

LAMPIRAN

Lampiran 1

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING
PRODI DIII KEBIDANAN TANJUNGPURING
Jl. Soekarno Hatta No.1 Hajimena, Bandar Lampung

IZIN LOKASI PENGAMBILAN STUDI KASUS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wawat Mike Amd.Keb

Alamat : Jati Indah, Tanjung Bintang, Lampung Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

Nama : Defi Santika Putri

Nim : 1915401027

Tingkat/Semester : III (Tiga)/VI (Enam)

Telah mengambil studi kasus kebidanan di PMB Wawat Mike Amd.Keb sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan ahli madya kebidanan pada program study D III Kebidanan Tanjungpuring Politeknik Kesehatan Tanjungpuring.

Tanjung Bintang, 23 Juli 2022

Yang bertanda tangan

Wawat Mike Amd.Keb

Lampiran 2

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURANG
PRODI DIII KEBIDANAN TANJUNGPURANG
Jl. Soekarno Hatta No.1 Hajimena, Bandar Lampung

LEMBAR PERMINTAAN MENJADI SUBJEK

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ny. Resti Setyaningsih

Umur : 22 Tahun

Alamat : Jati Indah, Tanjung Bintang, Lampung Selatan

Menyatakan bahwa saya bersedia untuk menjadi pasien dalam Laporan Tugas Akhir (LTA). Asuhan yang diberikan oleh mahasiswa yang bersangkutan :

Nama : Defi Santika Putri

Nim : 1915401027

Tingkat/Semester : III (Tiga)/VI (Enam)

Tanjung Bintang, 23 Juli 2022

Mahasiswa

Klien

Defi Santika Putri

Resti Setyaningsih

Menyetujui
Pembimbing Lahan

Wawat Mike Amd.Keb

Lampiran 3

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING
PRODI DIII KEBIDANAN TANJUNGPURING
Jl. Soekarno Hatta No.1 Hajimena, Bandar Lampung

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK IKUT SERTA DALAM
STUDI KASUS (INFORMED CONSENT)**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ny. R

Usia : 22 Tahun

Alamat : Jati Indah, Tanjung Bintang, Lampung Selatan.

Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

Dengan ini, sesungguhnya menyatakan bahwa saya telah mendapatkan penjelasan secara rinci dan telah mengerti mengenai studi kasus yang akan dilakukan oleh Defi Santika Putri dengan judul “Pendampingan Dalam Pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Lokal Terhadap Keberhasilan MP-ASI pada Balita Usia 8 Bulan Di PMB Wawat Mike Amd.Keb”.

Saya memutuskan setuju untuk ikut berpartisipasi pada studi kasus ini secara sukarela tanpa paksaan. Bila selama studi kasus ini saya menginginkan mengundurkan diri, maka saya dapat mengundurkan sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Tanjung Bintang, 23 Juli 2022

Pasien

Penulis

Resti Setyaningsih

Defi Santika Putri

Lampiran 4

LEMBAR OBSERVASI CUKUP MP-ASI

NAMA KLIEN : By. C

USIA : 8 Bulan

| No | Uraian | Hari ke 1 | Hari ke 2 | Hari ke 3 | Hari ke 4 | Hari ke 5 | Hari ke 6 | Hari ke 7 |
|----|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1 | Porsi makan meningkat | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2 | Frekuensi makan bertambah | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 3 | Keinginan untuk menambah makan | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4 | Berat badan yang stabil | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 5 | Balita terlihat aktif dan Bahagia | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Keterangan :

(-) : Tidak

✓ : Ya

Lampiran 5

CATATAN PERKEMBANGAN HARIAN

| No | Observasi | Hari ke1 | Hari ke 2 | Hari ke 3 | Hari ke 4 | Hari ke 5 | Hari ke 6 | Hari ke 7 |
|----|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1 | Frekuensi | 1-2 kali sehari | 1-2 kali sehari | 2-3 kali sehari |
| 2 | Porsi MP-ASI | 1-2 sdm | 2-3 sdm | 3 sdm | 4 sdm | 4 sdm | 5 sdm | 5 sdm |
| 3 | Jenis MP-ASI | Lokal |
| 4 | Tekstur MP-ASI | Kental |
| 5 | Pola MP-ASI | Lumat |
| 6 | Makanan Selingan | 1kali sehari | 1 kali sehari | 1-2 kali sehari | 1-2 kali sehari | 1-2 kali sehari | 1-2 kali sehari | 1-2 kali sehari |

