membahas tentang Pemberian Makan Bayi dan Anak (PMBA) mulai dari pentingnya melanjutkan pemberian ASI setelah bayi berusia 6 bulan hingga rekomendasi praktik pemberian MPASI.

## Mengapa MP-ASI harus diberikan saata bayi memasuki usia 6 bulan?

Pada usia 0-6 bulan, ASI memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya pada bayi.

Mulai usia 6 bulan, Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) diperlukan untuk memenuhi energi, protein, dan zat gizi lainnya yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan yang tidak dapat dipenuhi oleh ASI saja seiring bertambahnya usia.



## REKOMENDASI PRAKTIK MPASI

	6 BULAN	6-8 BULAN	9-11 BULAN	12-23 BULAN
ASI	Tetap Berikan ASI	Tetap Berikan ASI	Tetap Berikan ASI	Tetap Berikan ASI
FREKUENSI	2-3x makan	2-3x makan 1-2x selingan	3-4x makan 1-2x selingan	3-4x makan 1-2x selingan
JUMLAH	2-3 sdm	2-3 sdm - ¼ mangkok	¼ mangkok - ¼ mangkok	¼ mangkok - 1 mangkok
TEKSTUR	Lumat & Kental	Lumat & Kental	Dicacah	Makanan Keluarga



MP ASI harus cukup kental (tidak mudah jatuh saat dituangkan dengan sendok). MP ASI yang cukup kental akan memberikan energi lebih banyak bagi bayi daripada bubur MP ASI yang terlalu encer.

Disamping memberikan gizi, pemberian ASI akan terus memberikan perlindungan terhadap berbagai macam penyakit dan memberikan kedekatan untuk membantu tumbuh kembang anak.

## VARIASI MAKANAN MPASI

Selain memperkenalkan rasa dan tekstur, hal ini juga memastikan anak mendapatkan gizi yang cukup dari bahan makanan yang bervariasi.



### **Makanan Pokok**

biji-bijian, seperti jagung, gandum, beras, sagu dan umbi-umbian seperti singkong dan kentang



### **Makanan Hewani**

Makanan kaya zat besi bersumber hewani seperti daging sapi, ayam, hati dan telur, dan makanan bersumber hewani lainnya seperti ikan, susu dan produk turunan susu.



### **Kacang-kacangan**

seperti kedelai, kacang hijau, kacang polong, kacang tanah dan biji-bijian seperti wijen



### **Buah dan Sayur**

Buah-buahan yang mengandung vitamin A dan sayuran seperti mangga, pepaya, jeruk, daun-daunan hijau, wortel, ubi jalar dan labu, dan buah-buahan dan sayuran lain seperti pisang, nanas, alpukat, semangka, tomat, terung dan kol.

## HAL-HAL YANG PERLU DIPERHATIKAN DALAM MPASI

### Disarankan

- ✓ Diutamakan pangan lokal dan diolah sendiri
- ✓ Kaya protein hewani  
Contoh : siamay ayam udang
- ✓ Kaya Gizi  
Contoh : kroket ayam sayur
- ✓ Kaya Vitamin dan Mineral  
Contoh : aneka buah
- ✓ Cukup Karbohidrat  
Contoh : arem-arem ikan, lempur ayam

### Tidak Disarankan

- ✗ Makanan tinggi gula dan garam.  
Contoh : permen
- ✗ Makanan olahan berpengawet  
Contoh : sosis
- ✗ Makanan mengandung lemak jenuh.
- ✗ Minuman dengan pemanis tinggi.  
Contoh : soda
- ✗ Tidak beragam dan tanpa protein.  
Contoh : roti saja

## Contoh Menu Kudapan Menurut Kelompok Umur

6-8  
bulan

- Puding telur tahu
- Barongko telur ayam santan
- Puding kentang daging
- Puding telur jagung
- Puding telur ubi ungu
- Bubur jagung bosc ikan suwir

9-11  
bulan

- Mie kukus telur puyuh
- Baso kuah tahu ayam
- Nugget bihun ayam
- Talam ubi ungu daging cincang
- Lumpia kulit dadar telur isi tahu dan sayur cincang

