

**GAMBARAN DAYA TERIMA MAKANAN TAMBAHAN BALITA
DENGAN BERBASIS PANGAN LOKAL DI DESA JATI REJO,
KECAMATAN PAGAR MERBAU, DELI SERDANG**

KARYA TULIS ILMIAH



AURA NUR ADE PUTRI

P01031120008

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIII**

2023

**GAMBARAN DAYA TERIMA MAKANAN TAMBAHAN BALITA
DENGAN BERBASIS PANGAN LOKAL DI DESA JATI REJO,
KECAMATAN PAGAR MERBAU, DELI SERDANG**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**AURA NUR ADE PUTRI
P01031120008**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIII
2023**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

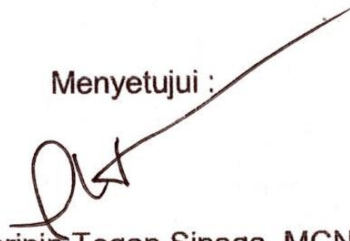
Judul : Gambaran Daya Terima Makanan Tambahan
Balita Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar
Merbau Kabupaten Deli Serdang

Nama Mahasiswa : Aura Nur Ade Putri

Nomor Induk Mahasiswa : P01031120008

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :



Dr. Haripin Togap Sinaga, MCN
Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
Penguji I



Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes
Penguji II

Mengetahui :

Ketua Jurusan,



Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
NIP : 196906231990032001

Tanggal Lulus : 04 Agustus 2023

ABSTRAK

AURA NUR ADE PUTRI “GAMBARAN DAYA TERIMA MAKANAN TAMBAHAN BALITA DENGAN BERBASIS PANGAN LOKAL DI DESA JATI REJO, KECAMATAN PAGAR MERBAU, DELI SERDANG” (DIBAWAH BIMBINGAN HARIPIN TOGAP SINAGA)

Anak balita merupakan kelompok umur yang rentan gizi karena itu perlunya perhatian khusus dengan menyelenggarakan program Pemberian Makanan Tambahan balita usia 24-59 bulan guna mengurangi masalah gizi. Adapun makanan tambahan yang dimaksud adalah makanan yang berbasis pangan lokal sesuai dengan daerah setempat.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran daya terima makanan tambahan balita dengan berbasis pangan lokal di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Deli Serdang.

Penelitian ini dilakukan di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara. Waktu penelitian dilakukan di bulan Juni 2023. Jenis penelitian yang digunakan adalah Observasional dengan rancangan cross sectional. Populasi dalam penelitian ini yaitu balita usia 24-59 bulan yang ada di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara dan sampel diambil secara Accidental Sampling dari populasi. Pengumpulan data daya terima balita dilakukan dengan menimbang berat makanan awal dan berat makanan yang disisakan.

Dari hasil penelitian daya terima makanan balita berdasarkan kelompok umur yang paling banyak tersisa terdapat pada usia 24-35 bulan sebesar 56.0%. Sedangkan daya terima makanan tambahan balita berdasarkan kategori termasuk dalam kategori kurang baik, dimana daya terima untuk Donat Ubi Jalar Ungu sebesar 65.0%, Bolu Kukus Labu Kuning sebesar 70.0%, Krokot Kentang Lele sebesar 85.0%, Brownis Singkong sebesar 55.0%, Muffin Pisang sebesar 40.0%, serta Biskuit Jagung Sebesar 65.0%.

Kata Kunci : Makanan Tambahan Balita, Daya Terima Makanan, Pangan Lokal

ABSTRACT

AURA NUR ADE PUTRI "OVERVIEW OF THE ACCEPTANCE OF ADDITIONAL FOODS FOR TODDLERS BASED ON LOCAL FOODS IN JATI REJO VILLAGE, PAGAR MERBAU SUB DISTRICT, DELI SERDANG" (CONSULTANT: HARIPIN TOGAP SINAGA)

Toddlers are an age group that is vulnerable to nutrition, therefore special attention is needed by organizing a supplementary feeding program for toddlers aged 24-59 months to reduce nutritional problems. The additional food in question is food based on local food according to the local area.

The aim of this research was to determine the acceptability of supplementary food for toddlers based on local food in Jati Rejo Village, Pagar Merbau sub district, Deli Serdang.

This research was conducted in Jati Rejo Village, Pagar Merbau sub district, Deli Serdang, North Sumatra Province. The research was conducted in June 2023. The type of research used was observational with a cross sectional design. The population in this study were toddlers aged 24-59 months in Jati Rejo Village, Pagar Merbau sub district, Deli Serdang, North Sumatra Province and samples were taken by accidental sampling from the population. Data collection on toddlers' receptiveness was carried out by weighing the weight of the initial food and the weight of the remaining food.

From the research results, the food acceptability of toddlers based on the age group that remains the most is at the age of 24-35 months at 56.0%. Meanwhile, the acceptability of additional food for toddlers based on category is included in the poor category, where the acceptability for Purple Sweet Potato Donuts was 65.0%, Yellow Pumpkin Steamed cake was 70.0%, Catfish Potato Croquettes were 85.0%, Cassava Brownies were 55.0%, Corn Biscuits were 85.0%. 65.0% and Banana Muffins were 40.0%.

Keywords: Additional Food for Toddlers, Food Acceptability, Local Food



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul **“GAMBARAN DAYA TERIMA MAKANAN TAMBAHAN BALITA DENGAN BERBASIS PANGAN LOKAL DI DESA JATI REJO, KECAMATAN PAGAR MERBAU, DELI SERDANG”**

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Riris Oppusunggu S.Pd, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan dan penguji I yang telah memberikan saran dan masukan dalam Karya Tulis Ilmiah
2. Dr. Haripin Togap Sinaga, M.CN selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, nasehat serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah
3. Dr. Mahdiah, DCN, M.Kes selaku penguji II yang telah memberikan saran dan masukan dalam Karya Tulis Ilmiah
4. Bapak Misno dan Ibu Destri Yani selaku orangtua saya yang selalu senantiasa memberikan dukungan dan kasih sayang serta doa-doa yang telah diberikan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah
5. Teman spesial saya yaitu Dika Riandi yang telah membantu dan memberikan dukungan serta motivasi selama penulisan Karya Tulis Ilmiah
6. Teman-teman seperjuangan saya yaitu Kristin Sela Simangunsong dan Nur Hamfi Alfina yang telah membantu dan memberikan dukungan selama penulisan Karya Tulis Ilmiah
7. Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang yang telah memberikan izin dalam melaksanakan penelitian untuk menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan baik dan benar.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran maupun masukan yang berguna untuk penyempurnaan usulan penelitian ini.

Medan, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat.....	4
1. Bagi Penulis	4
2. Bagi Masyarakat	4
3. Bagi Institusi.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Daya Terima	5
1. Pengertian.....	5
2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan ...	6
B. Makanan Tambahan Balita	8
1. Definisi	8
2. Tujuan Makanan Tambahan Balita	8
3. Jenis-jenis Makanan Tambahan Balita.....	8
a. Pemberian Makanan Tambahan Penyuluhan.....	8
b. Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan.....	9
C. Pangan Lokal	10
1. Pengertian	10
2. Jenis-jenis Pangan Lokal	10
a. Ubi Jalar Ungu.....	10

b. Labu Kuning	11
c. Kentang	12
d. Singkong	12
e. Jagung	13
f. Pisang	14
D. Makanan Tambahan Balita Berbasis Pangan Lokal.....	15
1. Donat Ubi Jalar Ungu.....	15
2. Bolu Kukus Labu Kuning	16
3. Kroket Kentang Lele	16
4. Brownis Singkong	17
5. Biskuit Jagung	18
6. Muffin Pisang.....	19
E. Kerangka Konsep	20
F. Definisi Operasional.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	22
C. Populasi dan Sampel	22
1. Populasi.....	22
2. Sampel	22
3. Responden	23
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	23
1. Jenis Data.....	23
2. Cara Pengumpulan Data	24
E. Pengolahan dan Analisis Data	24
1. Pengolahan Data	24
2. Analisis Data.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	26
B. Karakteristik Sampel	26
1. Usia Balita	26
2. Jenis Kelamin Balita	27

C. Karakteristik Responden	27
1. Pendidikan Ibu	27
2. Jenis Kelamin	28
3. Pekerjaan Ibu.....	28
D. Daya Terima Makanan	29
1. Kategori Daya Terima Makanan	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	36

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Kandungan Gizi PMT Balita Berdasarkan AKG	9
2. Pola Makanan dan Anak Balita	10
3. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu	11
4. Kandungan Gizi Kentang	12
5. Kandungan Gizi Singkong	13
6. Kandungan Gizi Jagung.....	13
7. Kandungan Gizi Pisang Kepok	14
8. Nilai Kandungan Donat Ubi Jalar ungu	16
9. Nilai Kandungan Kroket Kentang Lele	17
10. Nilai Kandungan Brownis Singkong	18
11. Defenisi Operational	21
12. Usia Balita.....	26
13. Jenis Kelamin Sampel	27
14. Pendidikan Responden	27
15. Jenis Kelamin Responden	28
16. Pekerjaan Responden	29
17. Sisa Makanan Yang Dikonsumsi Berdasarkan Pengelompokan Usia	29
18. Kategori Daya Terima Makanan Tambahan.....	31

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kerangka Konsep	20

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Master Tabel Sampel.....	36
2. Kuisisioner	37
3. Lembar Persetujuan Menjadi Responden.....	38
4. Hasil SPSS	39
5. Daftar Resep Makanan Tambahan Balita Usia 24-59 Bulan.....	42
6. Hasil Nutrisurvey	48
7. Dokumentasi	52
8. Surat Pernyataan Keaslian KTI.....	58
9. Daftar Riwayat Hidup	59
10. Bukti Bimbingan KTI	60
11. <i>Ethical Clearance</i>	63

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak balita merupakan kelompok umur yang paling sering menderita akibat kekurangan gizi atau termasuk salah satu kelompok masyarakat yang rentan gizi. Masa balita merupakan masa emas untuk pertumbuhan serta perkembangan otak yang optimal. Persoalan gizi kurang umumnya banyak diderita oleh balita usia 1-3 tahun sebab pada masa tersebut balita belum mampu memilih dan mengkonsumsi sesuai kebutuhan tubuh (Permono, 2013).

Makanan tambahan merupakan makanan bergizi yang dijadikan sebagai tambahan selain makanan utama bagi kelompok sasaran guna memenuhi kebutuhan gizi. Makanan tambahan juga bisa dirancang sendiri dengan komposisi yang mengandung asupan energi dan protein serta terbuat dari bahan-bahan yg mudah diperoleh oleh masyarakat dengan biaya yang terjangkau. Bahan-bahan tersebut dapat digantikan dengan bahan-bahan lokal yang kaya kandungan vitamin serta protein (Iskandar, 2017).

Bahan Pangan lokal merupakan bahan pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai dengan tingkat produksi dan konsumsi.

