

SKRIPSI

**PENGARUH PEMBERIAN DIMSUM “LECEK” (IKAN LELE DAN CEKER
AYAM) TERHADAP BERAT BADAN PADA ANAK SEKOLAH
DASAR NEGERI 108306 TANJUNG GARBUS
KECAMATAN LUBUK PAKAM**



INDAH DAMAI YANTI GULO

P01031221134

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETIKA
2025**

**PENGARUH PEMBERIAN DIMSUM “LECEK” (IKAN LELE DAN CEKER
AYAM) TERHADAP BERAT BADAN PADA ANAK SEKOLAH
DASAR NEGERI 108306 TANJUNG GARBUS
KECAMATAN LUBUK PAKAM**

Skripsi diajukan sebagai syarat untuk menyelesaikan
Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**INDAH DAMAI YANTI GULO
P01031221134**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETIKA
2025**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Pengaruh Pemberian Dimsum "Lecek"
(Ikan Lele dan Ceker Ayam) Terhadap
Berat Badan Pada Anak Sekolah
Dasar 108306 Tanjung Garbus
Kecamatan Lubuk Pakam

Nama Mahasiswa : Indah Damai Yanti Gulo

Nomor Induk Mahasiswa : P01031221134

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika

Menyetujui :



Berlin Sitanggang, SST, M.Kes
Pembimbing Utama/Ketua Penguji



Efendi Nainqolan, SKM.M.Kes
Penguji I



Bernike Doloksaribu, SST, M.Kes, RD
Penguji II

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi



Riris Opponegga S.Pd. M.Kes

NIP. 19700101231990032001

Tanggal Lulus : 07 Mei 2025

ABSTRAK

INDAH DAMAI YANTI GULO “PENGARUH PEMBERIAN DIMSUM (IKAN LELE DAN CEKER AYAM) TERHADAP BERAT BADAN PADA ANAK SEKOLAH DASAR NEGERI 108306 TANJUNG GARBUS “(DIBAWAH BIMBINGAN BERLIN SITANGGANG)

Latar Belakang : Anak-anak sekolah dasar merupakan salah satu kelompok yang rawan mengalami gizi kurang diantara penyebabnya ialah tingkat ekonomi yang rendah dan asupan makanan yang kurang seimbang serta rendahnya pengetahuan orang tua. Salah satu penyebabnya karena asupan zat gizi kurang. Upaya mengatasi dan meningkatkan Berat Badan dilakukan dengan Pemberian Makanan Tambahan Dimsum modifikasi dari bahan Ikan Lele dan Ceker Ayam. Dimsum dipilih karena disukai Anak Sekolah. Dinsum perlu diberikan 3.500 kkal atau 250 kkal/hari selama 14 hari dengan harapan menaikkan BB Anak Sekolah minimal 500 gram.

Tujuan Penelitian : Mengetahui Pengaruh Pemberian Dimsum Ikan Lele dan ceker ayam Terhadap Berat Badan Anak Sekolah Dasar.

Metode Penelitian : Lokasi penelitian di Sekolah Dasar Negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam Penelitian dilakukan Desember 2024 - Febuari 2025. Jenis penelitian *quasi eksperimen*, rancangan *one group pre and post test design*. Populasi Siswa SD Negeri berjumlah 32 orang. Sampel semua populasi yaitu gizi kurang Z-score IMT/U < -2 SD. Hasil screening 31 siswa gizi kurang dijadikan sampel Menganalisis pengaruh diuji dengan Uji *t- dependent*.

Hasil Penelitian : Sebelum diberi dimsum 25,0% siswa mengalami *gizi kurang*, setelah dimsum diberi 14 hari 53,1% sebanyak 17 orang, dan yang naik kurang dari 0,5 sebanyak 15 orang 46,9%. Ada pengaruh pemberian dimsum terhadap berat badan (nilai $p 0,00 < 0,05$).

Kata Kunci : Dimsum Ikan Lele dan Ceker Ayam, Anak Sekolah Dasar, Berat Badan, Status Gizi

ABSTRACT

INDAH DAMAI YANTI GULO "THE EFFECT OF GIVING DIMSUM (CATFISH AND CHICKEN FEET) ON THE BODY WEIGHT OF STUDENTS AT STATE ELEMENTARY SCHOOL 108306 TANJUNG GARBUS" (CONSULTANT : BERLIN SITANGGANG)

Background: Elementary school children are a group vulnerable to malnutrition, with contributing factors including low economic status, unbalanced food intake, and a lack of parental knowledge. One of the main causes is insufficient nutrient intake. An effort to overcome this and increase body weight is to provide Supplementary Food in the form of dimsum modified from catfish and chicken feet. Dimsum was chosen because it is popular with school children. It was intended to be given at 3,500 kcal or 250 kcal/day for 14 days, with the expectation of increasing the children's body weight by at least 500 grams.

Research Objective: To determine the effect of giving catfish and chicken feet dimsum on the body weight of elementary school children.

Research Method: The research location was State Elementary School 108306 Tanjung Garbus, Lubuk Pakam District. The study was conducted from December 2024 to February 2025. This was a quasi-experimental study with a one-group pre- and post-test design. The population consisted of 32 students. The sample included the entire population identified as malnourished (BMI/Age Z-score < -2 SD). After screening, 31 students with malnutrition were used as the sample. The effect was analyzed using a dependent t-test.

Research Results: Before the dimsum intervention, 25.0% of the students were malnourished. After 14 days of dimsum, 53.1% (17 students) had a weight increase of at least 0.5 kg, and 46.9% (15 students) did not reach this target. There was a significant effect of giving dimsum on body weight (p -value $0.00 < 0.05$).

Keywords: Catfish and Chicken Feet Dimsum, Elementary School Children, Body Weight, Nutritional Status



h

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **PENGARUH PEMBERIAN DIMSUM “LECEK” (IKAN LELE DAN CEKER AYAM) TERHADAP BERAT BADAN PADA ANAK SEKOLAH DASAR NEGERI 108306 TANJUNG GARBUS KECAMATAN LUBUK PAKAM**

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada :

1. Riris Oppusunggu S.Pd. M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bernike Doloksaribu SST, M.Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietika Poltekkes Kemenkes RI Medan dan selaku Penguji ke II
3. Berlin Sitanggang, SST, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Utama.
4. Efendi Nainggolan, SKM.M,Kes selaku Penguji ke I.
5. Kedua Orang tua saya Bapak Firmansyah Gulo dan Ibu Satilia Laia beserta saudara saya Febriani Rahmawati dan Desmar Anugrah Gulo.
6. Arihta Oktaria, S.pd, selaku Kepala Sekolah SD Negeri 108306 Tanjung Garbus
7. Teman seperjuangan dan satu bimbingan Pak Berlin Sitanggang.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik guna perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini. Atas perhatiannya penulis ucapkan terimakasih.

Lubuk pakam, 25 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Pernyataan Persetujuan.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Status Gizi.....	6
1. Faktor Penyebab.....	7
2. Penilaian Status Gizi dengan Antropometri	8
3. Pencegahan.....	10
B. Anak Sekolah Dasar (SD).....	10
1. Pengertian Anak Sekolah Dasar (SD)	10
2. Kebutuhan Gizi Anak Sekolah.....	11
C. Pemberian	12
1. Pengertian Pemberian.....	12
2. Tujuan Pemberian.....	12
D. Makanan Bergizi Seimbang	13
1. Ikan Lele.....	14
2. Ceker Ayam	15
E. Dimsum.....	17
F. Kerangka Teori.....	18
G. Kerangka Konsep.....	19
H. Definisi Operasional.....	20

I. Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
B. Jenis dan Rancangan Penelitian	22
C. Populasi dan Sampel.....	23
1. Populasi	23
2. Sampel.....	23
D. Prosedur/Pelaksanaan Penelitian	25
E. Pemberian Dimsum	28
F. Komposisi Pembuatan Makanan Sehat “Dimsum Lecek”	29
G. Langkah-langkah Pengukuran Berat Badan	30
F. Data Asupan Zat Gizi	33
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	33
BAB IV Hasil dan Pembahasan	38
A. Hasil Penelitian	38
1. Gambaran Lokasi Penelitian	38
2. Karakteristik Sampel	38
3. Pemberian intervensi (Dimsum pada sampel).....	40
4. Status Gizi Anak SD	42
5. Berat Badan Sebelum dan Sesudah pemberian intervensi	42
6. Menganalisis pengaruh pemberian “Dimsum Lecek”	43
B. Pembahasan.....	43
1. Status Gizi Anak Sekolah Dasar	43
2. Berat badan	44
3. Pengaruh pemberian.....	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak	7
2. Kebutuhan Anak Sekolah menurut Peraturan Menteri Kesehatan	11
3. Kandungan Gizi Dimsum Ikan lele.....	17
4. Definisi Operasional.....	20
5. Kandungan Gizi Ikan Lele dan Ceker ayam	27
6. Harga Dimsum lecek (Ikan lele dan Ceker ayam).....	28
7. Komposisi Pembuatan Dimsum Lecek (Ikan Lele dan Ceker Ayam).....	29
8. Distribusi frekuensi sampel berdasarkan usia sampel.....	39
9. Distribusi Frekuensi Responden Menurut Jenis Kelamin.....	39
10. Distribusi Sampel menurut Pendidikan Orang tua.....	39
11. Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan orang tua.....	40
12. Gambaran Asupan Konsumsi Dimsum “Lecek”	41
13. Status gizi Anak Sekolah.....	42
14. Distribusi sampel menurut kenaikan berat badan setelah	42
15. Pengaruh pemberian Dimsum ikan lele dan ceker ayam.....	43