Lampiran 6

Menu MP-ASI Lokal

1. Formula Hati Ayam

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|----------------|--------------|------|----------------------------|---------------|
| Beras | 25 | gram | 2 | sdm peres |
| Hati ayam | 20 | gram | 1 | Pasang |
| Kacang hijau | 20 | gram | 2 | sdm peres |
| Wortel | 20 | gram | 1 | jari telunjuk |
| Minyak | 5 | gram | ½ | Sdm |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Beras dan kacang hijau dicuci bersih
- 2 Wortel diparut, hati ayam dicincang halus
- 3 Campur semua bahan dan tambahkan 1
- 4 gelas airTim dengan api kecil hingga matang
- 5 Terakhir masukkan sayuran yang sudah diparut dan garam, lanjutkan pemasakkan dengan api sedang hingga matang.
- 6 Diblender atau disaring

| KOMPOSISI ZAT GIZI : | | |
|-----------------------------|-------|-----|
| Hasil | 154 | Gr |
| Energi | 236 | Kal |
| Protein | 9,88 | Gr |
| Lemak | 6,5 | Gr |
| Protein Energi % | 16,75 | |
| Fe | 1,2 | Mg |
| Zn | 0,7 | Mg |

2. Bubur Saring Jagung

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|---------------------|--------------|------|----------------------------|------------|
| Tepung jagung pipil | 30 | gram | 3 | sdm peres |
| Daging ikan | 30 | gram | 1 | Ekor kecil |
| Daun sawi | 20 | gram | 1 | Ikat kecil |
| Minyak | 5 | gram | ½ | Sdm |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Ikan di bersihkan dan dilumuri jeruk nipis kemudian direbus dengan 1 gelas air hingga matang lalu diambil dagingnya dan dihancurkan
- 2 Sawi hijau diiris halus
- 3 Campurkan semua bahan, buat adonan tambahkan air
- 4 Masak diatas api sedang hingga matang.
Haluskan atau disaring
- 5 Berat makanan yang disajikan dari resep diatas lebih kurang sebesar 265 gr.
- 6

| KOMPOSISI ZAT GIZI : | | |
|-----------------------------|-----|-----|
| Hasil | 265 | Gr |
| Energi | 241 | Kal |
| Protein | 8,7 | Gr |
| Lemak | 6,9 | Gr |
| Fe | 0,6 | Mg |
| Zn | 0,4 | Mg |

2. FORMULA TELUR

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|----------------|--------------|------|----------------------------|------------|
| Beras | 50 | Gram | 4 | Sdm |
| Telur ayam | 25 | Gram | ½ | Butir |
| Bayam | 25 | Gram | 1 ¼ | ikat kecil |
| Minyak | 5 | Gram | ½ | Sdm |
| Garam | 1 | Gram | ¼ | Sdt |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Beras dicuci bersih, tambahkan 2 gelas air dan masak menjadi bubur
- 2 Telur diorak arik dengan minyak, masukkan kedalam bubur tambahkan garam

Terakhir masukkan bayam yang telah dirajang halus, masak
- 3 terus dengan api kecil hingga matang.

Haluskan dengan blender atau disaring

KOMPOSISI ZAT GIZI :

| | | |
|------------------|------|-----|
| Hasil | 347 | G |
| Energi | 271 | Kal |
| Protein | 7,01 | G |
| Lemak | 8,2 | G |
| Protein Energi % | 10,3 | |
| NDpE % | 8,5 | |
| Densitas | 0,8 | |
| PER | 3,1 | |
| Fe | 1,4 | Mg |
| Zn | 0,3 | Mg |

3. FORMULA TUTO

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|----------------|--------------|------|----------------------------|---------|
| Tepung sagu | 30 | gram | 3 | Sdm |
| Jagung muda | 100 | gram | 10 | Bonggol |
| Telur ayam | 50 | gram | 2 | btr sdg |
| Kacang hijau | 10 | gram | 1 | Sdm |
| Minyak | 5 | gram | ½ | Sdm |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Tepung sagu disangon, kacang hijau direbus, lalu dihaluskan, jagung muda diparut lalu ditimbang
- 2 Campur semua bahan, tambahkan air lalu dimasak dengan api sedang hingga matang.

