

Lampiran 1

Lembar Observasi Pemberian Temulawak Dan Madu

<b>Hari Ke</b>	<b>Jumlah Temulawak dan madu</b>	<b>Konsumsi</b>	<b>Frekuensi makan</b>	<b>Jenis makanan</b>	<b>BB</b>
1	2 gram bubuk temulawak dan 1 sendok makan madu	Ya	1 kali sehari 5 sendok makan (Tidak dihabiskan)	Nasi, ikan,telur,sayur-sayuran,tempe, dan Minuman susu 1x	12 kg
2	2 gram bubuk temulawak dan 1 sendok makan madu	Ya	2x kali sehari 5 sendok makan (Tidak dihabiskan)	Nasi, ayam,tahu,bregedel,sayura-sayuran, dan minuman susu 1x	
3	2 gram bubuk temulawak dan 1 sendok makan madu	Ya	3x sehari kali sehari 5 sendok makan (Sudah mau menghabiskan walaupun sisa 1 sendok makan)	Nasi,daging,tempe sayur-sayuran dan minum susu 1x	
4	2 gram bubuk temulawak dan 1 sendok makan madu	Ya	3x kali sehari 5 sendok makan (dihabiskan)	Nasi, ikan,tempe,tahu,sayur-sayuran dan minum susu 1x	12,1kg

Lampiran 2

Standar Prosedure Oprasional (Sop)  
Pemberian Temulawak Dan Madu Kepada Balita

PENGERTIAN	Pemanfaatan temulawak dan madu dalam meningkatkan nafsu makan balita
TUJUAN	Dapat menambah nafsu makan, gizi tercukupi, memperlancar tumbuh kembang balita
PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN	Temulawak dan madu Wadah bertutup Timbangan
PROSEDUR PELAKSANAAN	Sikap dan Perilaku Memberi salam Menjelaskan maksud dan tujuan Meminta persetujuan Melakukan pendekatan pada balita Menjelaskan prosedur pelaksanaan Melakukan kontrak waktu Isi / content Mencuci tangan 6 langkah Menyiapkan alat dan bahan temulawak dan madu Timbang bubuk temulawak dengan berat 2 gram Letakkan Minuman temulawak dan madu
	Berikan temulawak dan madu pada balita saat sebelum makan siang dan sebelum makan sore diminum 2-3kali sehari selama 4 hari Membereskan alat dan bahan C. Fase Terminasi Melakukan evaluasi tindakan Menyampaikan rencana tindak lanjut Kontrak waktu yang akan datang Berpamitan

### Lampiran 3

#### Cara Membuat Kreasi Makanan



##### BAHAN – BAHAN :

Nasi, Sayur sawi, Tempe, Sosis, Naget ayam, Bihun goreng.

##### Langkah-langkah

1. Nasi dibentuk pake mangkok kecil (muka)
2. Tempe dan sosis (bentuk hati), naget (pita kupu-kupu) bentuk dahulu lalu goreng.
3. Sawi rebus (hati).
4. Bihun rebus, goreng dengan ditambah bawang merah dan putih diiris secukupnya (rambut)
5. Bentuk sesuai selera



Bahan-bahan : Nasi, Wortel, Tempe, Sawi, Nuget

##### Langkah-langkah :

1. Nasi dibentuk dg mangkok kecil
2. Sawi, wortel dari sayur sop dan dipotong sesuai selera
3. Tempe dan naget digoreng. Bentuk dan atur sesuai selera.

Lampiran 4

DOKUMENTASI



## Lampiran 5

### PAMFLET

### ADA ITU GIZI ?



Gizi adalah zat yang terdapat dalam makanan yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan, penghasil tenaga, pembangun & pengatur metabolisme tubuh.

#### Kegunaan Dan Sumber Gizi

a. Zat Pembangun  
Sumber : telur, daging



b. Zat Tenaga  
Sumber : nasi, roti, dll



c. Zat Pengatur  
Sumber : buah-buahan dan sayuran hijau



#### Akibat Kurang Gizi

- 
- Mudah salit  

- Malas beraktivitas  


### Cara Meningkatkan Selera Makan

- Makan bersama keluarga
- Memberi makan sedikit tapi sering  

- Memberi makan sambil bermain dan bercerita  

- Hindari paksaan dalam memberi makan  


*Lampiran 6*

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG PRODI DIII  
KEBIDANAN TANJUNGPINRANG**

*Jl. Soekarno-Hatta No.1, Hajimenah, Bandar Lampung*

---

**Izin lokasi pengambilan studi kasus**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yunita veromiza Amd.keb

Alamat : JL. Pembangunan A No 7, sukarama

Dengan ini menyatakan bahwa:

Nama : Dhia Syafira

Nim : 1915401111

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

Telah mengambil studi kasus kebidanan di PMB Yunita Veromiza Amd.keb sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan ahli madya kebidanan pada program studi DIII Kebidanan Tanjung Karang

Bandar Lampung, 2022  
Pimpinan PMB

Yunita veromiza Amd.keb

*Lampiran 7*

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG PRODI DIII  
KEBIDANAN TANJUNGPINRANG**

*Jl. Soekarno-Hatta No.1, Hajimenah, Bandar Lampung*

---

**LEMBAR PERNYATAAN MENJADI SUBYEK**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ny. Shintia

Alamat : Jl. Pembangunan A No.7 Sukarame, Bandar Lampung

Sebagai orang tua dari:

Nama : An. Arvindo

usia : 3 tahun

menyatakan bahwa saya bersedia untuk menjadi pasien dalam laporan tugas akhir (LTA) dengan melakukan asuhan kebidanan balita perubahan nafsu makan pada balita. Asuhan akan diberikan oleh mahasiswa yang bersangkutan yaitu:

Nama : Dhia Syafira

Nim : 1915401111

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

Mahasiswa

Bandar Lampung, 2022

Orang tua klien,

Dhia Syafira

Shintian

Menyetujui  
Pembimbing Lahan

Yunita Veromiza

*Lampiran 8*

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG PRODI DIII  
KEBIDANAN TANJUNGPINRANG**

*Jl. Soekarno-Hatta No.1, Hajimenah, Bandar Lampung*

---

**LEMBAR PERSETUJUAN (informed consent)**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ny. Shintia

Umur : 33 tahun

Alamat : Jl. Pembangunan A No.7 Sukarame, Bandar Lampung

Selaku (IBU/KELUARGA/KLIEN)\* telah mendapat penjelasan, memahami dan ikut menyetujui terhadap tindakan yang akan diberikan meliputi:

- Pemeriksaan fisik
- Pemberian Temulawak Dan Madu
- Lain-lain.....

Terhadap ANAK /KELUARGA/YANG BERSANGKUTAN)\*

Nama : An. Rrvindo

usia : 3 tahun

Alamat : Jl. Pembangunan A No.7 Sukarame, Bandar Lampung

Mahasiswa Bandar Lampung, 2022  
Ibu/keluarga

Dhia Syafira

Shintia

Menyetujui  
Prmbimbing Lahan

Yunita Veromiza