DAFTAR GAMBAR

No.	Halaman
1. Timbangan Digital	8
2. Microtoise	9
3. Ikan Lele.....	14
4. Ceker Ayam.....	15
5. Dimsum ikan lele	17
6. Kerangka Teori UNICEF (1998) dalam bangun 2016.....	18
7. Kerangka Konsep Pembuatan Dimsum Lecek.....	19
8. Dimsum Ikan lele dan Ceker Ayam	26

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Data Identitas Siswa.....	51
2. Daftar Sampel.....	53
3. Daftar Kepatuhan Konsumsi Dimsum.....	55
4. Formulir Food Recall Sebelum	59
5. Tingkat Pemenuhan Asupan Gizi Sebelum Pemberian	63
6. Tingkat Pemenuhan Asupan Gizi Sesudah Pemberian.....	65
7. Bukti bimbingan usulan skripsi	67
8. Informed Consent	70
9. Jadwal Penelitian	71
10. Anggaran Biaya Penelitian	72
11. Data Responden	73
12. Dokumentasi Penelitian.....	74

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan Riskesdas 2018 di Indonesia usia 5-12 tahun berdasarkan IMT/U berdasarkan sangat kurus 6,8%, kurus 10,8%, gemuk dan obesitas 9,2%. Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2018 umur 5-12 tahun, kategori sangat kurus 2,06%, kurus 5,62%, Gemuk (Overweigh) 10,58%, Obesitas 9,06%. Di kota Medan pada tahun 2018 dengan Indeks IMT/U kategori sangat kurus 2,20%, kurus 8,12%, Gemuk 12,36%, Obesitas 8,71% (Riskesdas, 2018).

Prevalensi Status Gizi (IMT/U) di Sumatera Utara terdapat 4,2% anak-anak masuk ke dalam kategori sangat kurus dan 5,2% anak masuk ke dalam kategori kurus, 72,2% anak masuk ke dalam kategori normal, 11,8% anak masuk ke dalam kategori gemuk dan 6,5% anak masuk ke dalam kategori sangat gemuk (SKI, 2023) (Agita and Nuraskin, 2025).

Hasil pemantauan status gizi yang dilakukan menunjukkan masalah gizi yang terjadi pada anak usia sekolah di Indonesia masih cukup tinggi. Status gizi anak umur 5-12 tahun menurut indeks massa tubuh / umur (IMT/U) di Indonesia yaitu prevalensi kurus adalah 10,9% terdiri dari 3,4% sangat kurus dan 7,5% kurus. Berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskedas) 2013 menunjukkan secara nasional prevalensi kurus (IMT/U) pada anak umur 5-12 tahun terdiri dari 4,0% sangat kurus dan 7,2% kurus, gemuk 10,8% dan sangat gemuk 8,8%.

Berdasarkan data dari World Health Organization (WHO), prevalensi kekurusan pada anak di dunia sekitar 14,3%, dengan jumlah anak yang mengalami kekurusan sebanyak 95,2 juta pada tahun 2015 (WHO, 2019). Data ini menunjukkan bahwa masalah gizi pada anak sekolah dasar di Indonesia masih tinggi, dengan prevalensi kurus sekitar 11,2%, terdiri atas 4% sangat kurus dan 7,2% kurus. Masalah kekurusan pada anak merupakan isu penting yang perlu diperhatikan dalam upaya meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan anak di Indonesia (Bambanglipuro *et al.*, 2022)

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi status gizi seseorang adalah tingkat pengetahuan dan pendidikan. Seseorang yang memiliki pengetahuan tinggi mengenai gizi akan berpengaruh terhadap perilaku dan sikap dalam memilih makanan yang memenuhi angka kecukupan gizi. Kurangnya pengetahuan tentang gizi seimbang juga berpengaruh terhadap kebiasaan konsumsi dan aktivitas sehari-hari (Maharani et al., 2019).

Pemantauan Status Gizi (PSG) tahun 2017, presentase sangat kurus dan kurus anak sekolah umur 5-12 tahun berdasarkan indeks IMT/U di Indonesia kategori sangat kurus 3,4%, kurus 7,5%. Sedangkan provinsi Sumatera Utara kategori sangat kurus sekitar 3,8%, kurus sekitar 6% ('Hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) TAHUN 2017')

Salah satu upaya untuk meminimalisasi permasalahan gizi dapat dilakukan melalui perbaikan gizi yang dimulai dari masa kehamilan, bayi, balita, pra sekolah anak sekolah usia dasar, remaja dan dewasa, sampai usia lanjut (Mardiyanto et al., 2019).

Menurut Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor 1 tahun 2021 tentang penerimaan peserta didik baru pada Taman Kanak-Kanak, Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama, Sekolah Menengah Atas, dan Sekolah Menengah Kejuruan menjelaskan sekolah dasar yang selanjutnya disingkat SD adalah salah satu bentuk satuan pendidikan umum pada jenjang pendidikan dasar, calon peserta didik baru kelas 1 SD usia 7 Tahun atau paling rendah usia 6 tahun pada tanggal 1 Juli tahun berjalan (Pendidikan, 2021).

Anak yang baru masuk sekolah dasar adalah anak yang memulai pendidikan formal pada tingkat sekolah dasar setelah sebelumnya tidak mengikuti pendidikan formal pada tingkat tersebut. Anak-anak ini biasanya berusia sekitar 6-7 tahun, anak yang baru masuk sekolah dasar memerlukan asupan gizi yang seimbang dan cukup untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan mereka selama masa sekolah. (Mughtar & Rejeki, 2022).

Pertumbuhan pada usia 6-12 tahun rata-rata 3 – 3,5 Kg pada berat badan atau bertambah 6 Cm pada tinggi badan pertahunnya. Penambahan panjang hanya 2-3 cm pada lingkar kepala ditimbulkan oleh perlambatan

pertumbuhan otak sebagai dampak proses ematangan pelapis saraf yang sudah sempurna ketika usia 7 tahun (Behrman, 2000). Pada periode usia 6-12 tahun, perbedaan penambahan berat dan tinggi badan dipengaruhi oleh faktor genetika dan lingkungan. Selisih berat badan anak perempuan dan laki-laki usia 7 tahun adalah 1 kg dengan anak perempuan yang lebih berat, sedangkan pada tinggi badan menunjukkan nilai yang sama (M. I. Ayu & Kumaat, 2020).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 tahun 2020 tentang Standar Antropometri Anak dengan kategori Gizi kurang indeks IMT/ U pada anak usia 5-18 tahun dapat dilihat jika nilai z-score yang diperoleh adalah -3 SD sampai < -2 SD, kondisi tersebut diakibatkan oleh rendahnya atau tidak sesuainya konsumsi gizi dari kebutuhan tubuh sehingga cadangan zat gizi yang terdapat pada lapisan lemak diubah menjadi energi akibatnya tubuh anak menjadi kurus karena gizi kurang. Agar tidak berlanjut pada gizi buruk, kejadian gizi kurang mestinya penanganan harus segera dilakukan (*Pmk no 2 tahun 2020 Standar Antropometri Anak, 2020*).

Masalah gizi adalah gangguan kesehatan dan kesejahteraan seseorang, kelompok orang atau masyarakat akibat adanya ketidakseimbangan antara asupan (intake) dengan kebutuhan tubuh akan makanan dan pengaruh interaksi penyakit infeksi. Begitu juga anak sekolah saat ini menghadapi masalah gizi ganda yaitu di satu sisi gizi kurang yang berakibatkan pada tidak optimalnya pertumbuhan fisik dan kecerdasan (Nirmala Devi, 2012). Menurut penelitian yang dilakukan oleh Purnamasari dan Kusumawati (2012) menunjukkan bahwa kasus kurus pada anak sekolah masih cukup tinggi sekitar 29,6% anak baru masuk sekolah atau kelas 1 SD termasuk dalam status gizi kurus (Nirmala Devi, 2012).

Menurut UNICEF, faktor penyebab Status Gizi pada anak sekolah disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor langsung dan faktor tidak langsung. Faktor langsung seperti konsumsi zat gizi dan infeksi penyakit, sedangkan faktor tidak langsung ketersediaan pangan tingkat rumah tangga, pelayanan kesehatan dan asuhan gizi. Tidak terpenuhinya zat gizi

pada anak dapat menyebabkan menurunnya sistem kekebalan tubuh pada anak. Sistem kekebalan tubuh yang lemah menyebabkan lebih rentan anak terkena penyakit dari lingkungan sekitar. Karena daya tahan tubuh yang lemah, anak dengan asupan gizi yang kurang sering kali mengalami infeksi saluran cerna, hal itulah yang meningkatkan resiko kekurangan gizi karena tubuh anak tidak dapat menyerap nutrisi dengan baik. Dalam hal ini status gizi yang buruk dikombinasikan dengan infeksi dapat menyebabkan keterlambatan pertumbuhan (Safitri & Fitriana, 2020).

Ikan lele mengandung protein, asam lemak Omega-3 dan Omega-6, vitamin A, Tiamin (Vitamin B1), riboflavin (Vitamin B2), dan vitamin B-12. Manfaat ikan lele bagi anak yang baru masuk sekolah dasar meliputi meningkatkan asupan gizi, membantu pertumbuhan dan perkembangan, serta mendukung kesehatan mata dan sistem kekebalan tubuh. Ikan lele dapat menambah berat badan karena mengandung protein tinggi yang membantu tubuh membangun massa otot tanpa lemak. Asam esensial yang terdapat dalam ikan lele antara lain asam lemak Omega-3 dan Omega-6. (Ghozali et al., 2021)

Berdasarkan uraian yang sudah dijabarkan, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Pemberian Dimsum Ikan Lele dan Ceker Ayam” Terhadap Berat Badan Pada Anak SD Negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam sebanyak 32 orang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pemberian dimsum lecek (Ikan lele dan ceker ayam) terhadap berat badan pada anak sekolah dasar negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh pemberian dimsum “Lecek” terhadap berat badan pada anak sekolah dasar negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam ?