KOMPOSISI ZAT GIZI :

| | | |
|------------------|-------|-----|
| Hasil | 345 | G |
| Energi | 429 | Kal |
| Protein | 13,43 | G |
| Lemak | 7,63 | G |
| Protein Energi % | 12,65 | |
| NDpE % | 7,4 | |
| Densitas | 1,2 | |
| PER | 2,2 | |
| Fe | 0,2 | Mg |
| Zn | 0,3 | Mg |

4. FORMULA TELUR

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|----------------|-------|------|---------------------|------------|
| Beras | 50 | gram | 4 | Sdm |
| Telur ayam | 25 | gram | ½ | Butir |
| Bayam | 25 | gram | 1 ¼ | ikat kecil |
| Minyak | 5 | gram | ½ | Sdm |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Beras dicuci bersih, tambahkan 2 gelas air dan masak menjadi bubur
- 2 Telur diorak arik dengan minyak, masukkan kedalam bubur tambahkan garam
Terakhir masukkan bayam yang telah dirajang halus, masak
- 3 terus dengan api kecil hingga matang.
Haluskan dengan blender atau disaring

KOMPOSISI ZAT GIZI :

| | | |
|------------------|------|-----|
| Hasil | 347 | G |
| Energi | 271 | Kal |
| Protein | 7,01 | G |
| Lemak | 8,2 | G |
| Protein Energi % | 10,3 | |
| NDpE % | 8,5 | |
| Densitas | 0,8 | |
| PER | 3,1 | |
| Fe | 1,4 | Mg |
| Zn | 0,3 | Mg |

5. FORMULA HATI TAHU

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|----------------|-------|------|---------------------|-----------------|
| Beras | 50 | gram | 4 | Sdm |
| Hati Ayam | 20 | gram | ½ | Pasang |
| Tahu | 50 | gram | 1 | kotak korek api |
| Wortel | 10 | gram | ½ | jari telunjuk |
| Bayam | 5 | gram | ¼ | ikat kecil |
| Minyak | 5 | gram | ½ | Sdm |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Beras dicuci bersih dimasak menjadi aron
- 2 Campur nasi aron dengan hati ayam cincang, tahu halus dan minyak, tambahkan air 400 cc, tim dengan api sedang
- 3 Terakhir masukkan sayuran yang sudah dirajang halus.
Masak terus hingga matang
- 4 Bila sudah masak diblender atau disaring pakai saringan kawat.

KOMPOSISI ZAT GIZI :

| | | |
|------------------|-------|-----|
| Hasil | 266,5 | G |
| Energi | 250 | Kal |
| Protein | 8,5 | G |
| Lemak | 6,5 | G |
| Protein Energi % | 13,6 | |
| NDpE % | 6,8 | |
| Densitas | 0,9 | |
| PER | 2,1 | |
| Fe | 0,8 | Mg |
| Zn | 0,5 | Mg |

6. BUBUR SARING KACANG HIJAU KUNING TELUR

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|----------------|-------|------|---------------------|-----------|
| Tepung beras | 35 | gram | 5 | Sdm |
| Kacang hijau | 40 | gram | 5 | sdm peres |
| Kuning telur | 30 | gram | 2 | Butir |
| Minyak | 5 | gram | ½ | Sdm |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Kacang hijau direbus dengan 800 cc air hingga lunak lalu hancurkan (saring).
- 2 Campur semua bahan tambahkan air 50 cc aduk sampai rata dan masak di atas api sedang hingga matang
- 3 Berat makanan yang disajikan dari resep diatas lebih kurang
- 4 sebesar 340 gr

