

LAMPIRAN

Lampiran.1

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

IZIN LOKASI PENGAMBILAN STUDI KASUS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Redinse Sitorus, S.ST
Alamat : Merbau Mataram, Lampung Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa:

Nama : Sri Yulistiana
NIM : 2015401036
Tingkat/Semester : III (Tiga) / VI (Enam)

Telah mengambil studi kasus kebidanan di PMB sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Ahli Madya Kebidanan pada Program Studi D III Kebidanan Tanjungpurang Politeknik Kesehatan Tanjungpurang.

Lampung Selatan, 29 Maret 2023

Menyetujui



REDINSE SITORUS, S. ST
NIP. 196506061992032008

Lampiran. 2

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

LEMBAR PERMINTAAN MENJADI SUBJEK

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ny. Sri Yulistiana

Umur : 20 Tahun

Alamat : Talang Ula

Menyatakan bahwa saya bersedia untuk menjadi pasien dalam Laporan Tugas Akhir (LTA) yang berjudul "Pemberian Daun Kelor (*MORINGA OLIEFERA*) Untuk meningkatkan produksi ASI Terhadap Ny.L di PMB Redinse Sitorus, S.,ST . Asuhan akan diberikan oleh mahasiswa yang bersangkutan :

Nama : Sri Yulistiana

NIM : 2015401036

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

Lampung Selatan , 29 Maret 2023

Mahasiswa



Sri Yulistiana

Klien



Linda Amelia

Menyetujui,

Pembimbing Lapangan Praktik



REDINSE SITORUS, S. ST
NIP. 196506061992032008

Lampiran 4

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

BENING DAUN KELOR

Pengertian	Memberikan inovasi sayur bening daun kelor untuk meningkatkan meningkatkan dan melancarkan produksi ASI
Tujuan	Diberikan untuk memperlancar produksi ASI pada ibu nifas.
Alat	1. Panci 2. Baskom 3. Sendok sayur 4. Pisau 5. Mangkok sayur
Bahan	1. Air 200 ml 2. 300 gram daun kelor 3. Bawang merah 4. Bawang putih 5. Cabe rawit secukupnya 6. Garam secukupnya 7. Gula secukupnya. 8. Tomat 9. Jagung/Wortel sebagai pelengkap
Prosedur Pembuatan	a) Pilih daun kelor yang masih muda, kemudian pisahkan daun kelor dari batangnya dan cuci bersih. b) Kupas bawang merah, bawang putih, tomat, jagung/wortel dan cabe rawit lalu cuci bersih, lalu iris tipis dan sisihkan. c) Kemudian dididihkan air di dalam panci, setelah air mendidih, masukan irisan bawang merah, bawang putih, jagung/wortel dan cabe rawit, biarkan sampai mendidih. d) Masukkan daun kelor lalu masak selama 2-3 menit setelah air mendidih. e) Jika sudah layu/matang, tambahkan garam dan gula dan tomat. f) Angkat dan sajikan.
Pemberian Kepada Ibu Nifas	1. Sayur bening daun kelor yang sudah di masak sesuai SOP oleh peneliti diberikan pada ibu nifas hari ke 1 sampai ke 8 postpartum, selama 7 hari berturut-turut. 2. Sayur bening daun kelor diberikan kepada ibu nifas 1 kali sehari sesuai waktu yang telah disepakati. 3. Sayur dimakan dan dihabiskan oleh ibu nifas di hadapan peneliti.

Sumber : Astuti, 2019.

Lampiran 5

DOKUMENTASI

Cara Pembuatan

1. Siapkan Daun Kelor



2. Cuci Bersih Daun Kelor



3. Siapkan Bahan



4. Panaskan air dalam panci, lalu masukan bawang cabai



5. Masukkan Jagung/wortel Sebagai pelengkap



6. Beri garam dan gula secukupnya



6. Masukkan **Daun Kelor**



7. Aduk sampai matang



8. jika sudah matang letakan kedalam wadah dan siapkan



Pemberian hari ke 1



Pemberian hari ke 2



Pemberian hari ke 3



Pemberian hari ke 4



Pemberian hari ke 5



Pemberian hari ke 6



Pemberian hari ke 7



Pertemuan hari ke 8