Hasil riset kesehatan dasar tahun 2018 kondisi status gizi anak balita di Indonesia yang mengalami kekurangan gizi (underweight) sekitar 17,68%, kurus (wasting) 10,19% dan obesitas 8,04% (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018)

Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar tahun 2018 yang dilakukan oleh Badan Litbang Kementerian Kesehatan, diketahui bahwa prevalensi balita gizi buruk dan kurang di Sumut pada tahun 2018 yaitu 19,67% Prevalensi ini menunjukkan bahwa di Sumatera Utara masih berada pada kategori sedang namun mendekati tinggi (Profil Kesehatan Sumatera Utara, 2018)

Terjadinya kekurangan gizi pada anak bukan hanya dikarenakan kandungan gizi pada makanan yang disajikan, akan tetapi juga ditimbulkan oleh gangguan kesehatan, sehingga kemampuan daya tahan dan impian makan akan berkurang dan rentan diserang penyakit sehingga anak tersebut bisa mengalami kekurangan gizi. Begitu juga pada anak yang sering mengalami sakit maka akan terjadi defisit gizi. Hal ini dapat mengganggu penerimaan makanan pada anak.

Penerimaan makanan pada anak dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya status gizi, tingkat kesehatan atau kesakitan anak, dan kualitas makanan yang diberikan seperti nilai gizi, aroma, rasa, tampilan (warna, tekstur, bentuk, besar \ porsi) dan besar potongan makanan. Pada umumnya anak-anak lebih menyukai makanan yang bervariasi, bentuk bentuk makanan yang lucu dan berwarna-warni (Tashadella et al., 2017).

Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Deli Serdang merupakan desa yang memiliki jumlah balita yang banyak. Desa Jati Rejo juga memiliki beberapa potensi sumber daya lokal yang cukup pasaran dan mudah didapatkan sehingga dapat dikonsumsi sehari-hari seperti, ubi, jagung, kentang, pisang, labu kuning, dan pangan lainnya. Namun Pengembangan pangan lokal di Desa Jati Rejo masih tergolong minim. Kebanyakan pangan lokal tersebut hanya dijadikan sebagai penghasilan mereka. Pada pemberian makanan tambahan Desa Jati Rejo masih memberikan makanan tambahan pabrikan yang diberikan oleh pemerintah dan berupa makanan tambahan yang berbasis bubur-buburan. Oleh karena itu, perlunya pemanfaatan pangan lokal sebagai salah satu bahan untuk dijadikan suatu bentuk makanan tambahan yang dapat membantu pertumbuhan dan perkembangan balita.

Berdasarkan paparan diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai tentang Gambaran Daya Terima Makanan Tambahan Balita Dengan Berbasis Pangan Lokal di Desa Jati Rejo, Kecamatan.Pagar Merbau, Deli Serdang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Bagaiman Gambaran Daya Terima Makanan Tambahan Balita Dengan Berbasis Pangan Lokal Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Daya Terima Makanan Tambahan Balita Dengan Berbasis Pangan Lokal Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang.

2. Tujuan Khusus

- a) Menilai daya terima makanan tambahan balita berdasarkan pengelompokan umur Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang
- b) Menilai daya terima makanan tambahan balita donat Ubi Jalar Ungu hari pertama Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang
- c) Menilai daya terima makanan tambahan balita Bolu Kukus Labu Kuning hari kedua Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang
- d) Menilai daya terima makanan tambahan balita Kroket Kentang hari keempat Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang
- e) Menilai daya terima makanan tambahan balita Brownies Singkong hari keempat Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang
- f) Menilai daya terima makanan tambahan balita Biskuit Jagung hari kelima Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang

- g) Menilai daya terima makanan tambahan balita Muffin Pisang hari keenam Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang

D. Manfaat

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan peneliti mengenai daya terima makanan tambahan balita dengan berbasis pangan lokal di Di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang.

2. Bagi Masyarakat

Dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi, menambah wawasan, serta sebagai panduan dalam pemberian makanan tambahan balita dengan berbasis pangan lokal dengan memanfaatkan bahan makanan yang tersedia di daerah tersebut.

3. Bagi institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk riset lebih lanjut dan data tambahan mahasiswa Politeknik Kesehatan Medan mengenai makanan tambahan balita.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Daya Terima

1. Pengertian

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima atau habis dimakan. Sisa makanan yaitu makanan yang disajikan tidak habis dikonsumsi atau dimakan (Chalida Nur et al., 2015).

Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan menimbang dan mempersentasekan dengan berat makanan yang disajikan. Selisih antara berat makanan yang disajikan dengan berat makanan sisa merupakan berat makanan yang dihabiskan. Daya terima makanan baik jika rata-rata persentase asupan makanan $> 80\%$ hidangan yang disajikan, dan dikatakan kurang jika rata-rata persentase asupan makanan $< 80\%$ hidangan yang disajikan (Aulia, 2019).

Daya terima dapat ditentukan dengan melihat sisa makanan. Sisa makanan yang tidak dihabiskan dapat dibagi menjadi tiga yaitu :

- a) Banyak, jika sisa $\geq 20\%$ = konsumsi $< 80\%$ (daya terima kurang baik)
- b) Sedikit, jika sisa $< 20\%$ = konsumsi $\geq 80\%$ (daya terima baik)
- c) Tidak tersisa 0%

Untuk melihat daya terima dapat digunakan rumus sebagai berikut :

Berat awal - berat sisa makanan = berat makanan yang dihabiskan

$$\text{Daya Terima} = \frac{\text{berat makanan yang dihabiskan}}{\text{berat awal makanan}} \times 100\%$$

2. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Daya Terima Makanan

Faktor yang memengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi dua, yaitu :

a) Faktor Internal

Faktor internal terbagi atas tiga bagian yaitu keadaan psikis, fisik dan kebiasaan makanan (Nuraini, 2016).

1. Nafsu Makan

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Pada umumnya bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makannya akan menurun (Suparyanto dan Rosad (2015, 2020).

2. Keadaan Fisik

Keadaan fisik adalah suatu keadaan seseorang sadar atau dalam keadaan lemah.

3. Kebiasaan makan

Kebiasaan makan konsumen dapat memengaruhi konsumen dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan konsumen, maka konsumen cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan individu maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian (Suparyanto dan Rosad, 2020).

b) Faktor Eksternal

Faktor eksternal atau faktor yang mempengaruhi nafsu makan dari luar tubuh dengan berbagai faktor berikut:

1. Penampilan Makanan

Penampilan makanan adalah penampakan pada makanan yang terlihat saat penyajian makanan waktu disajikan di meja makan yang dipengaruhi yaitu:

- **Warna**

Warna makanan memiliki peranan yang penting dalam makanan. Makanan yang tidak mempunyai warna yang menarik untuk dimakan dapat membuat berkurangnya nafsu makan seseorang. (Nuraini, 2016).

- Bentuk

Untuk membuat makanan menjadi menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.

- Tekstur

Tekstur atau Konsistensi Makanan memiliki pengaruh terhadap daya terima seseorang. Makanan yang memiliki tekstur atau konsistensi yang padat atau kental juga mempengaruhi suatu daya tarik seseorang untuk memakannya (Nuraini, 2016).

- Besar Porsi

Besar porsi adalah seberapa besar makanan yang disajikan. Porsi makanan setiap orangnya memiliki jumlah yang beragam dari individu lain terhadap lainnya. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan dan daya tarik seseorang (Nuraini, 2016).

2. Rasa Makanan

Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek yaitu rasa makanan pada waktu dimakan dan penampilan makanan pada waktu disajikan. Rasa makanan meliputi; aroma, suhu, tingkat kematangan dan bumbu. Rasa makanan ditimbulkan oleh adanya rangsangan terhadap berbagai indra didalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman, dan indra pengecap.

3. Penyajian

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga pokok penting yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara penyusunan makanan dan penghias makanan (Triyanto, 2022).

B. Makanan Tambahan Balita

1. Defenisi

Makanan tambahan adalah makanan yang bergizi sebagai tambahan selain makan utama bagi balita untuk memenuhi kebutuhan gizi. Makanan tambahan bagi balita dapat berupa makanan yang dibuat dengan bahan pangan lokal yang tersedia dan mudah diperoleh oleh masyarakat dengan harga yang terjangkau atau makanan hasil olahan pabrikan (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

2. Tujuan Makanan Tambahan Balita

Pemberian makanan tambahan bertujuan untuk memperbaiki keadaan gizi pada anak golongan rawan gizi yang menderita gizi kurang BB/TB, dan diberikan dengan kriteria anak balita yang tidak sakit ketika diberikan PMT (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Program PMT dilaksanakan sebagai bentuk intervensi gizi dengan tujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan status gizi, khususnya pada kelompok resiko tinggi yaitu bayi, balita, ibu hamil, ibu nifas yang menderita KEK (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

3. Jenis-jenis Makanan Tambahan Balita

a. Pemberian Makanan Tambahan Penyuluhan

Pemberian makanan tambahan penyuluhan merupakan sarana bagi penyuluhan gizi bagi orang tua dan balita. PMT penyuluhan diselenggarakan sekali sebulan yaitu sesuai dengan jadwal penimbangan, sasarannya adalah semua anak balita bukan penderita gizi buruk saja. Dengan tujuan penyuluhan maka harus diusahakan setiap ibu mendapatkan giliran memasak makanan untuk PMT. Makanan yang dimasak kemudian dibagi-bagikan kepada anak-anak yang ditimbang pada saat posyandu atau diluar jadwal posyandu (Adibin, 2018).

b. Pemberian Makanan Tambahan Pemulihan

Program pemberian makanan tambahan pemulihan merupakan program yang ditujukan kepada balita yang sudah dinyatakan gizi buruk. Intervensi berupa pemberian makanan yang jumlah dan jenis kandungan zat gizinya sudah diatur. Jenis makanan yang diberikan haruslah padat gizi (Adibin, 2018).