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai berat badan sebelum dan sesudah pemberian intervensi
- b. Menilai asupan zat gizi sebelum dan sesudah intervensi

- c. Menganalisis pengaruh pemberian Dimsum “LECEK” terhadap berat badan

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai pengaruh pemberian dimsum ikan lele dan ceker ayam terhadap berat badan anak sekolah dasar.

2. Bagi Anak Sekolah

- a. Mengetahui status gizi, khusus berat badan sebelum dan sesudah intervensi.
- b. Menambah pemahaman mengenai makanan sehat dari bahan lokal, khususnya dimsum berbahan dasar ikan lele dan ceker ayam.
- c. Mendapat manfaat langsung berupa potensi peningkatan berat badan sebagai indikator perbaikan gizi.

3. Bagi Pihak Sekolah

- a. Membantu pihak sekolah dalam meningkatkan status gizi siswa melalui intervensi makanan sehat
- b. Menjadi dasar pertimbangan dalam pengembangan program makanan tambahan sekolah berbasis pangan lokal.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Status Gizi

Status gizi adalah kondisi Kesehatan seseorang yang dipengaruhi oleh asupan zat gizi yang diterima oleh tubuh. Pada anak usia sekolah, status gizi yang mencakup kategori seperti sangat kurus, kurus, normal, gemuk dan obesitas. Masalah gizi pada anak dapat berupa zat gizi lebih (kelebihan berat badan) atau gizi kurang (kekurangan berat badan) yang dipengaruhi oleh asupan gizi mikro dan aktivitas fisik.

Pola makan berperan penting dalam menentukan status gizi anak, secara keseluruhan pola makan yang baik harus mencakup semua zat gizi yang diperlukan untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Kecukupan dalam pola makan dapat menyebabkan masalah gizi, baik gizi buruk maupun gizi kurang (Asmin et al, 2021)

Asupan zat gizi yang kurang dapat mempengaruhi tumbuh kembang anak. Rendahnya pendapatan orang tua merupakan salah satu faktor utama penyebab malnutrisi pada anak karena terbatasnya akses terhadap sumber pangan yang baik dan bergizi tinggi, dan terbatasnya akses terhadap layanan Kesehatan. Penyediaan asupan zat gizi yang optimal sangat penting untuk menjaga kesehatan, pertumbuhan fisik, dan perkembangan kognitif anak-anak (A. H. Santoso et al., 2024).

Status gizi yang baik pada anak sekolah akan mempengaruhi proses pertumbuhan dan perkembangan anak salah satunya dapat meningkatkan kemampuan intelektual, sehingga pada fase anak usia sekolah sangat membutuhkan asupan makanan yang bergizi untuk menunjang masa pertumbuhan dan perkembangan yang optimal. (Yulanda *et al.*, 2024)

Tabel 1. Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak menurut PMK nomor 2 tahun 2020 Standar Antropometri Anak

Indeks	Kategori Status Gizi	Ambang Batas (Z-Score)
indeks Massa Tubuh	Buruk (severely thinnes)	-3SD
Menurut Umur	Kurang (thinness)	3 SD sd <- 2 SD
(IMT/U) anak usia 5 - 18 tahun	Baik (normal)	SD sd +1 SD
	Lebih (overweight)	1 SD sd +2 SD
	Obesitas (obese)	+ 2 SD

IMT/U adalah singkatan dari Indeks Massa Tubuh untuk Umur. IMT/U adalah salah satu parameter yang digunakan untuk mengukur status gizi seseorang berdasarkan berat badan dan tinggi badan mereka. Jika z- score IMT/U kurang dari -2SD, maka individu tersebut dapat dikategorikan mengalami wasting atau kekurangan gizi

Perilaku makan pada anak baru masuk sekolah dapat dipengaruhi oleh kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan yang cenderung mengandung sumber karbohidrat dan lemak, namun kurang dalam variasi lauk hewani dan porsinya tidak mencukupi kebutuhan gizi. Anak sering diberi uang jajan oleh orang tua saat berangkat ke sekolah dan kurangnya pengetahuan terhadap asupan makanan yang baik. (Kusdalina & Suryani, 2021).

1. Faktor Penyebab

Terdapat banyak faktor yang menimbulkan masalah gizi, konsep yang dikembangkan oleh United Nation Children's Fund (Unicef) tahun 1990, bahwa masalah gizi disebabkan oleh dua faktor utama, yaitu langsung dan tidak langsung.

- a. Faktor langsung berupa kurangnya asupan gizi dan penyakit infeksi
- b. Faktor tidak langsung berupa kurangnya ketersediaan pangan tingkat rumah tangga, pola asuh pengetahuan orangtua, hygiene sanitasi dan kurangnya pelayanan Kesehatan dan Lingkungan tidak sehat.

2. Penilaian Status Gizi dengan Antropometri

a. Timbangan Digital



Gambar 1. Timbangan Digital

Timbangan digital adalah alat ukur untuk menentukan berat atau massa benda. Sebuah timbangan yang menggunakan sistem pegas melakukan proses pengukuran berat dengan mengukur jarak pegas dengan rentang yang telah disiapkan akibat beban. Timbangan Manual merupakan jenis timbangan yang bekerja secara mekanis dengan sistem pegas. (Perbandingan, Akurasi and Digital, 2018)

Timbangan berfungsi untuk melakukan pengukuran berat seringkali dilakukan untuk mengetahui nilai. (Digital, Arduino and Database, 2020).

Pengukuran berat badan :

- Pengukuran dilakukan dengan menggunakan timbangan berat badan tanpa pegas.
- Letakkan di lantai yang rata posisikan angka sampai menunjukkan angka nol.
- Hasil pengukuran dibaca pada skala dengan ketelitian 0,1 kg.
- Upayakan mata pengukur sejajar dengan skala.

b. Microtoise



Gambar 2. Microtoise

Mikrotoise adalah alat pengukur tinggi badan yang pada umumnya digunakan oleh para tenaga kesehatan terutama tenaga gizi di lapangan atau di tempat layanan kesehatan untuk mengukur tinggi badan seseorang sebagai penentuan status gizinya. (Putra *et al.*, 2021)

Pengukuran dilakukan dengan menggunakan mikrotoise 2 meter. Letakkan mikrotoise di lantai yang rata dan menempel pada dinding yang tegak lurus, tarik pita meteran keatas sampai menunjukkan angka nol, paku/tempelkan ujung pita pada dinding (2m). Tarik kepala mikrotoise ke bawah dan di fiksasi sekitar 50 cm dari atas. Meteran mikrotoise diturunkan hingga mengenai kepala responden. Hasil pengukuran dibaca pada skala (garis merah) dengan ketelitian 0,1 cm. Upayakan mata pengukur sejajar dengan skala. (Pendidikan *et al.*, 2016)

Cara pengukuran posisikan responden berdiri tegak pada permukaan tanah/lantai yang rata tanpa memakai alas kaki (sandal, sepatu). Kedua posisikan ujung tumit kedua telapak kaki dirapatkan dan menempel di dinding dalam posisi agak terbuka di bagian jari-jari kaki. Ketiga pandangan mata lurus kedepan. Keempat kedua lengan menggantung santai menempel di dinding tembok dan kelima pada waktu pengukuran TB, punggung, tumit, pantat dan belakang kepala menempel pada tembok, posisi kepala tegak dan pandangan mata lurus ke depan, lengan menggantung di sisi. (Pendidikan *et al.*, 2016).

3. Pencegahan

Pencegahan gizi buruk dan gizi kurang pada anak dapat dilakukan melalui upaya pemenuhan gizi anak lewat sekolah dengan kerjasama bersama puskesmas setempat. Hal ini dapat dilakukan melalui edukasi tentang gizi seimbang, penyediaan serta pemilihan jajanan lokal yang dapat memenuhi gizi anak melalui kantin sekolah. Dapat dilakukan melalui edukasi kepada orang tua tentang pola makan yang sehat dan pentingnya nutrisi bagi pertumbuhan anak. Orang tua yang memiliki pengetahuan yang baik tentang gizi dan pola makan yang sehat dapat membantu memastikan anak mendapatkan asupan gizi yang cukup untuk mencegah wasting pada anak (Affianijar et al., 2020). Pencegahan obesitas bisa dilakukan dengan cara meningkatkan pengetahuan gizi seimbang, menerapkan pola makan yang baik dan meningkatkan aktivitas fisik. Pencegahan tersebut juga dapat diberikan dengan pemberian makanan tambahan pada anak sekolah (PMT-AS).

B. Anak Sekolah Dasar (SD)

1. Pengertian Anak Sekolah Dasar (SD)

Anak-anak sekolah dasar merupakan salah satu kelompok yang rawan mengalami gizi kurang diantara penyebabnya ialah tingkat ekonomi yang rendah dan asupan makanan yang kurang seimbang serta rendahnya pengetahuan orang tua. Anak sekolah dengan pola makan seimbang cenderung memiliki status gizi yang baik.

