

BAB III

METODE STUDI KASUS

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi pemberian asuhan kepada By. S bertempat di TPMB Sri Windarti
Kunjungan pertama dilakukan pada tanggal 19 Juni 2025

B. Subjek Laporan kasus

Subjek dalam laporan kasus ini adalah By. S usia 1 Tahun

C. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen yang digunakan adalah pedoman observasi, wawancara dan studi dokumentasi menggunakan format pengkajian asuhan kebidanan pada anak dengan metode SOAP, Data berat badan dan panjang badan atau tinggi badan didapat melalui catatan pengukuran yang dilakukan di TPMB.

D. Teknik/Cara Pengumpulan Data

Dalam penyusunan ini kasus ini penulis menggunakan jenis data primer dan data sekunder

1). Data primer

Data primer meliputi data identitas ibu dan anak, pola makan anak, pengetahuan ibu tentang pemberian makanan tambahan.

2). Data Sekunder

Data sekunder yang dikumpulkan meliputi nomor telepon ibu yang anaknya sedang mengikuti imunisasi.

E. Alat dan Bahan

Dalam melaksanakan studi kasus dengan judul

1). Alat untuk pemeriksaan fisik:

- a. Timbangan
- b. Pengukur Panjang badan
- c. Pengukur Lingkar kepala

2). Wawancara alat yang digunakan:

- a. Lembar Inform Consent
- b. Format Pengkajian

c. Buku tulis

d. Bolpoin

3). Alat untuk pembuatan MP-ASI

a. Teplon

b. Panci

c. Mangkuk

d. Saringan

e. Timbangan

f. Gelas ukur

4). Bahan untuk pembuatan MP-ASI

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Telur | 15. Tepung maizena |
| 2. Beras | 16. Kaldu ayam |
| 3. Udang | 17. Merica bubuk |
| 4. Ayam | 18. Mayones |
| 5. Tahu | 19. Minyak |
| 6. Jagung | 20. Bawang merah |
| 7. Brokoli | 21. Tepung panir |
| 8. Wortel | 22. Kecap asin |
| 9. Kentang | 23. Kecap manis |
| 10. Mie telur | 24. Sawi |
| 11. Kacang polong | 25. Buncis |
| 12. Keju | 26. Bawang bombai |
| 13. Susu UHT | 27. Sosis |
| 14. Margarin | 28. Bawang putih |

F. Dokumentasi

- 1). Status catatan pada balita
- 2). Dokumentasi di catatan KIA
- 3). Alat tulis (buku dan bolpoin)

G. Jadwal Kegiatan (Matriks kegiatan)

Jadwal Kegiatan

Nlo	Waktu	Jenis kegiatan
1.	Kamis, 19 Juni 2025	➤ Melakukan pendekatan dan membina hubungan baik dengan pasien. ➤ Melakukan pemeriksaan antropometri dan memberitahu ibu hasil pemeriksaan. ➤ Memasak menu nasi goreng udang bahan: 150 gr nasi, 100 gr udang, ½ sdt tepung maizena, 1 butir telur kocok, 30 gr kacang polong, 15 ml minyak, 2 siung bawang merah, 1 siung bawang putih. ➤ Mengevaluasi pemberian MP ASI ➤ Kandungan nilai gizi Per Porsi Energi: 183 kkal Karbohidrat: 17 gram Lemak: 7,6 gram Protein: 11,2 gram Zat besi: 1,7 mg Seng: 1,1 mg
2.	Jumat, 20 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Bubur udang kacang polong bahan: 3 sdm beras, 20 gr udang, 400 ml air, 1 sdm jagung manis, 1 sdm kacang polong, 1 sdt keju parut, 1 butir ayam. ➤ Mengevaluasi pemberian MP ASI ➤ Menjelaskan Nilai gizi per porsi Energi: 246,4 kkal Protein: 15,3 g

		Lemak: 7.4 g Karbohidrat: 28.5 g
3.	Sabtu, 21 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Udang saus mayones bahan: 10 buah udang ukuran sedang, kupas kulitnya, cincang kasar, 1½ sdt garam halus, 1 putih telur kocok, 2 sdm tepung panir, minyak untuk menggoreng ➤ Menjelaskan Nilai gizi per porsi Energi : 80,1 kkal Protein: 0,9 g Lemak: 0,05 g Karbohidrat: 18,2 g
4.	Minggu, 22 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Tim kentang telur bahan: 150 gram kentang rebus, haluskan, 50 gram daging ayam cincang, rebus, 1½ sdm wortel parut, 1 butir telur, kocok lepas, 10 gram margarin Garam secukupnya ➤ Menjelaskan Nilai gizi per porsi Energi: 130 kkal Karbohidrat: 13 gram Lemak: 6,4 gram Protein: 5,8 gr Zat besi: 0,6 mg Seng: 0,4 mg