1. Syarat-syarat Pemberian Makanan Tambahan

Terdapat persyaratan dalam pemberian makanan tambahan diantaranya yaitu :

- a) Makanan tambahan diutamakan berbasis bahan makanan atau makanan lokal;
- b) Makanan tambahan diberikan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita sasaran dengan kandungan energi sebesar 200-300 kkal/anak/hari,

Tabel 1
Perkiraan Kandungan Gizi dalam PMT Berdasarkan Angka
Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Balita usia 6-59 Bulan
Perorang Perhari

Kelompok Usia	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
6-11 Bulan	800	15	35	205
1-3 Tahun	1350	20	45	215
4-6 Tahun	1400	25	50	220

- c) Pemberian makanan tambahan merupakan tambahan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi balita dari makanan keluarga;
- d) Makanan tambahan berbasis bahan makanan/makanan lokal terdapat 2 jenis berupa: MP-ASI (untuk usia 6-23 bulan) dan makanan tambahan untuk anak usia 24-59 bulan berupa makanan keluarga;
- e) Pemberian makanan tambahan untuk balita berbasis makanan lokal dapat diberikan berupa kudapan lainnya;
- f) Bentuk makanan tambahan diberikan sesuai dengan pola makanan, yang disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2
Pola Makanan Bayi dan Anak Balita

USIA (BULAN)	ASI	<u>BENTUK MAKANAN</u>		
		MAKANAN LUMAT	MAKANAN LEMBIK	MAKANAN KELUARGA
0 - 6*				
6 – 8				
9 – 11				
12 – 23				
24-59				

C. Pangan Lokal

1. Pengertian

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah dan budaya setempat. Pangan lokal ini yang sudah dikenal, mudah diperoleh, beragam jenisnya, bukan diimpor dan dapat diusahakan untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun dijual. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai dengan tingkat produksi dan konsumsi. Saat ini pangan lokal merupakan komoditi yang penting untuk dikembangkan dengan tujuan meningkatkan mutu dan citranya termasuk olahannya yang akan menghasilkan aneka produk olahan pangan lokal yang berkualitas. Upaya pengembangan juga diharapkan akan meningkatkan konsumsi pangan lokal yang beragam dan memenuhi gizi.

2. Jenis-jenis Pangan Lokal

Pangan lokal terdiri dari 6 jenis diantaranya sebagai berikut:

a. Ubi Jalar Ungu

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia. Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas L. Poir* memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging ubinya sehingga mempunyai daya tarik tersendiri.

Warna ungu tersebut menunjukkan kandungan pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada varietas lain. Warna ungu yang kuat menunjukkan tingginya kadar antioksidan dan antosianin didalamnya, Antosianin larut dalam air dan aman untuk dikonsumsi sehingga umumnya digunakan sebagai pewarna alami untuk produk makanan dan minuman (Mahmudatussa'adah, 2014).

Total kandungan antosianin ubi jalar ungu adalah 519 mg/100 g berat basah. Berikut adalah kandungan gizi dari ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3
Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu

Kandungan	Nilai
Energi (kj)	457
Air (g)	71,1
Abu (g)	0,74
Protein (g)	1,43
Lemak (g)	0,17
Pati (g)	22,4
Gula (g)	2,38
Serat (g)	1,60

b. Labu Kuning

Labu Kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat namun labu kuning tidak tinggi kalori sehingga tidak mengkhawatirkan bagi yang sedang diet rendah kalori. Dalam 100 gram labu kuning hanya mengandung 29 kalori sehingga cukup aman dikonsumsi walaupun sudah diberi beberapa bahan penunjang seperti tepung terigu atau beras. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker (Pramudito, 2019).

Labu Kuning memiliki kandungan gizi yang cukup banyak terutama pada kandungan karbohidrat dan vitamin A yang berada di dalam Labu Kuning, kandungan karbohidrat mencapai 70% dari Buah Labu Kuning (Pramudito, 2019).

c. Kentang

Kentang (*Solanum tuberosum*.L) merupakan komoditas umbi-umbian yang banyak mendapat perhatian karena memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Kentang adalah tanaman pangan utama keempat dunia setelah padi, gandum, dan jagung. Sebagai bahan makanan, kentang banyak mengandung karbohidrat, mineral, vitamin B, vitamin C dan sedikit vitamin A. Komposisi gizi kentang dipengaruhi oleh keadaan tanah, umur panen, umur dan suhu penyimpanan (Strajhar et al., 2016)

Kentang merupakan sumber utama karbohidrat. kentang sangat bermanfaat untuk meningkatkan energi di dalam tubuh, sehingga manusia dapat bergerak, berpikir, dan melakukan aktivitas-aktivitas lainnya. Di samping itu, karbohidrat sangat penting untuk meningkatkan proses metabolisme tubuh. Kandungan gizi kentang dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 5
Kandungan Gizi Kentang Per 100 gram

Kandungan	Nilai
Energi	347 kal
Protein	0,3 gram
Lemak	0,1 gram
Karbohidrat	85,6 gram
Kalsium (Ca)	20 mg
Fosfor (P)	30 mg
Besi (Fe)	0,5 mg
Vitamin B	0,04 mg

d. Singkong

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan jenis umbi sumber karbohidrat selain nasi yang sudah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Selain itu singkong mengandung berbagai nutrisi penting untuk tubuh. Singkong termasuk dalam famili Euphorbiaceae atau suku jarak – jarakan. Singkong banyak mempunyai nama daerah, diantaranya ketela pohon, ubi kayu, pohung, kasbi, sepe, boled, budin (Jawa), sampeu (Sunda), kaspe (Papua), (Inggris) Cassava, tapioca plant (Pilipina) Kamoteng kahoy dan sebagainya.

Singkong mengandung berbagai macam nutrisi yaitu protein, lemak, asam amino, karbohidrat dan berbagai macam vitamin dan mineral. Kandungan nutrisi singkong dalam 100 gram bahan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 6
Kandungan Gizi Singkong

Kandungan	Nilai
Energi	157 Ka
Air	60 g
Protein	0,8 g
Lemak	0,3 g
Karbohidrat	37,9 g
Kalsium	33 g
Fosfor	40 g
Besi	0,7 g
Vitamin A	385 SI
Vitamin B1	0,06 mg
Vitamin C	30. g

e. Jagung

Jagung merupakan sereal sumber karbohidrat yang murah harganya dan dapat dikembangkan menjadi pangan pokok alternatif. Alternatif tersebut bertujuan untuk mengeksplorasi sumber bahan baru (selain beras dan gandum) yang digunakan sebagai bahan pangan pokok dan berasal dari sumber pangan lokal. Jagung merupakan pangan lokal sumber karbohidrat yang murah harganya dan dapat dikembangkan menjadi pangan pokok alternatif. Kandungan gizi jagung (*Zea mays L.*) dapat dijelaskan pada tabel berikut ini.

Tabel 7
Kandungan Zat Gizi Jagung (*Zea mays L.*)

Komponen	Jagung Biasa	Jagung Manis
Energi (cal)	129	96,0
Protein (gr)	4,1	3,5
Lemak (gr)	1,3	1,0
Karbohidrat (gr)	30,3	22,8
Kadar Gula (%)	9	16
Kalsium (mg)	5,0	3,0
Fosfor (mg)	108,0	111

Besi (mg)	1,1	0,7
Vitamin A (SI)	117,0	400
Vitamin B (mg)	0,18	0,15
Vitamin C (mg)	9,0	12,0
Air (gr)	63,5	72,7

f. Pisang

Pisang merupakan tanaman lokal yang banyak ditemui di berbagai daerah di Indonesia, karena tanaman pisang dapat tumbuh dan berkembangbiak dengan cepat. Semua yang terdapat pada pisang mulai dari batang, bonggol, jantung, daun, dan buah pisang dapat dimanfaatkan oleh manusia dalam kehidupan sehari-hari (Ardiansyah, 2019).

Pisang yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang kepok masak karena sering digunakan untuk pembuatan produk olahan, teksturnya yang kesat dan agak keras serta memiliki kandungan mineral kalium cukup tinggi yaitu sebesar 300 mg dalam 100 gram buah pisang kepok (TKPI, 2009). Menurut penelitian sebelumnya kandungan kalium pisang kepok masak sebesar 258,61 mg/kg. Kandungan kalium yang melimpah bermanfaat bagi tubuh dalam menjaga tekanan osmotik dan keseimbangan asam basa. Buah pisang kepok berbentuk pipih dan kulitnya jika sudah masak berwarna kuning.

Pisang kepok memiliki banyak jenis dan yang sering dijumpai di pasaran yaitu jenis pisang kepok putih dan kepok kuning, namun pisang kepok kuning cenderung lebih disukai karena rasanya yang lebih enak (Suyanti & Supriyadi, 2008). Selain memiliki kandungan mineral kalium yang cukup tinggi, pisang kepok juga memiliki kandungan gizi makro dan mikro lain yang dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 8
Kandungan Gizi Pisang Kepok dalam 100 gram

Kandungan	Nilai
Energi (kkal)	109
Protein (gr)	0,80
Lemak (gr)	1,20

Karbohidrat (gr)	26,30
Kalsium (mg)	10
Kalium (mg)	300
Fosfor (mg)	30
Besi (mg)	0,50
Natrium (mg)	10
Niacin (mg)	0,10
Abu (gr)	1
Air (gr)	71,90
Serat (gr)	5,70
Vitamin B1 (mg)	0,10
Vitamin C (mg)	9
Tembaga (mg)	0,10
Seng (mg)	0,20

D. Makanan Tambahan Balita Berbasis Pangan Lokal

1. Donat Ubi Jalar ungu

Salah satu makanan yang disukai anak-anak dan merupakan kue yang menjadi favorit banyak orang adalah donat. Donat merupakan makanan kudapan yang terbuat dari tepung terigu dengan bentuk seperti cincin. Saat ini donat tidak lagi sekedar makanan sumber energi, dengan adanya modifikasi atau penambahan bahan lain dapat juga sebagai sumber zat gizi lain yang sangat diperlukan tubuh. Donat juga dapat ditambahkan berbagai vitamin, mineral, serat pangan, prebiotik, dan komponen bioaktif lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Dengan kemajuan teknologi, donat dapat menjadi makanan yang enak, bergizi, berpenampilan menarik, serta bermanfaat bagi kesehatan (Astawan, 2008). Modifikasi yang dapat diaplikasikan dengan menambahkan bahan pangan lokal yaitu ubi jalar ungu.

Berdasarkan dari penelitian Riva Mustika Anugrah (2020), melakukan penelitian dengan penambahan ubi jalar ungu dengan dua perbandingan formulasi yaitu formula 1 (F1) perbandingan antara ubi ungu : tepung terigu (20:80) dan formula 2 (F2) perbandingan (30 :70).

Formula terbaik berdasarkan uji organoleptik dan nilai kandungan tertinggi yaitu F2 dengan perbandingan formula 30:70 (ubi ungu : tepung terigu). Adapun nilai kandungan gizi donat ubi pada tabel berikut :

Table 8
Nilai kandungan gizi Donat Ubi Ungu Setiap 40 g

Kandungan	Nilai
Energi	157 Ka
Air	60 g
Protein	0,8 g
Lemak	0,3 g
Karbohidrat	37,9 g
Kalsium	33 g
Fosfor	40 g
Besi	0,7 g
Vitamin A	385 SI
Vitamin B1	0,06 mg
Vitamin C	30. g

2. Bolu Kukus Labu Kuning

Bolu kukus adalah kue yang terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur ayam, air, dan emulsifier, dicampur sampai mengembang kemudian diselesaikan dengan cara dikukus. Labu kuning dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, salah satunya bolu kukus. Bolu kukus sangat digemari kalangan masyarakat, selain rasanya yang enak bolu kukus juga memiliki kandungan gizi.