KOMPOSISI ZAT GIZI :

| | | |
|---------|------|-----|
| Hasil | 340 | Gr |
| Energi | 463 | Kal |
| Protein | 16,5 | Gr |
| Lemak | 17,4 | Gr |
| Fe | 1,1 | Mg |
| Zn | 0,7 | Mg |

7. FORMULA PINDANG IKAN

| BAHAN | Berat | | Ukuran Rumah Tangga | |
|----------------------------|-------|------|---------------------|------------|
| Beras | 60 | gram | 5 | sdm peres |
| Ikan lele/Mujaer (lainnya) | 30 | gram | 1 | ekor kecil |
| Minyak | 5 | gram | ½ | Sdm |
| Tomat | 20 | gram | 1 | buah kecil |
| Bawang merah | | | 1 | Siung |
| Bawang putih | | | 1 | Siung |
| Daun salam | - | - | 1 | Lembar |
| Daun bawang | - | - | 1 | Pohon |
| Air secukupnya | | | | |

CARA MEMBUAT

- 1 Beras dicuci bersih
- 2 Tumis bumbu yang sudah dirajang halus kecuali salam dengan minyak
- 3 Ikan dibersihkan beri cuka, dikukus diambil dagingnya
Campurkan seluruh bahan, tambahkan garam dan 2,5 gelas air. Aduk merata, kemudian tim dengan api kecil selama 1,5 jam
- 4

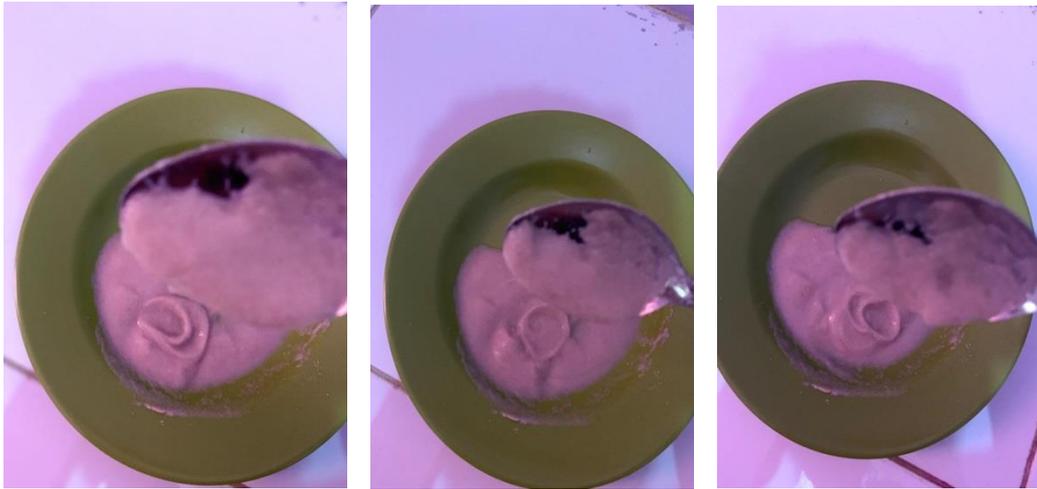
KOMPOSISI ZAT GIZI :

| | | |
|------------------|-------|-----|
| Hasil | 310 | gr |
| Energi | 295 | Kal |
| Protein | 10,40 | gr |
| Lemak | 6,8 | gr |
| Protein Energi % | 14,1 | |
| NDpE % | 9,3 | |
| Densitas | 0,9 | |
| PER | 3,1 | |
| Fe | 0,5 | Mg |
| Zn | 0,3 | Mg |

Lampiran 7 Dokumentasi

Sebelum Dilakukan Asuhan :

MP-ASI yang diberikan ibu kepada bayi yaitu MP-ASI pabrikan dengan tekstur yang cair.



Setelah Dilakukan Asuhan :

Alat yang digunakan dalam pemberian MP-ASI yaitu wadah MP-ASI (piring/mangkuk), sendok, dan saringan/blender.