12-23  
bulan

- Bola nasi isi ikan suwir
- Dimsum ayam udang
- Nugget tempe ayam wortel
- Tekwan ikan tahu
- Lemper mie isi sayur ayam
- Rolade daging isi wortel

12-23  
bulan

- Bola nasi isi ikan suwir
- Dimsum ayam udang
- Nugget tempe ayam wortel
- Tekwan ikan tahu
- Lemper mie isi sayur ayam
- Rolade daging isi wortel

## Contoh Jadwal Menu Sehari Umur 6-8 bulan

WAKTU	MPASI
06.00	ASI
08.00	Makan Pagi
10.00	Makanan Kudapan
12.00	Makan Siang
14.00	ASI
16.00	Makanan Kudapan
18.00	Makan Malam
20.00	ASI
22.00	ASI
24.00	ASI
03.00	ASI

## PEMBERIAN MAKAN AKTIF/RESPONSIF

Susui bayi semau bayi

Makan dari tempat  
makannya sendiri



Durasi makan sebaiknya  
30 menit.

Suasana menyenangkan,  
makan bersama  
keluarga, dapat dibuat  
jadwal teratur

### **!** Hal-hal yang harus dihindari saat pemberian makan

- Hindari memberikan minum terlalu banyak sebelum dan saat makan
- Hindari memaksa dalam memberikan makan/mengancam anak
- Hindari menonton TV, media elektronik, mainan selama makan sehingga bayi fokus makan

10

# Lampiran

## Contoh Resep Usia 6-8 bulan

### Bubur Soto Ayam Santan



#### RESEP UNTUK 3 PORSI

##### Bahan

- 60 gr (6 sdm) Nasi putih
- 45 gr (4,5 sdm) Daging ayam cincang
- 30 gr (1 buah kecil) Tahu
- 30 gr (3 sdm) Labu siam
- 15 gr (1,5 sdm) wortel
- 1 lembar Salam
- 1 batang Sereh
- 1 lembar Daun Jeruk
- 5 gr (1 sdm) Minyak goreng
- 30 ml (3 sdm) Santan
- 300 ml Air kaldu ayam

##### Informasi nilai gizi per porsi :

**Energi** 96 kkal  
**Protein** 4.6 gr  
**Lemak** 4.1 gr

Meritubal energi sebesar 96% dari kebutuhan makanan tambahan sehari.

##### Cara Membuat

- Tumis bumbu halus sampai harum, masukan ayam cincang sampai berubah warna.
- Masukan air kaldu ayam, santan, salam, sereh dan daun jeruk masak sampai mendidih.
- Masukan nasi, tahu dan labu siam dan wortel yang sudah diiris kecil-kecil masak sampai semua bahan matang dan empuk.
- Haluskan sampai tekstur yang diinginkan. Sajikan selagi hangat.

##### Bumbu Halus

- 1 slung bawang merah
- 1 slung bawang putih
- 1 cm Kunyit
- 1 cm Jahe

##### Buah

- 100 gr (3 buah kecil) Jeruk (diambil sarinya)

### Puding Kentang Ayam dan Telur



#### RESEP UNTUK 3 PORSI

##### Bahan

- 100 gr kentang, dikukus dan dihaluskan
- 30 gr (3 sdm) daging ayam cincang
- 10 gr (1 butir) telur puyuh
- 15 gr (1 buah) tahu kecil, dipotong dadu kecil
- 15 gr (1,5 sdm) wortel parut
- 10 gr (1 sdm) labu kuning
- 15 ml santan
- 1 batang sereh
- 1 lembar daun salam
- 1 sdm minyak
- 50 ml air kaldu ayam

##### Informasi nilai gizi per porsi :

**Energi** 95 kkal  
**Protein** 4.0 gr  
**Lemak** 3.6 gr

Meritubal energi sebesar 95% dari kebutuhan makanan tambahan sehari.