Menurut penelitian dari Lamia Diang Mahalia d.k.k (2022), dengan judul Pemanfaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Bolu Kukus, Bolu kukus labu kuning yang menggunakan formula P3 (30 : 70) perbandingan labu kuning : tepung terigu sangat disukai oleh mayoritas panelis dibandingkan dengan formula P1 dan P2. Bolu kukus yang dihasilkan dengan menggunakan formula P3 memiliki warna sangat kuning, aroma sangat khas labu kuning, rasa yang sangat manis, dan tekstur yang sangat lembut.

3. Krokot Kentang

Krokot adalah nama sebuah makanan yang dipungut dari bangsa Belanda di Indonesia tetapi diambil dari Perancis. Di Belanda, krokot adalah sebuah makanan yang terdiri dari ragout yang dilapisi dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng.

Kroket adalah sebuah makanan terdiri dari adonan kentang berisi sayur atau daging yang dilapisi dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng. Di Indonesia, biasanya kroket adalah gumpalan kentang halus berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau buncis. Kroket dilumuri kocokan telur dan tepung panir sebelum digoreng di dalam minyak goreng yang banyak. Kroket digoreng dengan menggunakan minyak banyak yang sering disebut *deef frying*. *Deef frying* adalah teknik olah menggunakan minyak banyak. *Deef frying* memiliki prinsip diantaranya : minyak bersih, alat disesuaikan dengan bahan dan memasak setelah minyak panas.

Niken Yunia Rifqi, d.k.k (2021), melakukan penelitian dengan kroket kentang brokoli dan ikan lele. Perlakuan terbaik adalah perlakuan P1 dengan perbandingan (40:30:30) kentang : brokoli : ikan lele dengan nilai kandungan lebih tinggi dari pada perlakuan P2 dan mutu organoleptik formula P1 lebih disukai panelis daripada P2.

Table 9
Kandungan Gizi Kroket

Zat Gizi	Nilai P2
Energi	156 Kkal
Protein	7,6 gram
Lemak	6,36 gram

4. Brownis Singkong

Brownies merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna cokelat kehitaman dan memiliki rasa khas cokelat (Suhardjito, 2006). Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja maupun orang tua dikarenakan dominan rasa cokelatunya yang lezat dan teksturnya yang lembut.

Bownies merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu, tepung terigu merupakan tepung atau bubuk yang barasal dari biji gandum. Keunggulan dari tepung terigu dibandingkan dengan tepung yang lain yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten pada saat diberi air.

Pembuatan brownies dengan penambahan singkong merupakan pengenalan penggunaan singkong kepada masyarakat dan salah satu bentuk pengolahan makanan dengan memanfaatkan pangan lokal sebagai makanan tambahan atau jajanan yang dimana dapat memberi tambahan zat gizi yang dibutuhkan.

Berdasarkan penelitian dari Rika Rahmayani (2018), dalam judul Kajian Mutu Brownies Dengan Penambahan Singkong (Manihot Utilissima) mendapatkan hasil perlakuan terbaik ialah perlakuan A3 dengan penambahan singkong 30% dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Dalam perlakuan A3 memiliki nilai kandungan sebagai berikut :

Table 10
Nilai Kandungan Brownis Singkong

Zat Gizi	Nilai A3
Kadar Air	21,72
Karbohidrat	59,88
Protein	7,68
Lemak	9,06

5. Biskuit Jagung

Biskuit merupakan makanan yang cukup populer dikalangan masyarakat. Biskuit merupakan makanan praktis karena dapat dimakan kapan saja. Berbagai jenis biskuit telah dikembangkan untuk menghasilkan biskuit yang tidak hanya enak, tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan. Dengan menambahkan bahan pangan tertentu seperti tepung jagung dalam pembuatan biskuit, dapat dihasilkan biskuit dengan nilai tambah yang baik untuk kesehatan.

Biskuit yang biasa dinikmati oleh masyarakat adalah biskuit yang berbahan baku tepung terigu, sedangkan terigu saat ini masih merupakan bahan pangan impor. Menginovasi biskuit dengan menambahkan ataupun menggantikan sebagian bahan makanan dengan bahan pangan lokal, akan memperkaya zat gizi yang terkandung dalam biskuit tersebut. Salah satunya dengan penambahan tepung jagung sebagai pengganti sebagian tepung

terigu. Omran, Azza A, et al (2016) komposisi terdekat sampel biskuit secara signifikan dipengaruhi oleh peningkatan rasio substitusi.

Jagung adalah sereal dengan produksi tertinggi di dunia dan digunakan untuk konsumsi manusia, pakan ternak, dan bahan bakar. Tepung jagung mengandung serat yang tinggi. Kandungan serat tepung jagung adalah 4,24% dari 100 gram tepung jagung. Tepung jagung juga memiliki kadar protein yang hampir sama dengan kandungan protein dalam tepung terigu yaitu 9,2 gram (Nuraini, 2013), sehingga tepung jagung dapat dijadikan sebagai bahan pengganti dan pensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan produk.

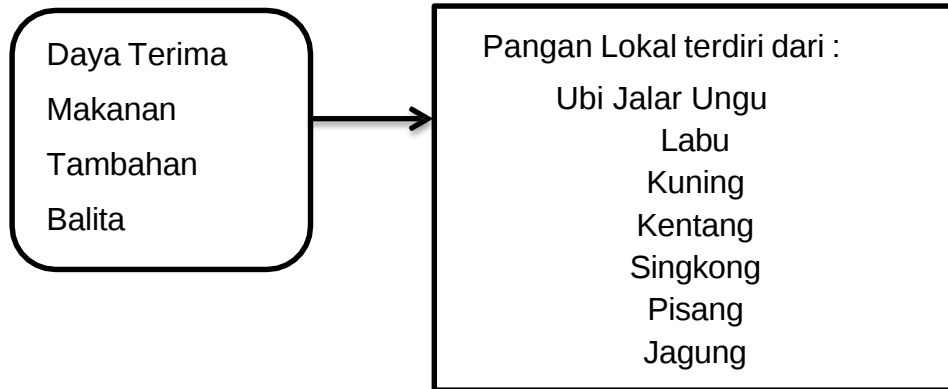
Ade Irfamuna, d.k.k (2019), melakukan penelitian dengan penambahan tepung jagung sebesar 0%, 50%, 60% dan 70%. Formula yang terbaik adalah B4 dengan substitusi tepung jagung dengan tepung terigu 70:30.

6. Muffin Pisang

Muffin merupakan salah satu pengembangan cake yang berbahan dasar utama dari tepung terigu, gula halus, margarine, telur ayam, susu dan baking powder. Muffin banyak disukai masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa (Pratiwi, 2013). Makanan jajanan untuk anak diharapkan mempunyai standar mutu gizi yang sesuai dengan anjuran Program PMT-AS yaitu kurang lebih 200– 300 kkal dan 5-7 gram protein untuk setiap kali pemberian (Koukel S., 2009 dalam Hapsari, 2013).

Adapun penelitian Dwi Monika d.k.k dengan judul Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dan Susu Kedelai (*Glycine Max*) mendapatkan hasil penelitian uji organoleptik diketahui bahwa produk terpilih adalah muffin formulasi (F3) 100% : 50%. Muffin tersebut telah memenuhi syarat PMT – AS yaitu energi sebesar 274,47 kkal, protein 6,96 gram per takaran saji.

E. Kerangka Konsep



= Variabel Independen

= Variabel Dependen

F. Defenisi Operasional

Table 11 Defenisi Operaional

No	Variabel	Defenisi	Skala Pengukuran
1	Makanan Tambahan	Makanan bergizi yang dijadikan sebagai tambahan selain makanan utama bagi kelompok sasaran guna memenuhi kebutuhan gizi. Adapun makanan tambahan yang dimaksud adalah makanan yang berbasis pangan lokal sesuai dengan daerah setempat seperti Ubi Jalar Ungu, Labu Kuning, Kentang, Singkong, Pisang serta Jagung.	Ordinal
1	Daya Terima	Banyaknya makanan tambahan yang dihabiskan oleh Balita Usia 24-59 bulan di setiap kali makan selingan dilihat dari sisa makanan yang dikonsumsi selama enam hari. Persentase daya terima makanan dikategorikan menjadi : • Daya Terima Baik Jika Konsumsi >80% • Daya Terima Kurang Baik Jika Konsumsi Makanan <80%	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang. Survei pendahuluan dilakukan pada bulan November 2022 dan penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2023.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini yaitu penelitian Observasional dengan rancangan potong lintang (cross sectional).

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah seluruh balita yang ada di desa jati rejo, kecamatan pagar merbau, kabupaten deli serdang yang berjumlah 117 balita .

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah bagian dari populasi yang diteliti. Sampel penelitian ini diambil secara Accidental Sampling yaitu pengambilan sampel dengan menginformasikan seluruh ibu balita melalui Ibu kader dan Bidan Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang, Serta yang datang pada saat pelaksanaan penelitian dijadikan sebagai sampel yang sesuai dengan kriteria inklusi penelitian. Adapun Kriteria Inklusi Sebagai Berikut :

- a. Balita yang berusia 24-59 bulan
- b. Balita yang bersedia dijadikan sampel
- c. Balita yang sehat (Tidak sedang dalam keadaan sakit)
- d. Balita yang hadir saat pelaksanaan penelitian berlangsung

3. Responden

Responden adalah orangtua balita yang menjadi sampel yaitu ibu balita di Desa Jati rejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Pada penelitian ini jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh peneliti secara langsung. Data yang dikumpulkan adalah sebagai berikut :

1) Data Identitas Sampel

Data identitas sampel terdiri dari nama,umur,dan alamat. Data identitas diperoleh menggunakan wawancara langsung dengan alat bantu form identitas.

2) Data Daya Terima

Data daya terima didapatkan melalui penimbangan makanan yang dilakukan oleh peneliti dan dibantu oleh mahasiswa tingkat 3 Jurusan Gizi sebanyak 1 orang. Adapun cara memperoleh data daya terima makanan tambahan yang disajikan dilakukan dengan cara menimbang berat makanan awal dan berat makanan yang disisakan anak selama empat hari. Makanan sisa adalah makanan yang disisakan di piring atau wadah penyajian. Makanan ditimbang berdasarkan jenis makanan yaitu Donat Ubi Jalar Ungu, Bolu Kukus Labu Kuning, Kroket Kentang Lele, Brownis Singkong, Biskuit Jagung dan Muffin Pisang Alat yang digunakan untuk menimbang makanan yaitu timbangan makanan digital dengan ketelitian 1 gram dan form daya terima.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada. Data yang dikumpulkan adalah data jumlah balita, jenis kelamin,dan tanggal lahir.