Ibu memberikan MP-ASI lokal dengan tekstur yang kental dan dengan menu yang bergizi seimbang dan bernutrisi serta yang mengandung 4 bintang.



Saat dilakukan Asuhan kebidanan:

Mempraktikkan serta memasak bersama ibu menu MP-ASI lokal dengan nutrisi dan bergizi 4 bintang. Asuhan yang dilakukan yaitu selama 7 hari berturut-turut. Ibu semakin terampil dan kreatif dalam pengolahan pemberian menu MP-ASI lokal pada bayi. Serta nafsu makan bayi bertambah dan bayi menghabiskan menu MP-ASI yang diberikan.





Pemberian finger food:

Mengajarkan pada bayi dengan menggunakan finger food untuk melatihnya makan menggunakan tangan sendiri.



Leaflet :

Dengan menggunakan leaflet menu MP-ASI lokal dalam memberikan penyuluhan ataupun edukasi kepada ibu maka akan memudahkan ibu untuk lebih memahami pengetahuan tentang menu MP-ASI.

**Menu MP-ASI Lokal
Bayi usia 8 bulan
dengan 4 bintang**
Ibu Kreatif Anak Sehat

1. Formula Hati Ayam
Bahan :
Beras 2 sdm, hati ayam 1 pasang, kacang hijau 2 sdm, wortel 1 jari telunjuk, minyak 1/2 sdm, air secukupnya.

Cara Membuat :
1. Beras dan kacang hijau dicuci bersih.
2. Wortel diparut, hati ayam dicincang halus.
3. Campur semua bahan dan tambahkan 1 gelas air tim dengan api kecil hingga matang.
4. Terakhir masukkan sayuran yang sudah diparut dan garam, lanjutkan pemasakan dengan api sedang hingga matang.
5. Dibelender atau disaring.

2. Bubur Saring Jagung
Bahan :
Tepung jagung pipil 3 sdm, daging ikan 1 ekor kecil, daun sawi 1 ikat kecil, minyak 1/2 sdm, air secukupnya.

Cara Membuat :
1. Ikan dibersihkan dan dilumuri jeruk nipis kemudian direbus dengan 1 gelas air hingga matang lalu doambil dagibnya dan dihancurkan.
2. Sawi hijau diris halus.
3. Campurkan semua bahan, buat adonan tambahkan air.
4. Masak diatas api sedang hingga matang.
5. Haluskan atau disaring.

3. Formula Tuto
Bahan :
Tepung sagu 3 sdm, jagung muda 10 bonggol, telur ayam 2 btr sedang, kacang hijau 1 sdm, minyak 1/2 sdm, air secukupnya.

Cara Memasak :
1. Tepung sagu di sangan, kacang hijau direbus, lalu dihaluskan, jagung muda diparut, lalu ditimbang.
2. Campur semua bahan, tambahkan air lalu dimasak dengan api sedang hingga matang.

4. Formula Telur
Bahan :
Beras 4 sdm, telur ayam 1/2 butir, bayam 1 1/4 ikat kecil, minyak 1/2 sdm, air secukupnya.

Cara Membuat :
1. Beras dicuci bersih, tambahkan 2 gelas air dan masak menjadi bubur, telur diorak-arik dengan minyak, masukkan kedalam bubur.
2. Terakhir masukkan bayam yang telah dirajang halus, masak terus dengan api kecil hingga matang. Haluskan dengan belender atau disaring.

5. Formula Hati Tahu
Bahan :
Beras 4 sdm, hati ayam 1/2 pasang, tahu 1 kotak korek api, wortel 1/2 jari telunjuk, bayam 1/4 ikat kecil, minyak 1/2 sdm, air secukupnya.

Cara Membuat :
1. Beras dicuci bersih dimasak menjadi aron.
2. Campur nasi aron dengan hati ayam dicincang, tahu halus dan minyak, tambahkan air 400 cc, tim dengan api besar.
3. Terakhir masukan sayuran yang sudah dirajang halus, masak terus hingga matang, bila sudah masak dibelender atau disaring pakai saringan kawat.