##### Cara Membuat

- Tumis bumbu halus sampai harum tambahkan daun salam dan sereh.
- Masukkan ayam cincang masak sampai berubah warna, lalu masukan kentang, labu kuning, tahu dan wortel aduk sampai merata.
- Tambahkan santan dan air kaldu aduk merata dan matikan.
- Kocok telur lepas, campurkan pada tumisan tadi. Siapkan wadah tahan panas dan olesi minyak, masukkan adonan dan kukus kurang lebih 20 menit. Sajikan, selagi hangat.

##### Bumbu Halus

- 2 slung bawang merah
- 2 slung bawang putih

##### Buah

- 100 gr (2 buah) jeruk (diambil sarinya)

# Lampiran

## Contoh Resep Usia 9-11 bulan

### Nasi Tim Ayam Lele Cincang



#### RESEP UNTUK 3 PORSI

##### Bahan

- 100 gr (10 sdm) nasi putih
- 30 gr (3 sdm) daging ayam cincang
- 10 gr (1 sdm) daging ikan lele
- 10 gr (1 sdm) wortel
- 5 ml (1 sdt) minyak goreng
- 10 ml (1 sdm) santan kental
- 1,5 sdm bawang bombay (iris halus)
- 200 ml kaldu ayam

##### Informasi nilai gizi per porsi :

**Energi** 125 kkal  
**Protein** 4.5 gr  
**Lemak** 4.9 gr

\*Nilai energi sebesar 475 dan kebutuhan makanan tambahan setiap...

##### Cara Membuat

- Masukkan nasi, daging ayam cincang, ikan lele, bawang bombay, minyak dan santan ke dalam mangkuk tim.
- Tambahkan air kaldu.
- Masukkan wortel, masak hingga lunak dan matang
- Angkat dan sajikan

##### Buah

- 180 gr (1 potong besar) semangka

### Nasi Tim Ikan Telur Sayuran



#### RESEP UNTUK 3 PORSI

##### Bahan

- 100 gr (10 sdm) nasi putih
- 100 gr (10 sdm) nasi
- 30 gr (3 butir) telur puyuh, kocok
- 30 gr (3 sdm) ikan kembung fillet
- 10 gr (1 sdm) sawi hijau, iris
- 20 gr (2 sdm) tomat, cincang
- 300 ml kaldu ayam
- 7,5 ml (1,5 sdt) minyak kelapa

##### Informasi nilai gizi per porsi :

**Energi** 117 kkal  
**Protein** 4.8 gr  
**Lemak** 4.5 gr

\*Nilai energi sebesar 395 dan kebutuhan makanan tambahan setiap...

##### Cara Membuat

- Masak kaldu, nasi, minyak kelapa, dan ikan kembung hingga lunak dan menjadi bubur
- Masukkan sawi hijau dan tomat.
- Masukkan telur puyuh yang sudah dikocok, aduk perlahan hingga rata dan matang.
- Angkat dan sajikan.

##### Buah

- 180 gr buah semangka

# Lampiran

## Contoh Resep Usia 12-23 bulan

### Nasi Sup Telur Puyuh Bola Tahu Ayam



#### RESEP UNTUK 3 PORSI

##### Bahan

- 150 gr (15 sdm) nasi putih
- 45 gr (1 potong kecil) tahu putih
- 60 gr (± 5 sdm) daging ayam cincang
- 60 gr (6 butir) telur puyuh rebus
- 30 gr (3 sdm) wortel
- 30 gr (3 sdm) jagung pipil kuning
- 30 gr (3 sdm) brokoli
- Air secukupnya

##### Informasi nilai gizi per porsi :

Energi	Protein	Lemak
260 kkal	10.4 gr	10.7 gr

Kandungan energi sebesar 42% dari kebutuhan makanan tambahan sehari.