2. Cara Pengumpulan data

Prosedur pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Peneliti mendatangi Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau dan Meminta izin kepada Kepala Desa untuk melaksanakan penelitian
- Peneliti mengumpulkan sampel dan responden di Poskesdes di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau melalui kader posyandu dan bidan desa.
- Menjelaskan maksud dan tujuan penelitian kepada responden
- Meminta responden untuk mengisi lembar formulir persetujuan dan mengembalikannya pada saat itu juga
- Peneliti memberikan makanan tambahan kepada sampel
- Sampel diberikan waktu untuk menghabiskan makanan
- Setelah sampel menghabiskan makanan, peneliti menimbang sisa makanan yang dikonsumsi dengan menggunakan timbangan digital

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan secara komputerisasi dengan menggunakan microsoft excel dan program SPSS. Sebelum dilakukan pengolahan data dengan microsoft excel, data persentase daya terima dicari secara manual terlebih dahulu, baru data tersebut dientrikan kedalam microsoft excel.

Daya terima dilakukan dengan mencari selisih antara berat makanan awal dengan makanan yang disisakan untuk mempersentasekan berapa persen makanan yang dikonsumsi oleh responden dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Daya terima baik jika konsumsi $\geq 80\%$
2. Daya terima kurang baik jika konsumsi $< 80\%$

Yang dihitung dengan menggunakan rumus :

Berat awal - berat sisa makanan = berat makanan yang dihabiskan

$$\text{Daya Terima} = \frac{\text{berat makanan yang dihabiskan}}{\text{berat awal makanan}} \times 100\%$$

Setelah didapatkan data persentase daya terima balita, selanjutnya diolah dengan menggunakan SPSS untuk mendapatkan data distribusi frekuensi daya terima anak asuh terhadap makanan yang disajikan di lokasi penelitian. Adapun pengolahan data dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

a. Editing

Tahap pertama dilakukan editing terhadap data daya terima anak asuh dan dilihat kelengkapannya.

b. Coding

Pengkodingan dilakukan dengan cara memberikan kode pada setiap variabel, variabel yang diteliti tersebut adalah daya terima balita terhadap makanan tambahan yang disajikan di Desa Jati Rejo, dengan kategori 1 = baik, dan 2 = kurang baik,

c. Entry

Setelah dilakukan pengkodean selanjutnya data dientrikan ke SPSS

d. Cleaning

Sebelum dianalisis dilakukan pengecekan terlebih dahulu data yang telah dientrikan, jika terdapat kesalahan atau ada data yang *missing* dapat diperbaiki kembali sehingga analisa yang dilakukan sesuai dengan hasil yang sebenarnya.

2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Analisis univariat adalah analisis digunakan untuk mengetahui gambaran-gambaran variabel yang disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi dan di analisis berdasarkan persentase.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Desa Jati Rejo merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara, Indonesia. Desa Jati Rejo Memiliki 3 Dusun yaitu, Dusun Mawar, Dusun Melati, dan Dusun Kenanga, di masing-masing dusun memiliki posyandu dengan jumlah balita di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau ini sebanyak 117 orang. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di Poskasdes/Rumah Kader Desa Jati Sari Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang dengan didampingi Ibu-ibu Kader dan Bidan Desa.

B. Karakteristik Sampel

Sampel dalam penelitian ini merupakan balita yang berusia 24-59 bulan.

1) Usia Balita

Usia adalah lamanya waktu menjalani kehidupan yang dimulai sejak lahir hingga sekarang yang diukur dengan patokan skala tahun (Mahendra & Ardiani, 2015) . Distribusi frekuensi balita di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang berdasarkan kelompok umur dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1
Distribusi Frekuensi Karakteristik Sampel Berdasarkan Usia di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang

Usia	N	%
24-35 Bulan	4	20.0
36-47 Bulan	11	55.0
48-59 Bulan	5	25.0
Total	20	100.0

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 20 balita jumlah balita yang paling banyak menjadi sampel adalah balita berusia 36-47 bulan

sebanyak 11 orang (55.0%) dan balita yang paling sedikit yang menjadi sampel adalah balita berusia 24-35 bulan sebanyak 4 orang (20.0 %).

2) Jenis Kelamin Balita

Jenis kelamin adalah atribut-atribut fisiologis dan anatomis yang membedakan antara laki-laki dan perempuan (Damanik & Supriyadi, 2019) . Distribusi Sampel berdasarkan jenis kelamin dapat disajikan pada tabel di bawah ini.

Tabel 2
Distribusi Frekuensi Karakteristik Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang

Jenis Kelamin	n	%
Laki-laki	9	45.0
Perempuan	11	55.0
Total	20	100.0

Berdasarkan Tabel 2 menunjukan bahwa dari 20 balita yang diteliti, terdapat jumlah laki-laki sebanyak 9 orang (45.0 %) dan jumlah perempuan sebanyak 11 orang (55.0%).

C. Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah ibu balita yang berusia 24-59 bulan.

1) Pendidikan Ibu

Pendidikan adalah suatu usaha sadar yang dilakukan secara sistematis dalam mewujudkan suasana belajar mengajar agar para peserta didik dapat mengembangkan potensi dirinya (Sebayang & Rajagukguk, 2019). Adapun responden memiliki tingkat pendidikan terakhir yang beragam, yaitu dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 3
Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang

Pendidikan	n	%
SMP	2	10.0
SMA	10	50.0

SMK	8	40.0
Total	20	100.0

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendidikan terakhir di tingkat SMA yaitu sebanyak 10 responden (50.0%), berpendidikan SMP sebanyak 2 orang (10.0%) dan berpendidikan SMK sebanyak 8 orang (40.0%).

2) Jenis Kelamin Ibu

Jenis kelamin adalah atribut-atribut fisiologis dan anatomis yang membedakan antara laki-laki dan perempuan (Damanik & Supriyadi, 2019). Distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dapat disajikan pada tabel di bawah ini.

Tabel 4
Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang

Jenis Kelamin	n	%
Perempuan	20	100
Total	20	100

Berdasarkan Tabel 4 menunjukkan bahwa seluruh responden berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 20 orang (100%).

3) Pekerjaan Ibu

Pekerjaan adalah kegiatan atau aktivitas seorang untuk memperoleh penghasilan, guna memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari. Dimana pekerjaan tersebut sangat erat dengan kehidupan sehari-hari dalam memenuhi hidup. Dalam hal status pekerjaan ibu, ternyata ibu yang tidak bekerja mempunyai peluang menjadi unmet need lebih besar dibandingkan ibu yang bekerja (Pradaekawati, 2019). Distribusi frekuensi berdasarkan pekerjaan responden dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 5
Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang

Pekerjaan	n	%
Wiraswasta	2	10.0
Ibu Rumah Tangga	18	90.0
Total	20	100.0

Berdasarkan Tabel 5 menunjukkan bahwa sebagian besar responden adalah seorang ibu rumah tangga yaitu sebanyak 18 orang (90.0%), sedangkan responden yang bekerja sebagai wiraswasta sebanyak 2 orang (10.0%).

D. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang dalam menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan sasaran. Berdasarkan hasil penelitian daya terima makanan diperoleh dari data sisa makanan baik secara keseluruhan maupun jenis makanan yang disajikan sesuai dengan kelompok umur dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6
Sisa Makanan Tambahan Yang Dikonsumsi Berdasarkan Kelompok Umur

No	Usia Sampel	Sisa Makanan Tambahan yang di Konsumsi						n	%
		Donat Ubi Ungu	Bolu Kukus Labu Kuning	Kroket Kentang Lele	Brownis Singkong	Biskuit Jagung	Muffin Pisang		
1	24-35 bulan	4	2	3	5	2	2	18	60.0
2	36-47 bulan	2	3	0	4	0	1	10	30.0
3	48-59 bulan	1	1	0	0	1	0	2	10.0
Total Keseluruhan								30	100.0

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa persentase sisa makanan dalam kategori banyak. Sisa makanan menurut jenis hidangan sesuai kelompok umur yang paling banyak tersisa yaitu usia 24-35 bulan

sebanyak 18 balita (60.0%) dan sisa makanan yang paling sedikit tersisa yaitu usia 48-59 bulan sebanyak 2 balita (10.0%).

Persentase daya terima makanan anak dapat disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor internal dan eksternal, faktor internal itu sendiri berkaitan dengan nafsu makan, kebiasaan makan, dan rasa bosan terhadap makanan sehingga tidak menimbulkan selera makan. Sedangkan faktor eksternalnya adalah makanan yang disajikan menyangkut kualitas makanan seperti cita rasa makanan, waktu pemberian makanan dan cara penyajiannya.

Adapun faktor penyebab dari banyaknya sisa makanan tambahan yang dikonsumsi balita di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Deli Serdang adalah sebelum dilakukannya penelitian balita yang berusia 24-35 bulan hampir rata-rata sudah diberikan susu terlebih dahulu oleh ibunya dengan tujuan anak tidak rewel ataupun menangis. Selain itu kebiasaan makan dari rumah juga mempengaruhi tingkat penerimaan balita. Pada penelitian berlangsung ibu balita sudah memberikan ataupun membawa jajanan warungan seperti wafer dan snack ringan yang membuat balita merasa kenyang dan tidak menghabiskan makanan yang telah diberikan. Hal ini sejalan dengan pendapat dari tashadella, 2017 yang menyatakan bahwa tingkat kekenyangan dan kebiasaan makan anak dari rumah dapat mempengaruhi penerimaan makanan akibatnya makanan yang diberikan tidak habis dikonsumsi. Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa anak di atas tiga tahun tingkat penerimaan makanann lebih banyak dibandingkan dengan anak di bawah tiga tahun.

1. Kategori Daya Terima Makanan Tambahan

Hasil daya terima makanan balita dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7
Distribusi Kategori Daya Terima Makanan Tambahan
Berdasarkan Sisa Makanan

No	Jenis Makanan Tambahan	Daya Terima Makanan Tambahan	N	%
1	Donat Ubi Jalar Ungu	Baik (>80)	13	65.0
		Kurang Baik (<80)	7	35.0
2	Bolu Kukus Labu Kuning	Baik (>80)	14	70.0
		Kurang Baik (<80)	6	30.0
3	Kroket Kentang Lele	Baik (>80)	17	85.0
		Kurang Baik (<80)	3	15.0
4	Brownis Singkong	Baik (>80)	11	55.0
		Kurang Baik (<80)	9	45.0
5	Muffin Pisang	Baik (>80)	8	40.0
		Kurang Baik (<80)	12	60.0
6	Biskuit Jagung	Baik (>80)	13	65.0
		Kurang Baik (<80)	7	35.0

Berdasarkan Tabel 7 dari hasil penelitian daya terima makanan yang berkategori baik paling banyak yaitu pada Kroket Kentang Lele sebanyak 17 balita (85.0%) dan daya terima makanan yang berkategori kurang baik yang paling banyak yaitu pada Muffin Pisang sebanyak 12 balita (60.0%).