6. Bubur Saring Kacang Hijau Kuning Telur
Bahan :
Tepung beras 5 sdm, kacang hijau 5 sdm, kuning telur 2 butir, minyak 1/2 sdm, air secukupnya.

Cara Membuat :
1. Kacang hijau direbus dengan 800 cc air hingga lunak lalu hancurkan (disaring).
2. Campur semua bahan tambahkan air 50 cc aduk sampai rata dan masak diatas api sedang hingga matang.

7. Formula Pindang Ikan
Bahan :
Beras 5 sdm, ikan lele (atau lainnya) 1 ekor kecil, minyak 1/2 sdm, tomat 1 buah kecil, bawang merah 1 siung, bawang putih 1 siung, daun salam 1 lembar, daun bawang 1 pohon, air secukupnya.

Cara Membuat :
1. Beras dicuci bersih.
2. Tumis bumbu yang sudah dirajang halus kecuali salam dengan minyak.
3. Ikan dibersihkan beri cuka, dikukus diambil dagingnya.
4. Campurkan semua bahan, tambahkan 2,5 gelas air aduk rata, kemudian tim dengan api kecil selama 1,5 jam.

KUESIONER

GAMBARAN PEMBERIAN MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI) PADA ANAK BAYI USIA 8 BULAN DI PMB WAWAT MIKE Amd.Keb

TAHUN 2022

PETUNJUK PENGISIAN

- a. Tulislah identitas anda pada tempat yang disediakan
- b. Bacalah setiap pertanyaan dalam kolom dengan teliti sehingga anda memahaminya, kemudian pilihlah salah satu jawaban yang paling sesuai dengan pendapat anda
- c. Berikalah tanda (√) pada kolom (B/Ya) jika pernyataan anda anggap benar dan tanda (√) pada kolom (S/Tidak) jika pernyataan anda anggap salah
- d. Identitas dan data yang anda berikan akan dijamin kerahasiannya
- e. Untuk kelancaran penelitian ini mohon semua pernyataan anda beri tanggapan, jangan sampai ada yang terlewatkan
- f. Selamat mengerjakan dan terima kasih atas kesediaan untuk mengisi kuesioner ini

A. IDENTITAS RESPONDEN

1. Kode responden :
2. Nama Responden :
3. Usia Ibu :
4. Pendidikan : () Tidak sekolah () SMA
() SD ()
Perguruan Tinggi () SMP
5. Pekerjaan : () IRT
() *pegawaiswasta/karyawan* () *wiraswasta*
() PNS
() *lain-lain (sebutkan)*

A. DATA MENGENAI ANAK BALITA

1. Nama :
2. Tgl lahir :
3. Jenis Kelamin :
4. Berat Badan :
5. Tinggi Badan :

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang tersedia.