Anak usia sekolah adalah masa remaja awal anak dalam rentang usia 6 sampai 12 tahun yang memasuki masa pubertas. Anak usia sekolah pada umumnya mempunyai kondisi gizi yang lebih baik dari pada kelompok balita. (Pola *et al.*, 2020)

Pada umur ini anak lebih banyak aktivitasnya, baik di sekolah maupun diluar sekolah, sehingga anak perlu energi lebih banyak. Pertumbuhan anak lambat tetapi pasti, sesuai dengan banyaknya makanan yang dikonsumsi anak. Sebaiknya anak diberikan makanan pagi sebelum ke sekolah, agar anak dapat berkonsentrasi pada pelajaran dengan baik dan berprestasi. Dan pada masa ini anak mulai masuk kedalam dunia baru, anak mulai

banyak berhubungan dengan orang-orang diluar keluarganya dan berkenalan dengan suasana dan lingkungan baru dalam kehidupannya. (Status, Al and Surakarta, 2016)

Pertumbuhan dan perkembangan anak sangat membutuhkan gizi yang cukup agar tidak terjadi penyimpangan pada pertumbuhan dan perkembangan anak. Gizi yang kurang juga akan membuat sistem imun pada anak lemah. Aktifitas yang cukup tinggi dan kebiasaan makan yang tidak teratur pada anak sering mengakibatkan ketidakseimbangan antara asupan dan kecukupan gizi. Ketidakseimbangan antara asupan dan kecukupan gizi akan menimbulkan masalah gizi, baik itu masalah gizi lebih maupun gizi kurang. (Seprianty, Tjekyan and Thaha, 2015)

2. Kebutuhan Gizi Anak Sekolah

Kebutuhan gizi harus disesuaikan dengan banyaknya aktivitas yang dilakukan anak dan asupan makanan yang dikonsumsi per harinya. Sumber zat gizi pada anak agar tercukupinya kebutuhan gizi anak sekolah, yaitu: Energi, Karbohidrat, Protein, Lemak, Vitamin, Mineral, Kalsium, Zat Besi dan Yodium.

Usia anak 6-9 tahun merupakan perkembangan berjalan stabil atau tidak secepat masa bayi dan masa remaja. Rata-rata berat badan anak akan bertambah sekitar 3-3,5 Kg, sedangkan tinggi badan akan bertambah 6 Cm pertahun. Setiap kenaikan 1Kg setiap orang menambah 7000kcal artinya setiap hari dalam seminggu harus ada 1000 kalori ekstra di luar kebutuhan kalori harian (Karinta Ariana Septiaputri).

Tabel 2. Kebutuhan Anak Sekolah menurut Peraturan Menteri Kesehatan No.28 tahun 2019 tentang AKG (Angka Kecukupan Gizi)

Umur (Tahun)	Berat Badan (Kg)	Tinggi Badan (Cm)	Energi (Kkal)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kh (Gr)
7-9	27	130	1650	40	55	250
10-12 (Pria)	36	145	2000	50	65	300
10-12 (Wanita)	38	147	1900	55	65	280

C. Pemberian

1. Pengertian Pemberian

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pemberian adalah sesuatu yang diberikan kepada orang lain atau kepada anak tersebut. Dalam pemberian makanan sehat, orangtua sangat berperan penting dalam kesehatan anak. Kesehatan anak sangat berpengaruh dalam tumbuh kembang anak, karena tumbuh kembang anak dilihat dari makanan yang dikonsumsi anak. Kesehatan makanan dilihat dari keseimbangan makanan dan memenuhi prinsip "4 sehat 5 sempurna", (nasi, lauk-pauk, sayur-mayur, buah-buahan dan susu).

2. Tujuan Pemberian

Pemberian makanan sehat bertujuan untuk memperbaiki keadaan gizi pada anak golongan rawan gizi yang menderita kurang gizi, dan diberikan dengan kriteria anak balita yang tiga kali berturut-turut tidak naik timbangannya serta yang berat badannya yang terletak dibawah garis merah. Bahan makanan yang digunakan dalam pemberian makanan sehat hendaknya bahan-bahan yang ada atau dapat dihasilkan setempat, sehingga kemungkinan kelestarian program lebih besar. Diutamakan bahan makanan sumber kalori dan protein tanpa mengesampingkan sumber zat gizi lain seperti: padi-padian, umbi-umbian, kacang-kacangan, ikan, sayuran hijau, kelapa dan hasil olahannya.

Tujuan memberi makan pada anak adalah untuk memenuhi kebutuhan zat yang cukup dalam kelangsungan hidupnya, pemulihan kesehatan sesudah sakit, untuk aktifitas, pertumbuhan dan perkembangan. Dengan memberikan makan, maka anak juga dididik agar dapat menerima, menyukai, memilih makanan yang baik serta menentu jumlah makanan yang cukup dan bermutu. Sehingga dengan upaya tersebut akan terbina kebiasaan yang baik antara lain mengenai makna makan dan cara makan (Novitasari and Ali, 2015).

D. Makanan Bergizi Seimbang

Makanan bergizi seimbang adalah makanan-makanan yang mengandung gizi yang disesuaikan dengan tingkat kebutuhan, seperti umur, jenis kelamin, berat badan, pekerjaan, dan sebagainya, yang memenuhi zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh, diantaranya adalah karbohidrat, protein, mineral, lemak dan air. Menu makanan yang disajikan untuk anak di rumah akan sangat bergantung pada bagaimana orang tua, terutama ibu dalam mempersiapkan asupan gizi berimbang yang anak-nak mereka perlukan dalam tumbuh kembangnya. (Jatmikowati *et al.*, 2023).

Makanan juga berpengaruh terhadap perkembangan otak. Kekurangan makanan yang mengandung zat gizi yang dibutuhkan dalam periode yang berkepanjangan dapat membawa pengaruh yang tidak baik terhadap pertumbuhan anak dan mengakibatkan perubahan metabolisme otak. (Affianijar, Hendra and Rahmad, 2019)

Melalui pengenalan makanan bergizi dapat membiasakan peserta didik untuk mengonsumsi makanan sehat setiap hari. Guru bisa mengenalkan makanan bergizi dengan menggunakan media nyata seperti sayur, buah-buahan dan sejenisnya yang tergolong makanan bergizi serta menjelaskan kandungan vitamin yang ada didalamnya juga manfaat bagi tubuh dan kecerdasan agar supaya anak paham dan suka mengonsumsi makanan bergizi setiap hari dengan tidak lagi membawa bekal dari rumah berupa snack dan sejenisnya yang kurang baik bagi kesehatan. (Jatmikowati *et al.*, 2023) Salah satu upaya yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah pemberian pendidikan kesehatan terkait makanan sehat bagi anak usia sekolah membantu untuk membiasakan anak usia sekolah untuk berperilaku makan sehat. Data Riskesdas menunjukkan 11,5% anak sekolah mengalami Gizi kurang. (Yulanda *et al.*, 2024)

1. Ikan Lele



Gambar 3. Ikan Lele

Ikan lele adalah salah satu spesies ikan air tawar yang menjadi komoditas unggul di Indonesia. (Junaidi, Dwi and Setyono, 2022). Jenis ikan lele yang populer di masyarakat adalah lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Hal ini dikarenakan ikan lele dumbo mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan dengan ikan lele lokal. Kelebihan tersebut diantaranya, yaitu pertumbuhannya 5-6 kali lebih cepat dibanding lele lokal. Menurut Khairuman & Khairul ikan lele dumbo memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, mempunyai rasa daging yang enak dan kandungan gizi yang tinggi. (Santoso, 2018)

Ikan lele dumbo memiliki protein yang tinggi 17,7- 26,7% dan lemaknya berkisar 0,95 sampai dengan 11,5% (Nurilmala et al., 2009). Ikan lele juga mengandung karoten, vitamin A, fosfor, kalsium, zat besi, vitamin B1, vitamin B6, vitamin B12 dan kaya asam amino. Kandungan komponen gizi ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia baik anak-anak, dewasa maupun orang tua. Ikan lele memiliki manfaat untuk membantu pertumbuhan dan perkembangan pada anak, kandungan asam amino esensial sangat berguna untuk pertumbuhan tulang membantu penyerapan kalsium dan menjaga, keseimbangan nitrogen dalam tubuh dan memelihara masa tubuh anak agar tidak terlalu berlemak.

2. Ceker Ayam



Gambar 4. Ceker Ayam

Ceker ayam sendiri merupakan bahan pangan yang mudah didapatkan diberbagai tempat, hanya saja masyarakat masih belum mengetahui manfaat ceker ayam yang dapat diolah menjadi bahan makanan. Pemanfaatan ceker ayam dapat dimanfaatkan sebagai keanekaragaman pangan yang memiliki kandungan zat gizi terutama pada kalsium. (Media and Kesehatan, 2018)

Ceker ayam memiliki kandungan energy sebesar 215 kkal, protein 19 gram, kalsium 88 mg, karbohidrat 0,4 gram, lemak 15 gram per 100gram ceker ayam. Selain itu ceker ayam sangat kaya dengan kandungan omega-3 dan omega-6 masing-masing 187 mg dan 2517mg per 100 gram yang dapat membantu pertumbuhan otak dan mengurangi tekanan darah. Ceker ayam memiliki kolagen, tulang rawan, dan tinggi protein yang dapat dimanfaatkan sebagai agen inflamasi karena mengandung glukosamin. (Pearl *et al.*, 2015).

1. Resep sebelum/standar resep

a. Bahan :

- Ikan lele 250gr
- Putih telur 10gr
- Wortel 15gr
- Tepung tapioka 100gr
- Tepung terigu 30gr
- Bawang putih 10gr
- Lada ½ sdt
- Garam dan penyedap
- Kulit pangsit 15gr

b. Cara membuat :

- Ikan lele dibersihkan terlebih dahulu, kemudian presto ikan lele selama 20 menit.
- Lalu kupas wortel dan diparut
- Haluskan semua bahan dengan chopper, dan jangan lupa tambahkan garam secukupnya.
- Campurkan semua adonan ikan lele, bawang putih, tepung tapioka, tepung terigu, lada, putih telur dan garam. Lalu aduk hingga rata
- Ambil kulit dimsum, beri 1 sdm adonan lalu bungkus dan beri parutan wortel di atasnya
- Kukus dimsum selama 15-20 menit
- Dimsum siap disajikan.