Berdasarkan teori daya terima makanan dikatakan baik apabila konsumsi makanannya >80% dan daya terima yang kurang baik jika dikonsumsi <80%. Hal ini menunjukkan bahwa daya terima anak balita di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang masih dikatakan kurang baik karena dari keenam makanan tambahan yang telah disajikan selama enam hari tidak berturut-turut mendapatkan hasil <80% dan hanya satu jenis makanan tambahan yang mendapatkan hasil >80% yaitu pada kroket kentang lele sebesar 85.0%.

Faktor penyebab tingginya persentase daya terima makanan dari kroket kentang lele ini salah satunya adalah adanya penambahan ikan lele. Ikan lele mengandung protein yang tinggi dan zat penguat

tulang (kalsium) selain itu ikan lele juga mengandung asam lemak omega tiga dan omega enam yang bagus untuk perkembangan otak dan baik untuk makanan anak. Sehingga sebagian besar anak gemar mengonsumsi ikan lele yang dijadikan sebagai bahan makanan sehari-hari dan mudah didapatkan di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang.

Sedangkan faktor penyebab rendahnya persentase daya terima makanan terdapat pada muffin pisang dikarenakan teksturnya yang lembek dan rasanya yang manis. Anak balita di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Deli Serdang cenderung suka dengan makanan yang rasanya gurih dan digoreng. Sehingga minat anak untuk menghabiskan Muffin Pisang berkurang. Hal ini sejalan dengan pendapat dari Azizah, 2020 yang menyatakan bahwa daya terima makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan dan rasa makanan mempengaruhinya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang gambaran daya terima makanan tambahan balita berbasis pangan lokal di Desa Jati Rejo Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Daya terima balita yang tersisa paling banyak terdapat pada balita usia 24-35 bulan yaitu sebesar 60.0% dan daya terima balita yang tersisa paling sedikit terdapat pada balita 48-59 bulan yaitu sebesar 10.0%
2. Daya terima kudapan PMT yang tertinggi terdapat pada Kroket Kentang Lele dengan tingkat konsumsi baik sebesar 85.0% dan tingkat konsumsi kurang baik terdapat pada Muffin Pisang sebesar 60.0%.

B. Saran

1. Bagi Institusi
Diharapkan agar institusi lebih meningkatkan proses pembelajaran mengenai makanan tambahan balita.
2. Bagi Posyandu Desa Jati rejo
Disarankan kepada kader posyandu Desa Jati Rejo untuk dapat dijadikan sebagai makanan tambahan balita di tingkat posyandu.
3. Bagi Peneliti
Diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan dan masukan untuk penelitian selanjutnya mengenai daya terima makanan tambahan balita berbasis pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, D. (2019). Gambaran Daya Terima Anak Asuh Terhadap Muhammadiyah Cabang Pauh Ix Padang Tahun 2019.
- Azizah, L., & Iqbal, M. (2020). Daya terima siswa terhadap modifikasi siklus menu makan siang di SD Islam Tompokersan Lumajang. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), 135. <https://doi.org/10.21111/dnj.v4i2.4533>
- Chalida Nur, N., Sudaryati, E., & Nasution, E. (2015). *Konsumsi Dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit*.
- Damanik, N. I. Y., & Supriyadi, S. (2019). Perbedaan kepuasan konsumen mahasiswa-mahasiswi Program Studi Psikologi Universitas Udayana terhadap pelayanan online store. *Jurnal Psikologi Udayana*, 6(02), 357. <https://doi.org/10.24843/jpu.2019.v06.i02.p15>
- Indonesia, K. K. R. (2018). Profil Kesehatan Sumatra Utara Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*, 138–139.
- Iskandar, I. (2017). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi terhadap Status Gizi Balita. *CTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 120. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.65>.
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Profil Kesehatan Indonesia 2017* (Vol. 1227, Issue July). <https://doi.org/10.1002/qj>
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* (p. 674). http://labdata.litbang.kemkes.go.id/images/download/laporan/RKD/2018/Laporan_Nasional_RKD2018_FINAL.pdf
- Mahendra, M. M., & Ardiani, I. G. A. K. S. (2015). Pengaruh umur, pendidikan dan pendapatan terhadap niat beli konsumen pada produk kosmetikArdani, M. M. M. I. G. A. K. S. (n.d.). Pengaruh umur, pendidikan dan pendapatan terhadap niat beli konsumen pada produk kosmetik the body shop di kota denpasar. 442–. *Fakultas Ekonomi Universitas Udayana(Unud), Bali, Indonesia*, 442–456.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Pangan*, 23(1), 53–64.
- Permono, H. (2013). *Peran Orangtua Dalam Optimalisasi Tumbuh Kembang AnakUntuk Membangun Karakter Anak Usia Dini*.
- Pradaekawati, N. (2019). Gambaran Pengetahuan Istri Dan Dukungan Suami Tentang Program Keluarga Berencana Pada Pasangan Usia Subur Unmet Need Di Kelurahan Penembahan Kecamatan Kraton Yogyakarta. *Repository Poltekkesjogja*, 8–29.

- Sebayang, S., & Rajagukguk, T. (2019). Pengaruh Pendidikan, Pelatihan dan Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Guru Di SD Dan SMP Swasta Budi Murni 3 Medan. *Jurnal Ilmu Manajemen METHONOMIX*, 2(2), 105–114.
- Sitoayu, L., & Trisia, N. (2016). Cita Rasa Sebagai Faktor Dominan Terhadap Daya Terima Pasien Bedah Di RSUD Cengkareng Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8(2), 50–57.
- Strajhar, P., Schmid, Y., Liakoni, E., Dolder, P. C., Rentsch, K. M., Kratschmar, D. V., Odermatt, A., Liechti, M. E., Ac, R., No, N., No, C., Oramas, C. V., Langford, D. J., Bailey, A. L., Chanda, M. L., Clarke, S. E., Drummond, T. E., Echols, S., Glick, S., ... Mogil, J. S. (2016). kentang. *Nature Methods*, 7(6), 2016. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26849997><http://doi.wiley.com/10.1111/jne.12374>
- Tashadella, I. F. T. I. F., Aritonang, I. A. I., & ... (2017). *Makanan Tambahan Untuk Anak Usia 12-24 Bulan Ditinjau Dari Sifat Fisik Organoleptik Kandungan Gizi Dan Daya Terima*. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/253/><http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/253/1/13ISNAIN F.pdf>
- Triyanto, A. (2022). Hubungan Antara Ketepatan Waktu Penyajian Makanan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Pasien Umum Rsud Raa Soewondo Kabupaten Pati. *Jurnal Widya Praja*, 2(1), 26–31.

LAMPIRAN

1. Master Tabel

No	Nama Sampel	Jk	Usia Sampel	Nama Ibu	kerjaan Ib	endidikan Ib	Berat Sisa Makanan Tambahan (gram)						Penyebab Tidak Dihabiskan		
							Donat Ubi Jala	olu	Kukus Labu	Kunin	oket Kentang	rownies Singkon	Biskuit Jagung	Muffin pisang	Observasi
1	Adeeva Lelani	2	58 Bulan	Ima	2	4	0	0	0	0	0	0	Suka		
2	Addzakiyah Nazwa Queens	2	44 bulan	Bella Rizky Immaniar	2	4	33 gram	0	0	0	0	0	Membawa jajanan	tidak suka	tidak suka
3	Aisyah Almaysha	2	37 bulan	Herlina	2	4	0	0	0	22 gram	0	0	Kebiasaan makan	harus disulangi	tidak mau lagi
4	Ananda Sulaiman	2	38 bulan	Dhea	1	4	0	0	0	14 gram	0	0	kenyang	sudah makan dari rumah	Kenyang
5	Arkana Arseno Saputra	1	38 bulan	Inun	2	4	32 gram	26 gram	0	16 gram	0	0	kebiasaan makan	tidak terlalu suka makanan manis	tidak mau lagi
6	Arsi Raudhatul Jannah	2	48 bulan	Maya Puspita Sari	2	2	0	0	0	0	15 gram	0	enak		
7	Aurellia Quensha	2	52 bulan	Listari	2	3	0	26 gram	0	0	0	0	tidak suka	tidak suka karena terasa labunya	pahit
8	Azlan Syahrul	1	41 bulan	Sekar Arum	2	4	0	0	0	0	0	0	enak		
9	Faradiba Ramadani	2	37 bulan	Vadila Insani	2	3	0	0	0	10 gram	0	0	kenyang	sudah makan dari rumah	kenyang
10	Hafizh Alzikri	1	42 bulan	Kiki Dwi Jayanti	2	3	0	0	0	0	0	0	suka		
11	Haikal Pratama Hidayat	1	43 bulan	Dewi Priyana Indah Sar	2	3	0	26 gram	0	0	0	0	kenyang	tidak suka	tidak mau lagi
12	Haris	1	26 bulan	Dian	2	3	37 gram	0	31 gram	40 gram	10 gram	0	kenyang	sudah minum susu	kenyang
13	Keinara Alesha	2	25 bulan	Eni	2	3	24 gram	0	12 gram	32 gram	13 gram	24 gram	kenyang	sudah minum susu	kenyang
14	Mellani Amelia	2	49 bulan	Kumia Ningsih	2	3	0	0	0	0	0	0	enak		
15	Muhammad Bilal Fahreza	1	26 bulan	Dina Sahfitri	2	3	14 gram	18 gram	16 gram	28 gram	0	0	Membawa susu	kenyang	tidak suka
16	Nadio Abqori	1	36 bulan	Nur Aisyah	2	3	0	15 gram	0	19 gram	0	14 gram		tidak suka	tidak mau lagi
17	Putri Alya	2	50 bulan	Sulastr	1	2	24 gram	0	0	0	0	0	kebiasaan makan	sudah makan jajan dari rumah	tidak suka
18	Refan	1	37 bulan	Juliani	2	4	0	0	0	0	0	0	suka		
19	Rey Arshaka Harahap	1	38 bulan	Nur Elvisyah	2	3	0	0	0	0	0	0	suka		
20	Yarra Arrahman	2	29 bulan	Maya Apriyani	2	4	35 gram	15 gram	0	26 gram	0	20 gram	kenyang	sudah minum susu	tidak mau lagi

1. Kuisisioner

Format Daya Terima

Nama Sampel :
Umur :
Jenis Kelamin :
Alamat :

Hari	Jenis Makanan	Berat Awal	Berat Akhir	Faktor Penyebab		
				Observasi	Jawaban Ibu	jawaban Anak
Senin	Donat Ubi Jalar Ungu					
Selasa	Bolu Kukus Labu Kunig					
Rabu	Kroket Kentang Lele					
Kamis	Brownis Singkong					
Jumat	Biskuit Jagung					
Sabtu	Muffin Pisang					

2. Lembar Persetujuan Menjadi Responden

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama :

Alamat :

Pendidikan :

Pekerjaan :

No. Tlp / Wa :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden penelitian dengan judul “Gambaran Daya Terima Makanan Tambahan Balita Berbasis Pangan Lokal Di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang” yang akan dilakukan oleh :

Nama : Aura Nur Ade Putri

Alamat : Jl.Tuamang No. 171 A, Medan

Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan Prodi DIII Jurusan Gizi

No Hp : 0823-63724206

Demikian Pernyataan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan,.....2023

Peneliti

Responden

(Aura Nur Ade Putri)

(... ..)