| No | Pernyataan | Jawaban | |
|-----|---|---------|-------|
| | | Ya | Tidak |
| 1. | MP-ASI adalah makanan atau minuman selain ASI | | |
| 2. | MP-ASI diberikan guna memenuhi kebutuhan gizi bayi selain ASI | | |
| 3. | MP-ASI tidak Mengembangkan kemampuan bayi untuk mengunyah dan menelan (keterampilan oromotor) | | |
| 4. | Saya harus memberikan MP-ASI pada bayi saya sebelum 6 bulan karena selain ASI bayi membutuhkan makanan | | |
| 5. | pemberian MP-ASI pada usia 6-9 bulan diberikan makanan lumat | | |
| 6. | Bayi menunjukkan kesiapan menerima makanan pendamping dengan tanda-tanda memasukan tangan ke dalam mulut | | |
| 7. | Buah-buahan baik saya berikan pada bayi saat bayi berusia kurang dari 6 bulan karena buah adalah sumber Vitamin | | |
| 8. | Sari buah baik saya berikan pada bayi saya ketika berumur 6 bulan | | |
| 9. | Jenis makanan lumat antara lain bubur kacang hijau, pisang lumat, dan tomat saring | | |
| 10. | Saya memberikan makan pabrikan dalam bentuk bungkus kepada bayi saya | | |
| 11. | Nasi baik saya berikan pada bayi saya pada usia 12 bulan | | |
| 12. | Bubur dan biskuit bukan jenis makanan yang baik untuk bayi saya saat berusia 6 bulan | | |
| 13. | Bubur saring hanya boleh diberikan jika bayi telah tumbuh gigi | | |
| 14. | Daging, kacang tanah baik saya berikan ketika bayi saya sudah berusia 9 bulan | | |
| 15. | Nasi tim, bubur campur dapat saya berikan pada bayi umur kurang dari 6 bulan | | |
| 16. | Bubur kacang hijau boleh saya berikan pada usia 6 bulan | | |
| 17. | Pisang, pepaya, jeruk baik saya berikan setelah makanan lumat sampai usia 12 bulan | | |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| 18. | Makanan keluarga harus saya berikan pada usia bayi kurang dari 12 bulan | | |
| 19. | Pisang adalah makanan yang paling baik diberikan sebagai makanan tambahan pada bayi saya saat berusia kurang dari 6 bulan | | |
| 20. | Pada usia 9-12 bulan saya akan berikan MP-ASI ½ mangkuk ukuran 250 ml | | |
| 21. | Jumlah setiap kali makan pada usia 6-9 bulan yaitu 2-3 sendok makan | | |
| 22. | Pada usia 6-9 bulan saya akan memberikan makanan Selingan | | |
| 23. | Makanan selingan yang baik adalah banyak mengandung Gula | | |
| 24. | Ketika anak bertambah besar jumlah makanan yang diberikan akan bertambah juga. | | |
| 25. | Saya tidak harus memberikan MP-ASI dengan alat makan yang bersih | | |
| 26. | Risiko pemberian MP-ASI terlalu dini karena bayi belum siap menerima, makanan semi padat | | |
| 27. | Resiko jangka panjang pemberian MP-ASI terlalu dini yaitu bayi tidak akan mengalami obesitas (kegemukan) | | |
| 28. | Saya tidak akan mencoba rasa dan tekstur makanan baru pada bayi saya | | |

KUESIONER

Pendampingan Terhadap Tingkat Pengetahuan Ibu tentang makanan pendamping ASI (MP-ASI) bayi usia 8 bulan di PMB Wawat Mike Amd.Keb

Identitas Responden

1. Nama :
 2. Umur :
 3. Pendidikan terakhir :
 4. Pekerjaan :
 5. Agama :
 6. Pekerjaan suami :
 7. Jumlah anak :
 8. BB :
 9. TB :
1. Apa yang dimaksud dengan ASI ?
 - a. Asi adalah sejenis makanan yang dicampur dengan buah yang sudahdihaluskan
 - b. ASI adalah air susu ibu yang merupakan makanan serta minuman bagi bayi(1)
 - c. ASI adalah sejenis minuman yang dicampur dengan madu
 - d. ASI adalah cairan yang banyak mengandung zat gizi yang diperlukan ibu
 2. Apa manfaat ASI bagi ibu ?
 - a. Membantu ibu untuk membentuk ikatan batin yang baik

- b. Menghemat pengeluaran untuk membeli susu formula
 - c. Mencegah perdarahan setelah persalinan, mempercepat pengecilan rahim, sertasebagai metode keluarga berencana
 - d. Agar payudara tidak bergerak.
3. Apa manfaat ASI bagi bayi?
- a. ASI mudah diberikan atau praktis diberikan kepada bayi.
 - b. ASI tidak mudah basi, lebih higienis bila dibandingkan dengan susu lainnya
 - c. ASI memiliki semua kandungan zat gizi penting yang dibutuhkan bayi dan sebagai imunitas alami bagi bayi . agar bayi tidak mudah sakit
 - d. Semua jawaban benar
4. sampai Usia berapa bayi diberi ASI?
- a. Sampai bayi tidak mau lagi menyusui
 - b. Sampai ibu tidak mau lagi menyusui
 - c. Sampai bayi usia 2 tahun
 - d. Sampai bayi usia 6 bulan
5. apa saja kandungan zat gizi yang ada dalam ASI ?
- a. Vitamin dan mineral
 - b. Karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin
 - c. Kolostrum
 - d. Protein dan lemak
6. bagaimana peran kolostrum (ASI yang pertama kali keluar) dalam proses menyusui ?
- a. Kolostrum haru tetap diberikan, karena mubazir jika di buang
 - b. Kolostrum harus tetap diberikan, karena kolostrum banyak

mengandung zatgizi untuk imunitas bayi

- c. Kolostrum harus dibuang, karena merupakan susu yang telah basi
- d. Kolostrum hari pertama dibuang dan kolostrum hari kedua dan seterusnya boleh diberikan kepada bayi.