##### Cara Membuat

- Rebus air sampai mendidih. Sambil menunggu air campurkan tahu, daging ayam cincang, bumbu halus, garam, gula, dan merica, selanjutnya haluskan serta tambahkan tapioka kemudian uleni hingga tercampur rata dan bisa di bentuk
- Ambil adonan sebanyak satu sendok teh kemudian bentuk bulat dan langsung di masukkan pada air mendidih.
- Lakukan sampai adonan habis Setelah semua bola-bola tahu ayam siap masukkan wortel dan jagung terlebih dulu tunggu sejenak kemudian brokoli dan telur puyuh rebus.
- Masukkan garam, gula dan merica serta irisan bawang daun dan seledri. Setelah sayuran matang koreksi rasa. Sajikan dengan nasi dan taburan bawang goreng

##### Bahan

- 10 gr (1 batang) seledri, dirir
- 10 gr (1 batang) daun bawang dirir
- 15 gr (± 1.5 sdm) tepung taj
- Garam secukupnya
- Gula Secukupnya
- Merica secukupnya
- 10 gr (1 sdm) bawang goreng

##### Buah

- 135 gr (3 potong) Melon

### Nasi Ikan Kuah Kuning



#### RESEP UNTUK 3 PORSI

##### Bahan

- 150 gr (15 sdm) nasi
- 360 gr (3 ekor) ikan kembung
- 75 gr (7.5 sdm) labu siam
- 75 gr (7.5 sdm) tempe
- 60 gr (1 buah besar) tomat besar
- 15 ml (1.5 sdm) minyak goreng

##### Informasi nilai gizi per porsi :

Energi	Protein	Lemak
267 kkal	28.5 gr	10.7 gr

Kandungan energi sebesar 42% dari kebutuhan makanan tambahan sehari.

##### Cara Membuat

- Bersihkan ikan, lumuri dengan garam dan jeruk nipis atau cuka biarkan 10 menit kemudian bilas dengan air sampai bersih
- Lumuri kembali ikan kembung dengan garam dan jeruk nipis biarkan 5 menit
- Panaskan minyak, goreng ikan kembung sampai matang sisihkan
- Tumis bumbu halus tambahkan sekeh, salam dan laos tunggu sampai air mendidih
- Masukkan potongan labu siam dan tempe masak sampai matang
- Tambahkan santan dan masukkan ikan goreng
- Tambahkan garam dan gula secukupnya, masukkan tomat dan koreksi rasa. Sajikan dengan nasi hangat.

##### Bumbu

- 2 lembar daun salam
- 1 batang sekeh digeprek
- 2 cm laos digeprek
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- 35 ml (3.5 sdm) santan
- 750 ml air
- 2 buah jeruk nipis

##### Bumbu Halus

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah kemiri
- 2 cm Jahe
- 2 cm kunyit

##### Buah

- 270 gr semangka

## Referensi

Kementerian Kesehatan RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2020. Pedoman Pemberian Makan Bayi dan Anak. Jakarta.

Kementerian Kesehatan RI. 2023. Buku Resep Makanan Lokal Bayi, Balita dan Ibu Hamil. Jakarta.

WHO. 2023. Guideline for complementary feeding of infants and young children 6 – 23 months of age . Geneva.

## Penyusun

Devia Murnadianti Cahya Romadhoni  
Mahasiswa Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Gizi

CP : 082340900162 (Devia)