2. Kandungan gizi

Tabel 3. Kandungan Gizi Dimsum Ikan lele

Nama bahan	Gram	Kandungan Gizi			
		Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ikan lele	1300	1090.6	192.4	29.9	0.0
Putih telur	180	89.9	18.9	0.0	1.8
Wortel	200	41.1	2.0	1.2	15.8
Tepung tapioka	400	1523	1.2	0.4	365.2
Tepung terigu	100gr	364.0	10.3	1.0	76.3
Bawang putih	60gr	52.8	1.7	0.2	12.2
Kulit pangsit	15gr	10.4	1.5	0.2	8.7
Jumlah keseluruhan		3172.7	227.9	33.0	480.0

E. Dimsum



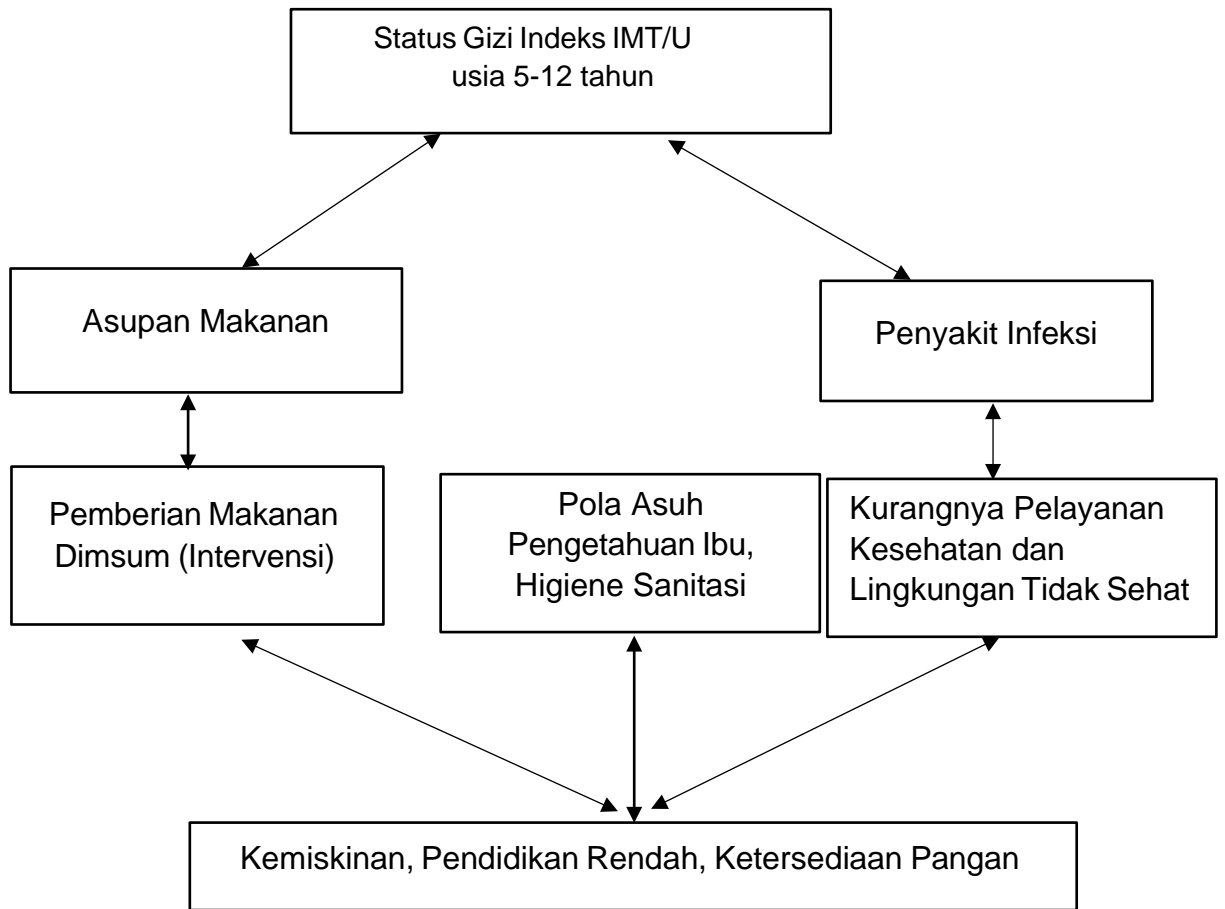
Gambar 5. Dimsum ikan lele

Dimsum merupakan produk olahan yang disajikan sebagai makanan camilan dan sudah dikenal luas oleh masyarakat atau anak Sekolah Dasar. Umumnya dimsum yang ada di pasaran pada saat ini menggunakan bahan baku ayam, daging atau ikan, belum banyak masyarakat (Harahap, Nizariansyah and Lisa, 2022)

Dimsum ikan dapat dibuat dengan menggunakan ikan lele, ikan tenggiri, ikan tuna, maupun ikan dori sebagai topping. (Aplikasi *et al.*, 2022)

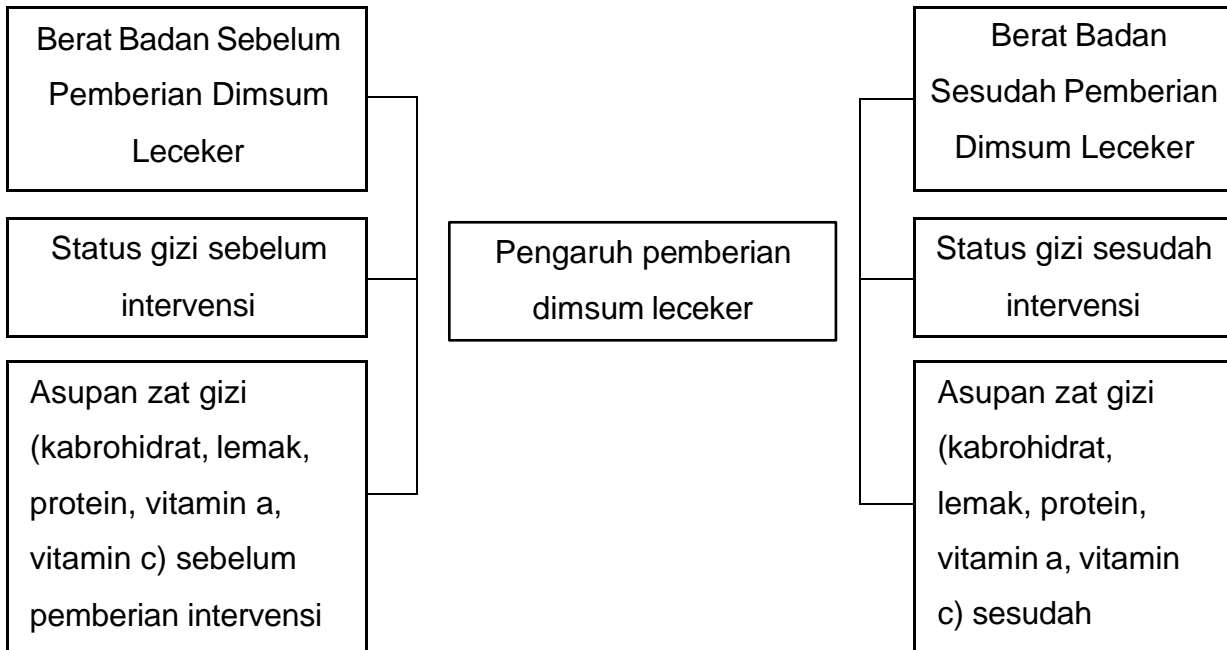
Peralatan yang digunakan yaitu antara lain blender, kompor, gas, dandang, parutan, pisau, sendok, baskom dan piring. Untuk bahan-bahan yang digunakan meliputi tepung kanji, kulit dimsum, udang, labu jipang, wortel, daun bawang, telur, bawang putih, saos tiram, garam, gula pasir dan saos. (Harahap, Nizariansyah and Lisa, 2022)

F. Kerangka Teori



Gambar 6. Kerangka Teori UNICEF (1998) dalam bangun 2016

G. Kerangka Konsep



Gambar 7. Kerangka Konsep Pembuatan Dimsum Leceker

H. Definisi Operasional

Tabel 4. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Skala ukur
1	Berat badan	Hasil pengukuran berat tubuh anak dalam satuan kilogram (kg), yang diukur menggunakan timbangan digital dengan ketelitian 0,1kg. Pengukuran dilakukan sebelum dan sesudah intervensi untuk mengetahui adanya perubahan berat badan.	Rasio
2	Pemberian dimsum "lecekar"	Sejenis makanan melalui proses pencampuran bahan ikan lele, dan ceker ayam. diberikan selama 14 hari pada pukul 09.00 WIB.	Ordinal
3	Asupan zat gizi	Jumlah zat gizi (Energi, protein, lemak, Kh, Iodium, vitamin A, dan vitamin C) yang dikonsumsi anak dari makanan sehari yang dikumpulkan dengan metode food recall 3 hari tidak berturut-turut. Food recall dilakukan sebelum dan sesudah intervensi.	Rasio
4	Status gizi	Status gizi sebelum dan sesudah intervensi Status Gizi diukur berupa berat badan dan tinggi badan sebelum dan sesudah intervensi akan diolah oleh Aplikasi WHO Antro Plus untuk melihat keadaan gizi pada sampel berdasarkan IMT/U, dikategorikan gizi buruk dengan Z-Score <-3SD, sedangkan kategori gizi kurang dengan Z-score -3SD s/d <-2SD	Ordinal

I. Hipotesis

Ha = Ada pengaruh pemberian dimsum “Lecek” (ikan lele dan ceker ayam) terhadap berat badan pada anak sekolah dasar 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk pakam.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilaksanakan di SD Negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam.