3. Hasil SPSS

umurbalita

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	24-35 Bulan	4	20.0	20.0	20.0
	36-47 Bulan	11	55.0	55.0	75.0
	48-59 Bulan	5	25.0	25.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

jk

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	9	45.0	45.0	45.0
	Perempuan	11	55.0	55.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

pendidikanibu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMP	2	10.0	10.0	10.0
	SMA	10	50.0	50.0	60.0
	SMK	8	40.0	40.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

pekerjaanibu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Wiraswasta	2	10.0	10.0	10.0
	Ibu Rumah Tangga	18	90.0	90.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

donat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	13	65.0	65.0	80.0
	kurang baik	7	35.0	35.0	20.0
	Total	20	100.0	100.0	

bolu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	14	70.0	70.0	70.0
	Kurang Baik	6	30.0	30.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

kroket

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	17	85.0	85.0	85.0
	Kurang Baik	3	15.0	15.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

brownis

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	11	55.0	55.0	55.0
	Kurang Baik	9	45.0	45.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

biskuit

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	13	65.0	65.0	55.0
	Kurang Baik	7	35.0	35.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

muffin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	8	40.0	40.0	55.0
	Kurang Baik	12	60.0	60.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

4. Daftar Resep Makanan Tambahan Balita Usia 24-59 bulan

BROWNIS SINGKONG KUKUS	
BAHAN	ALAT
• 250 gr Singkong Parut	• Baskom
• 125 gr Tepung Terigu	• Piring
• 150 gr Gula Pasir	• Spatula
• 10 gr Baking Powder	• Kompor
• 180 gr Telur	• Mangkok
• 100 gr Coklat batangan	• Mixer
• 35 gr Margarin	• Sendok
• 20 gr Coklat Bubuk	• Sarung Tangan
• 50 gr Minyak Goreng	
Cara Pembuatan	
• Kupas singkong dan parut hingga halus • Kemudian peras singkong sampai lembab • Lelehkan cokelat batangan dan margarin tunggu hingga mencair diatas air yang mendidik • Kemudian siapkan adonan lainnya, • Masukkan gula pasir, telur dan sp lalu dimixer sampai adonan berwarna putih pucat selama 8 menit dengan kecepatan tinggi • Jika sudah berubah warna, masukan cokelat bubuk, tepung terigu, singkong parut, dan minyak goreng • Lalu mixer kembali hingga tercampur merata kemudian masukan cokelat yang sudah dilelehkan tadi • Aduk hingga merata, lalu siapkan cetakan untuk mengukus yang sudah diolesin margarin • Tuang adonan brownis ke dalam cetakan • Lalu kukus adonan selama 30 menit • Jika sudah matang angkat adonan dan brownis siap disajikan	
Porsi	= 24 Porsi/ 40 gr
Harga	= Rp 52.000

BOLU KUKUS LABU KUNING	
BAHAN	ALAT
• 150 gr Tepung Terigu	• Baskom
• 120 gr Gula Pasir	• Mangkok
• 150 gr Labu Kuning	• Kukusan
• 30 gr Susu Dancow	• Mixer
• 40 gr Minyak Goreng	• Sendok
• 2 gr Vanili	• Sarung Tangan
• 1 gr Sp	• Kompor
	• Spatula
Cara Pembuatan	
• Kupas labu kuning terlebih dahulu lalu kukus • Kemudian masukan telur, gula pasir, sp dan vanili ke dalam wadah • Lalu mixer dengan kecepatan yang tinggi hingga adonan mengembang dan berwarna putih • Jika sudah mengembang dan berubah warna, masukan tepung terigu, baking powder, susu dancow putih yang sudah diayak • Aduk adonan hingga merata, lalu tambahkan labu kuning yang sudah dikukus, tambahkan sedikit air • Aduk kembali adonan dan masukan minyak goreng • Kemudian aduk hingga benar-benar merata • Siapkan cetakan yang sudah diolesin margarin • Masukan adonan kedalam cetakan • Setelah itu masukan adonan ke dalam kukusan selama 25 menit dengan api yang sedang. • Setelah matang Bolu kukus labu kuning siap disajikan	
Porsi	= 22 Porsi/ 40gr
Harga	= Rp 43.000

DONAT UBI JALAR UNGU	
BAHAN	ALAT
• 600 GR Tepung Terigu	• Spatula
• 360 gr Ubi Jalar Ungu	• Kompor
• 10 gr Margarin	• Mangkok
• 1 sdm Ragi Instan	• Mixer
• 120 ml air hangat	• Wajan
• 100 gr Minyak Goreng	• Sendok
	• Sarung Tangan
	• Baskom
Cara Pembuatan	
1. Kupas ubi jalar ungu lalu kukus hingga lembut 2. Campurkan semua bahan dalam satu wadah kecuali margarin, 1. Uleni dengan mixer hingga kalis, apabila adonan sudah setengah kalis 2. Masukkan margarin ke adonan, setelah itu mixer kembali sampai benar-benar kalis (15 menit) 3. Jika sudah kalis, matikan mixer lalu bentuk adonan menjadi bulat (40 gram) 4. Tunggu adonan selama 30 menit agar mengembang 5. Setelah mengembang lubangi bagian tengah adonan menggunakan sumpit 6. Lalu diamkan kembali selama 30 menit, ketika sudah mengembang adonan sudah siap digoreng dengan api yang kecil.	
Porsi	= 27 Porsi / 40 gr
Harga	= Rp 48.000

KROKET KENTANG LELE	
BAHAN	ALAT
• Kentang	• Spatula
• Tepung Terigu	• Kompor
• Brokoli	• Mangkok
• Ikan Lele	• Mixer
• Bawang Putih	• Wajan
• Bawang Merah	• Sendok
• Seledri	• Sarung Tangan
• Susu Bubuk	• Baskom
• Margarin	
• Garam	
• Gula pasir	
• Tepung panir	
• Lada	
Cara Pembuatan Isian Krokot • Fillet ikan lele lalu dikukus selama 15 menit • Setelah dikukus buang kulit ikan lele dan dihancurkan • Cincang bawang bombay, bawang putih dan selederi • Potong wortel berbentuk dadu • Tumis bawang putih, bawang bombay sampai harum, lalu masukan wortel ikan dan susu cair • Tambahkan garam gula dan lada • Masukan ikan lele tadi lalu tambahkan selederi yang sudah dicincang • Masak sampai suus menyusut dan bahan isian agak jkering • Isian krokot sudah matang Kulit Krokot 1. Kupas kentang lalu kukus 2. Kentang yang sudah dikukus masukan air, margarin dan tepung terigu 3. Laduk hingga merata, lalu ambil adonan kentang dan pipihkan 4. Setelah itu, isi dengan isian bentuk sesuai selera (30 gr) 5. Balurkan ke tepung roti 6. Siapkan minyak panas lalu goreng hingga kuning keemasan, tiriskan dan sajikan	
Porsi	= 23 Porsi / 30 gr
Harga	= Rp. 62.000

BISKUIT JAGUNG	
BAHAN	ALAT
• 100 gr tepung terigu low protein (terigu cap kunci biru),	• Oven
• 100 gr margarin (blueband),	• Kompor
• 50 gr tepung gula	• Mangkok
• 15 gr susu bubuk	• Mixer
• 0,5 gr garam,	• Wajan
• 60 gr kuning telur	• Sendok
	• Sarung Tangan
	• Baskom
Cara Pembuatan	
1. Menghomogenkan mentega, kuning telur, garam, dan tepung gula selama 2 menit. 2. Telur ditambahkan dan pencampuran dilanjutkan selama 2 menit. 3. Setelah itu masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan tepung jagung yang telah diayak, aduk hingga tercampur dengan rata. 4. Cetak adonan dengan menggunakan cetakan dengan ketebalan 0,5 cm. Oven	
Porsi = 23 Porsi / 40 gr	
Harga = Rp 24 .000	

MUFFIN PISANG	
BAHAN	ALAT
• Pisang Kepok	• Kukusan
• Susu Kedelai	• Kompor
• Gula Halus	• Mangkok
• Margarin	• Mixer
• Telur Ayam	• Wajan
	• Sendok
	• Sarung Tangan
	• Baskom
Cara Pembuatan	
• 1 butir telur ayam, gula pasir halus sebanyak 100 gr dikocok dengan menggunakan mixer dengan kecepatan sedang, sampai mengembang selama $\pm$ 15 menit. • Margarin sebanyak 100 gr dikocok sampai mengembang, kemudian dicampurkan ke dalam adonan. • Selanjutnya masukkan tepung pisang sebanyak 100 gr ke dalam adonan dan tambahkan baking powder sebanyak $\frac{1}{2}$ sendok teh. • Setelah itu, masukkan susu kedelai sebanyak 50 ml secara perlahan sambil di mixer dengan kecepatan sedang. • Terakhir adonan dimasukkan ke dalam cetakan dan dipanggang dalam oven pada suhu 180°C selama 25-30 menit. Adonan sudah siap digoreng dengan api yang kecil.	
Porsi	= 22 Porsi / 40 gr
Harga	= Rp 40.000

6. Nutrisurvey Pangan Lokal

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
ubi jalar ungu	360 g	403,5 kcal	94,7 g
tepung terigu	600 g	2184,0 kcal	457,8 g
gula pasir	60 g	232,2 kcal	59,9 g
margarin	35 g	222,6 kcal	0,0 g
minyak kelapa sawit	80 g	689,7 kcal	0,0 g

Meal analysis: energy 3732,0 kcal (100 %), carbohydrate 612,4 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	3732,0 kcal	2036,3 kcal	183 %
water	0,0 g	2700,0 g	0 %
protein	70,4 g(8%)	60,1 g(12 %)	117 %
fat	111,6 g(26%)	69,1 g(< 30 %)	161 %
carbohydr.	612,4 g(66%)	290,7 g(> 55 %)	211 %
dietary fiber	21,2 g	30,0 g	71 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	10,6 g	10,0 g	106 %
cholesterol	0,0 mg	-	-
Vit. A	4087,5 µg	800,0 µg	511 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E (eq.)	26,9 mg	12,0 mg	224 %
Vit. B1	1,0 mg	1,0 mg	104 %
Vit. B2	0,4 mg	1,2 mg	31 %
Vit. B6	1,2 mg	1,2 mg	98 %
tot. fol.acid	172,8 µg	400,0 µg	43 %
Vit. C	50,4 mg	100,0 mg	50 %
sodium	23,4 mg	2000,0 mg	1 %
potassium	1896,0 mg	3500,0 mg	54 %
calcium	127,8 mg	1000,0 mg	13 %
magnesium	240,0 mg	310,0 mg	77 %
phosphorus	816,8 mg	700,0 mg	117 %
iron	10,5 mg	15,0 mg	70 %
zinc	6,4 mg	7,0 mg	91 %