14



Lampiran 7. Hasil *Pre-test* dan *Post-test*

Kode	Tingkat Pengetahuan Ibu				Tingkat Konsumsi Energi				Tingkat Konsumsi Protein				Penambahan Berat Badan		
	Sebelum Konseling		Sesudah Konseling		Sebelum Konseling		Sesudah Konseling		Sebelum Konseling		Sesudah Konseling		Kunjungan Awal	Kunjungan Akhir	N/T
	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori			
B1	60	Cukup	90	Baik	85	Kurang	86	Kurang	85	Kurang	86	Kurang	7	7	T
B2	50	Kurang	70	Cukup	69	Sangat Kurang	74	Kurang	79	Sangat Kurang	101	Normal	7.2	7.7	N
B3	60	Cukup	90	Baik	78	Kurang	101	Normal	86	Kurang	103	Normal	6.3	7.1	N
B4	70	Cukup	90	Baik	90	Kurang	87	Normal	88	Kurang	102	Normal	6.2	6.4	T
B5	90	Baik	100	Baik	101	Normal	102	Normal	101	Normal	107	Normal	7.1	6.9	T
B6	70	Cukup	90	Baik	79	Kurang	82	Kurang	87	Kurang	89	Kurang	6	6	T
B7	70	Cukup	90	Baik	71	Kurang	78	Kurang	84	Kurang	88	Kurang	5.6	5.6	T
B8	60	Cukup	80	Cukup	77	Kurang	101	Normal	85	Kurang	101	Normal	6.3	6.6	N
B9	60	Cukup	90	Baik	90	Kurang	90	Kurang	84	Kurang	85	Kurang	7	7	T
B10	60	Cukup	90	Baik	89	Kurang	102	Normal	83	Kurang	101	Normal	7.1	7.7	N
B11	70	Cukup	90	Baik	80	Kurang	102	Normal	101	Normal	102	Normal	6	7	N
B12	70	Cukup	90	Baik	86	Kurang	87	Kurang	84	Kurang	85	Kurang	7	7	T
B13	80	Cukup	100	Baik	83	Normal	101	Normal	101	Normal	102	Normal	6	7	N
B14	40	Kurang	80	Cukup	65	Sangat Kurang	101	Normal	76	Sangat Kurang	101	Normal	7.1	7.5	N
B15	60	Cukup	90	Baik	91	Kurang	93	Kurang	82	Kurang	86	Kurang	8.7	8.5	T
B16	70	Cukup	90	Baik	90	Kurang	90	Kurang	89	Kurang	91	Kurang	8	8	T
B17	60	Cukup	90	Baik	87	Kurang	101	Normal	89	Kurang	100	Normal	8	9	N
B18	60	Cukup	90	Baik	84	Kurang	83	Kurang	85	Kurang	85	Kurang	8.4	8.6	N

Kode	Tingkat Pengetahuan Ibu				Tingkat Konsumsi Energi				Tingkat Konsumsi Protein				Penambahan Berat Badan		
	Sebelum Konseling		Sesudah Konseling		Sebelum Konseling		Sesudah Konseling		Sebelum Konseling		Sesudah Konseling		Kunjungan Awal	Kunjungan Akhir	N/T
	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori	Skor (%)	Kategori			
B19	70	Cukup	90	Baik	87	Kurang	102	Normal	91	Kurang	101	Normal	7.2	7.8	N
B20	70	Cukup	90	Baik	87	Kurang	102	Normal	88	Kurang	101	Normal	8.1	8.2	T
B21	70	Cukup	90	Baik	89	Kurang	91	Kurang	90	Kurang	91	Kurang	8	8	T
B22	60	Cukup	90	Baik	82	Kurang	83	Kurang	81	Kurang	82	Kurang	9	9	T
B23	70	Cukup	90	Baik	83	Kurang	101	Normal	89	Kurang	101	Normal	8.1	8.5	N
B24	70	Cukup	90	Baik	91	Kurang	101	Normal	92	Kurang	101	Normal	7.8	8	N
B25	70	Cukup	90	Baik	75	Kurang	108	Normal	86	Kurang	101	Normal	7.6	7.9	N
B26	60	Cukup	90	Baik	77	Kurang	102	Normal	86	Kurang	101	Normal	7.6	8.1	N
B27	60	Cukup	90	Baik	83	Kurang	84	Kurang	83	Kurang	85	Kurang	8	8	T
B28	70	Cukup	90	Baik	82	Kurang	102	Normal	83	Kurang	101	Normal	8.1	8.4	N
B29	70	Cukup	90	Baik	71	Kurang	74	Kurang	89	Kurang	91	Kurang	6.6	6.6	T
B30	70	Cukup	90	Baik	76	Kurang	103	Normal	84	Kurang	102	Normal	7.7	8	N
B31	70	Cukup	90	Baik	89	Kurang	91	Kurang	81	Kurang	83	Kurang	8	8	T
B32	60	Cukup	90	Baik	89	Kurang	92	Kurang	85	Kurang	86	Kurang	8	8	T