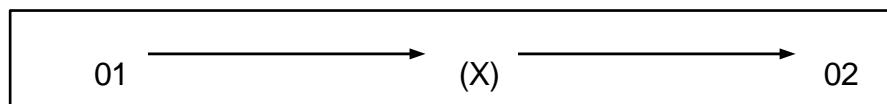
Waktu penelitian dilakukan pada tanggal 16 desember – 03 Febuari 2025

1. Pengambilan data Food Recall sebelum pemberian pada tanggal 16 desember sampai dengan 21 desember 2024.
2. Pengukuran Berat Badan sebelum pemberian dilakukan pada tanggal 14 januari 2025
3. Pemberian Dimsum ikan lele dan ceker ayam, diberikan pada tanggal 14-29 januari 2025
4. Pengukuran kembali berat badan, tinggi badan setelah pemberian pada tanggal 29 januari 2025
5. Pengambilan data food recall setelah pemberian pada tanggal 29 januari – 03 febuari 2025.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis Penelitian ini adalah *Quasi Eksperimen* (rancangan eksperimen semu) dengan rancangan sebelum dan sesudah intervensi menggunakan satu kelompok yaitu suatu penelitian ini dengan membandingkan Berat Badan anak sekolah dasar sebelum dilakukan intervensi dan sesudah dilakukan intervensi.

Model rancangan *Pre And Post Test Design One Group*, yaitu digambarkan sebagai berikut :



Keterangan :

01 = Berat badan sebelum pemberian intervensi

X = Pemberian intervensi Dimsum “LECEK” selama 14 hari

02 = Penimbangan berat badan sesudah intervensi

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah total seluruh siswa anak sekolah dasar SD Negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam Sebanyak 32 orang terdiri dari kelas 1 dan 2.

2. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah total keseluruhan pada populasi yaitu anak SD kelas 1 dan 2 di SD Negeri 108306 Tanjung Garbus Kabupaten Deli Serdang terdiri dari kelas 1 sebanyak 16 orang dan kelas 2 sebanyak 16 orang.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a. Data Primer

Data Primer adalah data yang diperoleh dan dikumpulkan secara langsung oleh objek peneliti, terdiri dari :

- 1) Data identitas (Nama, Tanggal Lahir, Jenis Kelamin, Nama Orang Tua, Pendidikan dan Pekerjaan). Dan untuk data identitas didapatkan dari wali kelas siswa, namun jika tidak lengkap maka akan dilanjutkan dengan cara pengumpulan data secara wawancara langsung ke orang tua responden.
- 2) Data berat badan dan tinggi badan yang diukur sebelum dan sesudah intervensi. pengukuran berat badan menggunakan timbangan digital sedangkan pengukuran tinggi badan menggunakan microtoise dan pengukuran dibantu oleh 2 orang enumerater.
- 3) Data asupan Zat Gizi sebelum sesudah intervensi, diperoleh dengan cara food recall 3 hari tidak berturut-turut.
- 4) Data kepatuhan konsumsi intervensi untuk melihat makanan dihabiskan atau tidak dihabiskan.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh berdasarkan penelusuran yang dilakukan peneliti ke lokasi penelitian di sekolah dasar SD Negeri 108306 tanjung garbus kecamatan lubuk pakam pada gambaran lokasi penelitian.

2. Cara pengumpulan data

a. Data Identitas

1. Pengurusan izin survey pendahuluan kelokasi penelitian.
2. Screening berat badan dan tinggi badan untuk mengetahui jumlah sampel dengan menimbang berat badan dan tinggi badan untuk mengetahui jumlah populasi wasting indeks IMT/U dengan ambang batas (Z-Score) <-2SD dan langkah-langkah pengukuran.
3. Persiapan bahan intervensi dengan pemberian dimsum lecekar (ikan lele dan ceker ayam)
4. Melakukan pengukuran berat badan actual saat awal penelitian dan melakukan food recall asupan selama 3 hari tidak berturut- turut (selasa-kamis-sabtu)
5. Melakukan intervensi pemberian dimsum lecekar
6. Melakukan pengukuran berat badan akhir setelah intervensi
7. Food recall akhir sampai selesai intervensi.

b. Data BB dan TB sebelum dan sesudah intervensi

Pada penimbangan berat badan dengan melakukan timbangan digital merek Gea ketelitian 0,1 kg. Untuk mendapatkan data tanggal lahir responden diperoleh dari pihak sekolah, dan untuk melakukan penimbangan berat badan dan tinggi badan dibantu oleh enumerator 3 orang mahasiswa jurusan gizi, 1 orang guru disekolah Sekolah dasar negeri 108306 tanjung garbus kecamatan lubuk pakam ?

c. Kepatuhan konsumsi Intervensi

Pengambilan data kepatuhan konsumsi bakso ikan lele, wortel sampel dilakukan menggunakan pengisian formulir pada lampiran 6 meliputi nama sampel, dihabiskan makan, dan tidak dihabiskan makan dilakukan selama 14 hari. Intervensi dilakukan pada saat jam istirahat sekitar pukul 10.00 pagi. Pengumpulan data ini akan dibantu oleh enumerator sebanyak 2 orang.

d. Data asupan gizi

Data ini dilakukan dengan formulir metode Food Recall 24 jam dalam 3 hari tidak berturut-turut. Food recall dilakukan dengan wawancara langsung, peneliti akan datang kerumah orangtua setiap responden/siswa. Data ini dibantu oleh 2 enumerator.

D. Prosedur/Pelaksanaan Penelitian

1. Melakukan pengumpulan data identitas

Identitas sampel berupa nama, tanggal lahir, nama orangtua, pekerjaan orangtua, pendidikan terakhir orangtua dapat dilakukan melalui wawancara secara langsung atau meminta pada wali kelas 1 SD yang akan dikumpulkan oleh peneliti.

2. Persiapan bahan Intervensi

Menurut Kemenkes pemberian pada anak sekolah tiap sajian (10 keping atau 60gr) mengandung 300 kalori, 40 gr karbohidrat, 6 gr protein, dan 13 gr lemak, 10 vitamin (A, B1, B2, B3, B5, B6, 12, C, D, dan E. Bila berat badan telah mencapai sesuai perhitungan berat badan sesuai umur, maka pemberian dihentikan, dilanjutkan konsumsi keluarga gizi seimbang. Maka diberikan intervensi selama 14 hari/ 2 minggu.

Dalam pembuatan adonan Dimsum ikan lele, dan ceker ayam telah dilakukan pada malam hari lalu dimasukkan ke dalam kulkas. Setelah itu, dipanaskan kembali dengan api yang kecil di besok pagi hari nya dan dapat diberikan kepada responden pada saat jam 09.00 WIB. Selama pembuatan adonan Dimsum ikan lele, dan ceker ayam sebelumnya peneliti memakai APD (Alat Pelindung Diri) seperti celemek, sarung tangan plastik, dan topi penutup kepala untuk mengurangi kontaminasi masuknya bakteri ke dalam

makanan tersebut. Hasil Dimsum nya memiliki warna putih sedikit orange berasal dari wortel, tekstur kenyal dan lembut.

Nama produk : Dimsum Ikan Lele dan Ceker Ayam



Gambar 8. Dimsum Ikan lele dan Ceker Ayam

Cara membuat :

a. Tahap pertama : Cara Pembuatan Dimsum (1 Porsi 4 buah dimsum)

Bahan:

- Ikan lele 100gr
- Ceker ayam 60gr
- Putih telur 10gr
- Wortel 10gr
- Tepung tapioka 15gr
- Tepung terigu 20gr
- Bawang putih 5gr
- Kulit pangsit 15gr

Cara membuat :

- Ikan lele dan ceker ayam dibersihkan terlebih dahulu, kemudian presto ikan lele dan ceker ayam selama 20 menit.
- Lalu kupas wortel dan diparut
- Haluskan semua bahan dengan chopper, dan jangan lupa tambahkan garam secukupnya.
- Campurkan semua adonan ikan lele dan ceker ayam, bawang putih, tepung tapioka, tepung terigu, dan putih telur. Lalu aduk hingga rata
- Ambil kulit dimsum, beri 1 sdm adonan lalu bungkus dan beri parutan wortel di atasnya

- Kukus dimsum selama 15-20 menit
- Dimsum siap disajikan

Tabel 5. Kandungan Gizi Ikan Lele dan Ceker ayam

Nama bahan	Gram	Kandungan Gizi			
		Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Ikan lele	100gr	83.9	14.8	2.3	0.0
Ceker ayam	60gr	14.3	11.4	9.0	0.1
Putih telur	10gr	5.0	1.0	0.0	0.1
Wortel	10gr	2.1	0.1	0.1	0.8
Bawang putih	5gr	4.4	0.1	0.0	1.0
Tepung tapioka	15gr	57.1	0.0	0.0	13.7
Tepung terigu	20gr	72.8	2.1	0.2	15.3
Kulit pangsit	15gr	10.4	1.5	0.2	8.7
Jumlah keseluruhan		250 kkal	31.1gr	11.8gr	39.7gr

3. Melakukan Pengukuran Berat Badan, Tinggi Badan sebelum pemberian Intervensi.

Melakukan penimbangan berat badan dan tinggi badan di hari sebelum melakukan pemberian dimsum. Dilakukan pengukuran berat badan dengan alat ukur timbangan digital dengan ketelitian 0,1kg, sedangkan tinggi badan diukur dengan Microtoise dengan ketelitian 0,1 cm. data ini dalam pengukuran ini dibantu oleh enumerator sebanyak 2 orang membantu dalam mengukur, dan mencatat pengukurannya.