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
telur ayam	180 g	279,2 kcal	2,0 g
gula pasir	80 g	309,6 kcal	79,9 g
tepung terigu	150 g	546,0 kcal	114,5 g
Baking powder	5 g	7,8 kcal	1,9 g
susu dancow	30 g	139,2 kcal	15,5 g
labu kuning	150 g	58,4 kcal	13,2 g
minyak kelapa sawit	30 g	258,6 kcal	0,0 g

Meal analysis: energy 1598,8 kcal (100 %), carbohydrate 226,9 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	1598,8 kcal	2036,3 kcal	79 %
water	1,9 g	2700,0 g	0 %
protein	46,0 g(12%)	60,1 g(12 %)	76 %
fat	57,2 g(31%)	69,1 g(< 30 %)	83 %
carbohydr.	226,9 g(57%)	290,7 g(> 55 %)	78 %
dietary fiber	8,3 g	30,0 g	28 %
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	4,2 g	10,0 g	42 %
cholesterol	770,7 mg	-	-
Vit. A	2569,5 µg	800,0 µg	321 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E (eq.)	6,0 mg	12,0 mg	50 %
Vit. B1	0,5 mg	1,0 mg	50 %
Vit. B2	1,2 mg	1,2 mg	101 %
Vit. B6	0,5 mg	1,2 mg	39 %
tot. fol.acid	160,9 µg	400,0 µg	40 %
Vit. C	26,1 mg	100,0 mg	26 %
sodium	914,5 mg	2000,0 mg	46 %
potassium	1337,9 mg	3500,0 mg	38 %
calcium	423,6 mg	1000,0 mg	42 %
magnesium	84,4 mg	310,0 mg	27 %
phosphorus	1106,8 mg	700,0 mg	158 %
iron	6,9 mg	15,0 mg	46 %
zinc	4,7 mg	7,0 mg	67 %

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
kentang	500 g	464,9 kcal	108,0 g
tepung terigu	500 g	1820,0 kcal	381,5 g
Broccoli fresh cooked	60 g	13,9 kcal	1,1 g
ikan lele	250 g	209,7 kcal	0,0 g
bawang merah	4 g	1,8 kcal	0,4 g
susu dancow	50 g	232,0 kcal	25,8 g
margarin	15 g	95,4 kcal	0,0 g
tepung maizena	50 g	190,5 kcal	45,7 g
gula pasir	5 g	19,3 kcal	5,0 g
bawang putih	4 g	3,5 kcal	0,8 g

Meal analysis: energy 3051,0 kcal (100 %), carbohydrate 568,3 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	3051,0 kcal	2036,3 kcal	150 %
water	54,3 g	1300,0 g	4 %
protein	111,5 g(15%)	60,1 g(12 %)	185 %
fat	31,7 g(9%)	69,1 g(< 30 %)	46 %
carbohydr.	568,3 g(76%)	290,7 g(> 55 %)	196 %
dietary fiber	23,4 g	-	-
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	6,3 g	9,0 g	70 %
cholesterol	157,5 mg	-	-
Vit. A	359,7 µg	600,0 µg	60 %
carotene	0,5 mg	-	-
Vit. E (eq.)	8,3 mg	5,5 mg	151 %
Vit. B1	1,7 mg	0,6 mg	282 %
Vit. B2	0,8 mg	0,7 mg	118 %
Vit. B6	2,2 mg	0,4 mg	540 %
tot. fol.acid	206,6 µg	200,0 µg	103 %
Vit. C	123,3 mg	60,0 mg	205 %
sodium	308,9 mg	-	-
potassium	4012,8 mg	1500,0 mg	268 %
calcium	578,4 mg	600,0 mg	96 %
magnesium	341,6 mg	80,0 mg	427 %
phosphorus	1755,7 mg	500,0 mg	351 %
iron	13,7 mg	8,0 mg	172 %
zinc	8,4 mg	3,0 mg	281 %

Analysis of the food record

Food	Amount	energy	carbohydr.
singkong parut	250 g	327,4 kcal	79,8 g
tepung terigu	125 g	455,0 kcal	95,4 g
gula pasir	150 g	580,4 kcal	149,9 g
telur ayam	250 g	387,8 kcal	2,8 g
coklat	100 g	477,1 kcal	63,4 g
margarin	35 g	222,6 kcal	0,0 g
susu dancow coklat	20 g	86,6 kcal	14,2 g
minyak kelapa sawit	50 g	431,0 kcal	0,0 g
Baking powder	10 g	15,6 kcal	3,8 g

Meal analysis: energy 2983,5 kcal (100 %), carbohydrate 409,1 g (100 %)

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	2983,5 kcal	2036,3 kcal	147 %
water	3,8 g	1300,0 g	0 %
protein	54,0 g(7%)	60,1 g(12 %)	90 %
fat	135,7 g(39%)	69,1 g(< 30 %)	196 %
carbohydr.	409,1 g(54%)	290,7 g(> 55 %)	141 %
dietary fiber	7,1 g	-	-
alcohol	0,0 g	-	-
PUFA	12,7 g	9,0 g	141 %
cholesterol	1063,0 mg	-	-
Vit. A	3169,9 µg	600,0 µg	528 %
carotene	0,0 mg	-	-
Vit. E (eq.)	10,5 mg	5,5 mg	191 %
Vit. B1	0,7 mg	0,6 mg	121 %
Vit. B2	1,6 mg	0,7 mg	226 %
Vit. B6	1,2 mg	0,4 mg	295 %
tot. fol.acid	185,1 µg	200,0 µg	93 %
Vit. C	79,4 mg	60,0 mg	132 %
sodium	1548,4 mg	-	-
potassium	1545,8 mg	1500,0 mg	103 %
calcium	433,1 mg	600,0 mg	72 %
magnesium	201,8 mg	80,0 mg	252 %
phosphorus	1793,7 mg	500,0 mg	359 %
iron	10,7 mg	8,0 mg	134 %
zinc	6,7 mg	3,0 mg	223 %

7. Dokumentasi

Proses Pembuatan Makanan Tambahan

PROSES PERSIAPAN BAHAN



PROSES PENGUPASAN BAHAN





PROSES PENGUKUSAN BAHAN



PROSES PEMIXERAN



PROSES PENGUKUSAN DAN PENGGORENGAN



PROSES PENIMBANGAN



PENYAJIAN MAKANAN



PELAKSANAAN PENELITIAN
PERKENALAN DIRI DAN PENYULUHAN MENGENAI MAKANAN
TAMBAHAN KEPADA MASYARAKAT DI DESA JATI REJO



PENIMBANGAN SISA MAKANAN YANG DIHABISKAN



8. Surat Pernyataan Keaslian KTI

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aura Nur Ade Putri

NIM : P01031120008

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di KTI saya adalah benar saya ambil dan bila tidak bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan,



(Aura Nur Ade Putri)

9. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Aura Nur Ade Putri
Tempat/tgl lahir : Medan/ 06-Mei-2002
Jumlah Anggota Keluarga : 6
Alamat Rumah : Jl. Tuamang No.171 A LK XII Kel. Sidorejo
Hilir, Kec Medan Tembung
No Hp/Telp : 082363724206
Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri 107418 Desa Bangun Sari Baru
2. SMP Negeri 27 Medan
3. SMA Muhammadiyah 01 Medan
Hobby : Menulis
Motto : Dibalik kesulitan ada kemudahan

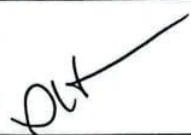
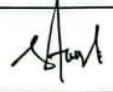
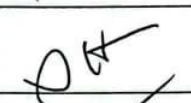
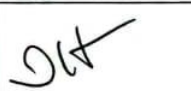
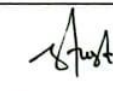
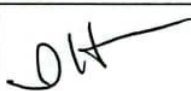
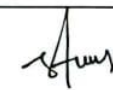
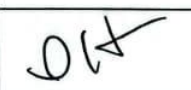
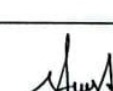
10. Bukti Bimbingan KTI

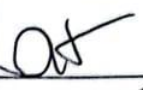
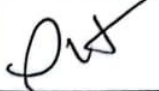
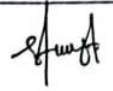
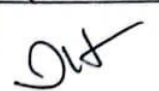
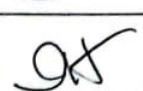
Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Nama : Aura Nur Ade Putri
 NIM : P01031120008
 Judul : Gambaran Daya Terima Makanan Tambahan Balita dengan Berbasis Pangan Lokal di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Deli Serdang

Pembimbing : Dr. Haripin Togap Sinaga, MCN

No	Tanggal	Topik Bimbingan	T. Tangan Mahasiswa	T. Tangan Pembimbing
1	12 September 2022	Penyerahan surat permintaan sebagai dosen pembimbing		
2	19 September 2022	Membahas topik akan diangkat menjadi judul penelitian		
3	26 September 2022	Mendiskusikan jurnal yang sesuai dengan topik penelitian yang akan dilakukan		
4	05 Oktober 2022	Acc judul Penelitian		
5	08 November 2022	Mengajukan Survey pendahuluan		
6	11 November 2022	Diskusi Topik Bab, I, II, dan III		
7	16 Nov 2022	Revisi proposal Bab I, II dan III		

8	21 November 2022	Penyerahan Revisi Bab I, II dan III		
9	05 November 2022	Usulan Penelitian di terima oleh Dosen Pembimbing		
10	12 Januari 2023	Ujian Seminar Usulan Penelitian		
11	15 Mei 2023	Revisi Usulan Penelitian dari Penguji I		
12	20 Mei 2023	Revisi Usulan Penelitian dari Penguji II		
13	30 Juni 2023	Penelitian		
14	15 Juli 2023	Penyerahan bab IV dan V		
15	30 Juli 2023	ACC bab IV dan V		
16	4 Agustus 2023	Ujian Seminar Hasil KTI		
17	18 Agustus 2023	Revisi KTI oleh Pembimbing		
18	8 September 2023	Revisi KTI oleh Pembimbing Bab IV		
19	29 September 2023	Revisi KTI oleh Pembimbing Bab V		

20	23 Oktober 2023	Acc KTI dari Pembimbing		
21	25 Oktober 2023	Revisi KTI oleh Penguji I Bab IV		
22	30 Oktober 2023	Revisi KTI oleh penguji II		
23	1 November 2023	ACC Abstrak		
24	4 November 2023	Final KTI		

11. Etichal Clearance



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01-25.10 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**“Gambaran Daya Terima Makanan Tambahan Balita Berbasis Pangan Lokal
di Desa Jati Rejo, Kecamatan Pagar Merbau, Kabupaten Deli Serdang”**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Aura Nur Ade Putri**
Dari Institusi : **Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, 22 September 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,



Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001