5.	Senin, 23 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Nasi telur campur bahan: 200 gram nasi,3 butir telur, kocok lepas,1 batang daun bawang, iris tipis,1/4 buah bawang bombai, cincang kasar,15 gram wortel, cincang halus,30 gram daging ayam giling, rebus matang,3 sdm minyak jagung Merica secukupnya Garam secukupnya ➤ Menjelaskan Nilai gizi perporisi Energi: 230 kkal Karbohidrat: 18,8 gram Lemak: 12,1 gram Protein: 10,8 gram Zat besi: 1,2 mg Seng: 1 mg
6.	Selasa, 24 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Tim mie ayam bahan: 150 gram mie telur, rebus hingga matang,75 gram daging ayam cincang,1 butir telur ayam, kocok lepas,200 ml kaldu ayam,1 sdt kecap asin,1 sdt kecap manis,30 gram sawi, iris kecil,10 ml minyak canola,Daun seledri, iris halus,1 buah bawang merah,1 siung bawang putih ➤ Menjelaskan Nilai gizi perporisi Energi: 150 kkal

		Karbohidrat: 15 gram Lemak: 6,8 gram Protein: 6,5 gram Zat besi: 0,7 mg Seng: 0,8 mg
7.	Rabu, 25 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Perkedel tahu bahan: 100 gram tahu, haluskan, 2 butir telur ayam, kocok, 50 gram wortel, potong dadu kecil-kecil, 40 gram daging giling, Minyak untuk menggoreng, 3 buah bawang merah, 2 siung bawang putih, 1/2 sdt garam, Merica secukupnya ➤ Menjelaskan Nilai gizi perporisi Energi: 82,5 kkal Karbohidrat: 1,1 gram Lemak: 6,6 gram Protein: 5,1 gram Zat besi: 1,5 mg Seng: 0,7 mg
8.	Kamis, 26 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Tahi isi sosis bahan: 300 gram tahu putih, haluskan, 1/2 sdt gula pasir, 1/4 sdt merica bubuk, 1 butir telur ayam, kocok lepas, 1 siung bawang putih, haluskan Garam secukupnya 150 gram sosis sapi, potong kecil ➤ Menjelaskan Nilai gizi perporisi

		Energi: 106 kkal Karbohidrat: 0,7 gram Lemak: 9,1 gram Protein: 5,7 gram Zat besi: 1,9 mg Seng: 0,9 mg
9.	Jumat, 27 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Bola nasi bahan: 75 gram nasi, 50 gram daging ayam giling, 1/2 tahu (20 gram), haluskan, 1 telur, kocok, 2 sdm tepung maizena, 1 1/2 sdm wortel parut, Tepung roti secukupnya Minyak, 1 buah bawang merah, 1 lembar daun bawang, garam ➤ Menjelaskan Nilai gizi perporosi Energi: 140 kkal Karbohidrat: 11 gram Lemak: 8,3 gram Protein: 5,7 gram Zat besi: 0,7 mg Seng: 0,5 mg
10.	Sabtu, 28 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu brokoli goreng tepung bahan: 300 g brokoli, petik per kuntum, 1 sdm margarin, 200 ml air kaldu ayam, 2 butir telur ayam, kocok lepas, 50 ml susu UHT, 100 g tepung bumbu siap pakai

		➤ Menjelaskan Nilai gizi perporisi Energi: 79 kkal Protein: 4,3 g Lemak : 3,4 g Karbohidrat: 7,8 g
11.	Minggu, 29 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu tim kentang telur bahan: 150 gram kentang rebus, haluskan, 50 gram daging ayam cincang, rebus, 1 1/2 sdm wortel parut, 1 butir telur, kocok lepas, 10 gram margarin Garam secukupnya ➤ Menjelaskan Nilai gizi perporisi Energi: 130 kkal Karbohidrat: 13 gram Lemak: 6,4 gram Protein: 5,8 gram Zat besi: 0,6 mg Seng: 0,4 mg
12.	Senin, 30 Juni 2025	➤ Melakukan anamnesa dan pemeriksaan pada An. S ➤ Memberitahu hasil pemeriksaan ➤ Memasak menu Nasi ayam katsu bahan: 200 gram nasi, 100 gram daging ayam fillet, 20 gram wortel, 20 gram buncis, 1/2 butir telur kocok, Tepung panir secukupnya, Garam secukupnya, Merica secukupnya, Minyak untuk menggoreng ➤ Menjelaskan Nilai gizi perporisi Energi: 186 kkal

		Karbohidrat: 20 gram Lemak: 8,3 gram Protein: 7,9 gr Zat besi: 0,6 mg Seng: 0,6 mg
13.	Selasa, 01 Juli 2025	➤ Melakukan pemeriksaan terhadap By.S dan menimbang Kembali ➤ Memberitahu kepada ibu agar memeriksakan anaknya jika ada keluhan ➤ Memberitahu keluarga untuk tetap memberikan pendampingan serta dukungan kepada ibu untuk memberikan MP ASI yang tepat sesuai usia anaknya.