Tabel 6. Harga Dimsum lecek (Ikan lele dan Ceker ayam)

Nama Bahan	Berat (gr)	Harga satuan (Rp)	Jumlah 1 porsi (Rp)
Ikan lele	100gr	30.000	6.000
Ceker ayam	60gr	10.000	1.000
Putih telur	10gr	2.000	500
Wortel	10gr	15.000	300
Bawang putih	5gr	2.000	100
Tepung tapioka	15gr	2.000	166.6
Tepung terigu	20gr	15.000	150
Kulit pangsit	15gr	8.000	250
Jumlah harga per porsi		Rp. 84.000	Rp. 8.466

E. Pemberian Dimsum

1. Pemberian dilakukan selama 14 hari dengan sampel dan peneliti datang setiap hari kecuali hari minggu.
2. Sebelum pemberian dimsum, terlebih dahulu anak sekolah cuci tangan.
3. Kemudian pantau anak sekolah pada saat pemberian dimsum dihabiskan atau tidak.
4. Pada hari ke-15 dilakukan penimbangan berat badan (post test) untuk melihat perubahan berat badan sampel.

F. Komposisi Pembuatan Makanan Sehat “Dimsum Lecek”

Dimsum Lecek merupakan inovasi produk yang berbahan dasar ikan lele dan ceker ayam.

Tabel 7. Komposisi Pembuatan Dimsum Lecek (Ikan Lele dan Ceker Ayam)

Bahan Makanan	Jumlah (Gr)	Energi (Kkal)	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	Kh (Gr)	Serat (Gr)	Vit A (Mg)
Ikan Lele	100gr	83.9	14.8	2.3	0.0	30.2	12.0
Ceker Ayam	60gr	14.3	11.4	9.0	0.1	0.0	0.0
Telur Puyuh	10gr	5.0	1.0	0.0	0.1	0.0	0.0
Wortel	10gr	2.1	0.1	0.1	1.2	0.0	0.8
Tepung terigu	20gr	72.8	2.1	0.2	15.3	0.0	0.0
Tepung tapioka	15gr	57.1	0.0	0.0	0.2	0.1	2.9
Bawang Putih	5gr	4.4	0.1	0.0	1.0	0.0	0.0
Garam	5gr	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

G. Langkah-langkah Pengukuran Berat Badan

1. Persiapan Alat :

- a) Timbangan injak digital berupa timbangan injak digital konvensional atau tared,, yaitu dapat diatur ulang ke nol (tared) pada anak di atas timbangan.
- b) Timbangan yang menggunakan cahaya, harus diletakkan pada tempat pencahayaan yang cukup pada saat digunakan.
- c) Mempunyai ketelitian 100g atau 0,1 kg
- d) Kapasitas 150kg
- e) Kuat dan tahan lama.

a. Posisi Tubuh

- Berdiri ditengah timbangan dengan kedua kaki sejajar dan berat tubuh didistribusikan secara merata.
- Berdiri tegak dan tidak memegang apapun untuk menjaga keseimbangan.

b. Membaca Hasil :

1. Tunggu beberapa detik hingga timbangan menunjukkan hasil yang stabil.
2. Catat angka yang ditunjukkan oleh timbangan. Untuk timbangan digital, hasil akan otomatis terkunci setelah beberapa detik.

Catatan :

- a. Pastikan semua pengukuran dilakukan dengan standar yang sama untuk menghindari perbedaan data.
- b. Lakukan pengukuran dalam kondisi yang konsisten untuk mendapatkan hasil yang akurat.

2. Langkah-langkah Mengukur Tinggi badan :

a. Tempat yang tepat :

1. Pastikan tempat pengukuran memiliki permukaan lantai yang datar dan keras
2. Pilih area yang memiliki dinding datar tanpa papan atau kusen yang bisa mengganggu pengukuran.

b. Persiapan Anak :

1. Pastikan anak tidak memakai sepatu, sandal, atau kaus kaki
2. Lepaskan aksesoris kepala seperti topi atau ikat rambut.
3. Pastikan anak memakai pakaian yang tidak tebal atau mengganggu pengukuran

c. Posisi Anak :

1. Anak berdiri tegak dengan punggung, bokong dan mulut tumit menempel pada dinding atau stadiometer.
2. Kaki anak harus rapat dan lurus dengan lutut tidak tertekuk
3. Lengan anak harus berada di sisi tubuh dengan bahu dalam posisi rileks.
4. Kepala anak dalam posisi pandangan mata sejajar dengan permukaan lantai dan telinga sejajar dengan mata.

3. Mengukur Tinggi Badan :

a. Jika menggunakan Stadiometer :

- Tarik batang pengukur keatas hingga menyeluruh puncak kepala anak
- Pastikan batang pengukur sejajar dengan lantai
- Baca hasil pengukuran diskala Stadiometer.

b. Jika menggunakan dinding dan penggaris :

- Tempatkan penggaris atau alat pengukur lainnya secara horizontal diatas kepala anak dan sejajar dengan lantai.
- Tandai dinding tempat penggaris menyentuh kepala anak
- Ukur jarak dari lantai hingga tanda di dinding menggunakan meteran.

4. Penimbangan Berat Badan Sebelum Diberikan Intervensi

1. Produser Penimbangan Berat Badan

- a. Seluruh populasi di skrining dengan menimbang berat badan dengan melakukan timbangan digital merek Gea ketelitian 0,1 kg dan mencatat tanggal lahir responden yang diperoleh dari pihak sekolah.
- b. Kemudian status gizi anak sekolah diolah dengan bantuan WHO Antro plus dan dikonversikan kedalam bentuk nilai terstandar (Z-Score) dengan menggunakan SK Menkes No.1995/Menkes/SK/XII/2010 PMK RI Nomor 2 Tahun 2020 dengan menggunakan indeks IMT/U.
- c. Setelah didapatkan anak SD yang mengalami status gizi kurus, keseluruhannya dijadikan menjadi sampel.

2. Tahap Recall Makanan 3 hari

Metode recall makanan 3 hari adalah cara untuk mengumpulkan data asupan makanan seseorang selama tiga hari tidak berturut-turut. Metode dilakukan dengan wawancara langsung kepada sampel. Table Recall makanan terdapat pada lampiran.

F. Data Asupan Zat Gizi

Asupan zat gizi (Energi, Karbohidrat, Protein, Lemak) diperoleh dengan Food Recall 24 jam. Pengukuran asupan gizi dilakukan oleh 1 orang enumerator yang merupakan mahasiswa semester 6 prodi sarjana terapan gizi dan dietika. Prosedur dalam menggunakan metode food recall 24 jam adalah sebagai berikut.

- a. Menanyakan from survei konsumsi makanan dengan food recall 24 jam dengan bantuan food model dan buku foto bahan makanan yang disertai dengan wawancara guna adanya bias (kesalahan dalam penelitian).
- b. Memeriksa akan kembali from survei yang telah diisi, apabila terdapat ketidakcocokan responden akan diminta untuk menjawab ulang kembali angket yang baru.

H. Pengolahan dan Analisis Data

a. Pengolahan Data

1. Pengolahan tinggi badan dan berat badan sebelum dan sesudah intervensi diolah melalui program aplikasi who antro plus dengan tujuan mengetahui status gizi dan umur dengan indeks IMT/U selanjutnya dibandingkan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.2 tahun 2020 dengan z-score < - 3 SD sampai < - 2 SD dengan kategori status gizi buruk dan gizi kurang. Kemudian mencari rata-rata berat badan sebelum dan sesudah menggunakan program aplikasi SPSS.
2. Pengolahan intervensi pemberian dimsum menggunakan aplikasi SPSS dengan menghitung apakah responden patuh konsumsi habis dimsum selama tiga minggu 14 hari pemberian habis atau tidak habis.

3. Asupan zat gizi diolah menggunakan program aplikasi Nutrisurvey dan Nutriclin. Asupan zat gizi yang telah direcall selama 3 hari tidak berturut-turut dirata-rata kan menggunakan rumus yang terdapat pada lampiran.

1. Kepatuhan Pemberian Intervensi

Pengolahan pada kepatuhan pemberian intervensi menggunakan aplikasi SPSS dengan menghitung apakah kepatuhan responden patuh konsumsi habis dimakanan atau tidak habis selama pemberian 14 hari.

2. Asupan Zat Gizi

Pengolahan Data dipakai dengan aplikasi Nutriclin dan Nutrisurvey. Asupan zat gizi yang telah di recall selama 3 hari tidak berturut-turut di hitung dengan rata-rata zat gizi perhari pemberian intervensi. Lalu bandingkan AKG koreksi individu untuk menentukan tingkat asupan dan tingkat asupan SDT 2014.

- a. Mentukan Rata-rata Asupan Zat Gizi

Rumus rata-rata asupan :

$$\text{rata - rata asupan} = \frac{H1 + H2 + H3}{3}$$

- b. Menghitung AKG Individu koreksi dengan rumus :

$$\text{AKG Koreksi Individu} = \frac{\text{berat badan Aktual}}{\text{berat badan sesuai AKG}} \times \text{Zat Gizi AKG}$$

- c. Menentukan % Asupan Gizi dengan rumus :

$$\% \text{Tingkat Pemenuhan Gizi} = \frac{\text{Asupan Gizi}}{\text{AKG Koreksi}} \times 100\%$$

- d. Membandingkan tingkat % Asupan

Setelah diketahui angka pemenuhan zat gizi, selanjutnya di nilai tingkat pemenuhan dapat diinterpretasikan menggunakan cut off pemenuhan zat gizi. Bandingkan tingkat asupan gizi yang ditetapkan oleh Survei Diet Total 2014.