7. Kapan sebaiknya ASI diberikan ?

- a. Satu jam pertama setelah melahirkan
- b. Satu hari setelah melahirkan
- c. > 1 hari setelah melahirkan
- d. Tidak tahu

8 Apa itu MP-ASI ?

- a. MP asi adalah makanan atau minuman yang mngandung zat gizi, diberikan kepada bayi atau anak usia 6-24 bulan guna memenuhi kebutuhan gizi selainASI
- b. Makanan pengganti ASI
- c. Makanan yang diberikan pada bayi usia < 6 bulan
- d. Tidak tahu

9 Apa manfaat MP-ASI?

- a. mengurangi resiko terkena alergi akibat makanan, untuk perkembangan dan pertumbuhan balita, memperkenalkan keanekaragaman bahan makanan
- b. Meningkatkan kecerdasan baduta
- c. Mengurangi konsumsi ASI
- d. Tidak tahu

10 Apa tujuan pemberian MP-ASI

- a. Mengembangkan kemampuan bayi untuk mengunyah dan menelan
- b. Meningkatkan daya tahan tubuh

- c. Menambah fungsi motorik baduta
11. pada usia berapa diberikan MP-ASI?
- a. < 6 bulan
 - b. > 6 bulan
 - c. 6-8 bulan saja
 - d. Tidak tahu
12. Apa jenis makanan yang pertama kali diberikan kepada bayi usia 6-8 bulan ?
- a. Makanan lumat
 - b. Makanan padat
 - c. Gula
 - d. Nasi
13. Berapa kali pemberian MP-ASI pada baduta usia 6-8 bulan?
- a. 1-2 kali
 - b. 2-3 kali
 - c. 3-4 kali
 - d. 5-6 kali
14. Apa jenis makanan yang pertama kali diberikan kepada baduta usia 9-12 ?
- a. Makanan cair
 - b. Makanan padat
 - c. Makanan lembik
 - d. Nasi
15. Berapa Kali pemberian MP-ASI pada baduta usia 9-12 bulan ?
- a. 1-2 kali
 - b. 2-3 kali

- c. 3-4 kali
 - d. 5-6 kali
16. Apa jenis makanan yang pertama kali diberikan kepada anak usia 12-24 bulan ?
- a. Makan cair
 - b. Makanan padat
 - c. Makanan lembik
 - d. Makanan keluarga
17. Menurut ibu mengapa bayi perlu diberikan makanan tambahan ?
- a. Agar anak tidak rewel dan canggung
 - b. Agar anak terhindar dari penyakit
 - c. Agar kebutuhan bayi akan zat gizi bertambah sesuai dengan pertambahan umurnya
 - d. Tidak tahu
18. Menurut ibu, apa pengaruhnya terhadap pemberian makanan pendamping ASI sebelum 6 bulan terhadap kesehatan bayi?
- a. Tidak ada pengaruhnya
 - b. Anak jadi sering mencret karena pencernaannya terganggu
 - c. Anak jadi sering menangis
 - d. Tidak tahu
19. Menurut ibu, berapa kalikah makanan tambahan itu diberikan dalam sehari kepada bayi usia 6-24 bulan ?
- a. 1-3 kali
 - b. 4-6 kali
 - c. 7-10 kali

d. Tidak perlu, tergantung bayi menangis

20. Pada usia berapakah sebaiknya bayi disapih (berhenti menyusui) ?

a. < 24 bulan

b. > 24 bulan

c. < 12 bulan

d. > 12 bulan