Lampiran 8. Hasil Analisis Statistik *Wilcoxon* Variabel Pengetahuan Ibu

**Wilcoxon Signed Ranks Test**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
POSTTEST - PRETEST	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	32 <sup>b</sup>	16.50	528.00
	Ties	0 <sup>c</sup>		
	Total	32		

a. POSTTEST < PRETEST

b. POSTTEST > PRETEST

c. POSTTEST = PRETEST

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		POSTTEST - PRETEST
Z		-5.090 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)		<,001

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 9. Hasil Analisis Statistik *Wilcoxon* Variabel Tingkat Konsumsi Energi

**Wilcoxon Signed Ranks Test**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
SESUDAH - SEBELUM	Negative Ranks	2 <sup>a</sup>	7.50	15.00
	Positive Ranks	28 <sup>b</sup>	16.07	450.00
	Ties	2 <sup>c</sup>		
	Total	32		

a. SESUDAH < SEBELUM

b. SESUDAH > SEBELUM

c. SESUDAH = SEBELUM

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		SESUDAH - SEBELUM
Z		-4.480 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)		<,001

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 10. Hasil Analisis Statistik *Wilcoxon* Variabel Tingkat Konsumsi Protein

**Wilcoxon Signed Ranks Test**

**Ranks**

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
SESUDAH - SEBELUM	Negative Ranks	0 <sup>a</sup>	.00	.00
	Positive Ranks	31 <sup>b</sup>	16.00	496.00
	Ties	1 <sup>c</sup>		
	Total	32		

a. SESUDAH < SEBELUM

b. SESUDAH > SEBELUM

c. SESUDAH = SEBELUM

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		SESUDAH - SEBELUM
Z		-4.873 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)		<,001

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 11. Hasil Analisis Statistik *Wilcoxon* Variabel Penambahan Berat Badan Balita Gizi Kurang

**Wilcoxon Signed Ranks Test**

		<b>Ranks</b>		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Akhir - Awal	Negative Ranks	2 <sup>a</sup>	4.00	8.00
	Positive Ranks	18 <sup>b</sup>	11.22	202.00
	Ties	12 <sup>c</sup>		
	Total	32		

a. Akhir < Awal

b. Akhir > Awal

c. Akhir = Awal

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		Akhir - Awal
Z		-3.633 <sup>b</sup>
Asymp. Sig. (2-tailed)		<,001

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Lampiran 12. Dokumentasi Kegiatan



Pengisian *Informed Consent*



Pengisian Kuesioner



Wawancara SQ-FFQ



Konseling MP-ASI



Penimbangan

### Lampiran 13. Uji Kelayakan Media

#### FORM UJI KELAYAKAN MEDIA BUKU SAKU

Judul Buku Saku : *Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) 6-23 Bulan*  
 Nama Penilai : *Haniin Mey Risma*  
 Latar Belakang Keahlian: *Promosi Kesehatan*  
 Tanggal Penilaian : *20 Desember 2024*

#### Instrumen Penilaian

No.	Aspek yang Dinilai	Kriteria Penilaian	Skor (1-4)	Catatan/Saran
<b>A. Kelayakan Isi</b>				
1		Kesesuaian isi dengan tujuan	4	
2		Ketepatan materi	3	
3		Kemanfaatan materi	3	
4		Kesesuaian dengan kebutuhan sasaran	3	
<b>B. Kelayakan Bahasa</b>				
5		Kesesuaian dengan tingkat pemahaman sasaran	3	
6		Kejelasan istilah	3	
7		Konsistensi penggunaan bahasa	3	
<b>C. Kelayakan Penyajian</b>				
8		Tata letak dan struktur buku	4	
9		Kesesuaian ilustrasi/gambar	4	
10		Daya tarik media	4	
<b>D. Kelayakan Grafis (Visual)</b>				
11		Keterbacaan (ukuran huruf, jenis font)	3	
12		Kombinasi warna	4	

#### Keterangan Skor:

- 4 = Sangat Baik (tidak perlu revisi)
- 3 = Baik (perlu revisi kecil)
- 2 = Cukup (perlu revisi sedang)
- 1 = Kurang (perlu revisi besar)

#### Saran/Komentar Umum Penilai:

*Tempilan buku menarik, namun ada beberapa ukuran font yang kurang besar untuk dibaca oleh ibu hamil*