SDT 2014

- a. Klasifikasi Tingkat Kecukupan Energi

- 1) <70% : Minimal atau sangat kurang
- 2) 70-< 100% : Kurang
- 3) 100-<130% : Sesuai atau normal
- 4) ≥ 130% : Lebih

- b. Klasifikasi Tingkat Kecukupan Protein

- 1) <80% : Minimal atau sangat kurang
- 2) 80-< 100% : Kurang
- 3) 100-<120% : Sesuai atau normal
- 4) \geq 120% : Lebih

b. Analisis Data

Analisis data diperoleh dengan menggunakan perhitungan uji statistik memakai bantuan program computer, yaitu:

1. Analisis Univariat, untuk melihat gambaran distribusi frekuensi masing-masing variabel yang diteliti. Baik variabel dependen maupun independent.
2. Analisis Bivariat, untuk melihat pengaruh pemberian dimsum lecekar (ikan lele dan ceker ayam) terhadap berat badan status gizi pada anak sekolah dasar, kemudian melakukan uji T-dependent untuk melihat ada atau tidak perbedaan berat badan sebelum dan sesudah pemberian dimsum lecekar (ikan lele dan ceker ayam), dengan ketentuan berdasarkan nilai p, jika p hitung <0,05 maka H_0 ditolak artinya ada pengaruh yang signifikan dari pemberian dimsum lecekar (ikan lele dan ceker ayam) terhadap berat badan pada anak sekolah dasar 108306 tanjung garbus kecamatan lubuk pakam, namun jika $p > 0,00$ maka H_a diterima artinya tidak ada pengaruh pemberian dimsum lecekar (ikan lele dan ceker ayam) terhadap anak sekolah dasar.

BAB IV

Hasil dan Pembahasan

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Dasar Negeri (SDN) 108306 Tanjung Garbus, yang terletak di Desa Tanjung Garbus, Kecamatan Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara. Lokasi sekolah ini berada dikawasan semi-perkotaan yang masih mempertahankan nilai-nilai social budaya mempertahankan nilai-nilai sosial budaya masyarakat setempat, namun juga telah mengalami perkembangan dalam bidang pendidikan.

SD Negeri 108306 memiliki fasilitas yaitu Kantor Kepala Sekolah, Kantor Guru, Tata Usaha, Perpustakaan, Kantin terdapat 2 ruangan dan Toilet/WC terdapat 2 ruang. Gedung sekolah memiliki 6 ruang kelas terdiri dari kelas 1-6

SD Negeri 108306 memiliki jumlah guru terdapat 11 dan Kepala sekolah atas nama Linawaty Tampubolon dan jumlah keseluruhan siswa/siswi terdapat 97 siswa kelas 1 terdapat 15 orang, kelas 2 terdapat 17 orang, kelas 3 terdapat 14 orang, kelas 4 terdapat 16 orang kelas 5 terdapat 17 orang dan kelas 6 terdapat 18 orang.

Sekolah ini menerapkan waktu belajar dari pukul 08.00 WIB – 10.00 WIB selama 6 hari dalam seminggu dan dinaungi dibawah Pemerintah Daerah. Memiliki kurikulum belajarnya yaitu Kurikulum Merdeka.

2. Karakteristik Sampel

Gambaran karakteristik sampel meliputi : umur, jenis kelamin, pendidikan ortu, dan pekerjaan ortu.

a. Usia Sampel

Distribusi karakteristik frekuensi berdasarkan usia sampel disajikan pada tabel

Tabel 8. Distribusi frekuensi sampel berdasarkan usia sampel

No.	Usia	n	Persen (%)
1.	6 Tahun	9	28.1
2.	7 Tahun	18	56.3
3.	8 Tahun	5	15.6
Total keseluruhan		32	100

Berdasarkan hasil Tabel.8. Proporsi usia terbesar terdapat pada usia 7 tahun terdapat 18 orang (56.3%), usia 6 tahun terdapat 9 orang (28.1%), dan usia 8 tahun terdapat 5 orang (15.6%).

b. Jenis Kelamin Sampel

Distribusi frekuensi sampel berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Responden Menurut Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	N	Persen(%)
1.	Laki-laki	17	53.1
2.	Perempuan	15	46.9
Total		32	100

Berdasarkan Tabel 9 menunjukkan bahwa terdapat 32 sampel dalam penelitian ini dan jenis kelamin lebih banyak yaitu laki-laki berjumlah 17 orang (53.1%), sedangkan perempuan sebanyak 15 orang (46.9%).

c. Pendidikan orang tua

Distribusi karakteristik sampel penelitian berdasarkan dapat dilihat dari tabel 10.

Tabel 10. Distribusi Sampel menurut Pendidikan Orang tua

No.	Jenis Pendidikan	Ayah	(%)	Ibu	(%)
1.	SD	2	6	4	13
2.	SMP	3	9	2	6
3.	SMA	26	81	25	78
4.	S1	1	3	1	3
Jumlah		32	100	100	

Dari tabel 10 diketahui bahwa Pendidikan ayah terbanyak adalah SMA (75%) namun ada juga pendidikan sarjana (3%), sedangkan Pendidikan ibu

terbanyak adalah SMA (78%) dan ada juga Pendidikan sarjana (3%).

d. Pekerjaan Orangtua

Distribusi karakteristik sampel penelitian berdasarkan pekerjaan orang tua dibagi menjadi dua kelompok yaitu pekerjaan ayah dan pekerjaan ibu. Distribusi karakteristik sampel berdasarkan pekerjaan orangtua dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan orang tua

No.	Jenis Pekerjaan	Pekerjaan Ayah	Persen (%)	Pekerjaan Ibu	Persen (%)
1.	Buruh harian lepas	16	50	0	0
2.	Karyawan Swasta	5	16	3	9.4
3.	Ojol	2	6	0	0
4.	Petani	1	3.1	0	0
5.	Tukang Botot	1	3.1	0	0
6.	Tukang Servis	1	3.1	0	0
7.	Guru	0	0	1	3.1
8.	IRT	0	0	26	81.3
9.	wiraswasta	6	18.8	2	6.3
10.	Jumlah Keseluruhan	32	100	32	100

Tabel 11. Menunjukkan bahwa karakteristik sampel berdasarkan pekerjaan orang tua yaitu ayah lebih banyak bekerja buruh harian lepas (BHL) sebanyak 16 orang (50%), sedangkan proporsi pekerjaan ayah yang menjadi wiraswasta sebanyak 6 orang (18.8%), karyawan swasta terdapat 5 orang (16%). Dibandingkan dengan karakteristik sampel berdasarkan pekerjaan ibu lebih dominan menjadi IRT dengan jumlah 26 orang (81.3%), sedangkan proporsi pekerjaan ibu yang menjadi karyawan swasta terdapat 3 orang (9.4%) dan yang bekerja sebagai wiraswasta terdapat 2 orang (6.3%).

3. Pemberian intervensi (Dimsum pada sampel)

Dimsum lecek (ikan lele dan ceker ayam) diolah dirumah, bahan yang digunakan dalam pembuatan dimsum yaitu ikan lele, ceker ayam, wortel,

tepung terigu, telur, bawang putih, garam, dilengkapi dengan saus tomat yang dibuat sendiri oleh peneliti. Pemberian intervensi dimsum ikan lele ini dilakukan kepada siswa kelas 1 dan 2 sekolah dasar setiap hari pukul 09.00 WIB, selama 14 hari berturut-turut. Dimsum disajikan menggunakan wadah cup plastic sekali pakai yang berisi 4 buah dimsum dengan berat 62,5gr/butir sehingga total sekali pemberian dimsum adalah 250 kkal per hari.

Tabel 12. Pemberian Dimsum “Lecek”

No.	Kategori Habis	N	(%)
1.	56	14	43.8
2.	55	10	31.3
3.	54	4	12.5
4.	53	4	12.5
Jumlah Keseluruhan		32	100,0

Dari tabel diatas yang menghabiskan semua yaitu 56 buah (43.8%), paling sedikit menghabiskan dimsum adalah 53 buah (12.5%).

4. Status Gizi Anak SD

Status gizi anak sekolah status gizi sesuai PMK no.22 tahun 2020. Status gizi siswa/l kelas 1 dan 2 menurut indeks IMT/U disajikan pada tabel Tabel 14.

Tabel 13. Status gizi Anak Sekolah

No.	Kategori Gizi IMT/U sebelum	Status Indeks	n	(%)	Kategori Gizi IMT/U setelah	Status Indeks	n	(%)	
1.	Gizi baik		23	71.9	Gizi baik		29	90.6	
2.	Gizi kurang		8	25.0	Gizi kurang		2	6.3	
3.	Obesitas		1	3.1	Obesitas		1	3.1	
Jumlah			32	100	Jumlah			32	100

Dari tabel 14. Status gizi menurut indeks IMT/U sebelum intervensi didapatkan gizi kurang 8 orang (25.0%) dan obesitas terdapat 1 orang (3.1%). Sedangkan status gizi menurut Indeks IMT/U setelah intervensi terdapat 2 orang (6.3%) dan obesitas terdapat 1 orang (3.1%).

5. Berat Badan Sebelum dan Sesudah pemberian intervensi

Distribusi sampel menurut kenaikan berat badan setelah pemberian intervensi disajikan pada tabel 15.

Tabel 14. Distribusi sampel menurut kenaikan berat badan setelah pemberian intervensi

Kenaikan BB	n	%
< 0.05 kg	15	46.9
>= 0.05 kg	17	53.1
Total	32	100.0

Berdasarkan tabel 15. Distribusi sampel menurut kenaikan berat badan setelah pemberian intervensi menunjukkan naik lebih dari 0,5 kg sebanyak 17 orang (53,1%), yang naik kurang dari 0,5 sebanyak 15 orang (46,9%).

7. Menganalisis pengaruh pemberian dimsum ikan lele dan ceker ayam terhadap berat badan

Tabel 15. Pengaruh pemberian Dimsum ikan lele dan ceker ayam

	n	Minimum	Maxium	Mean	SD	P (Value)
Sebelum Pemberian	32	15.1	30.9	18.381	2.8225	0.000
Sesudah Pemberian	32	15.6	31.5	18.900	2.8605	

Pada tabel 16. Menunjukkan sebelum pemberian dan sesudah pemberian dimsum terhadap berat badan anak sekolah dasar kelas 1 dan 2 adanya kenaikan berat badan 0,5 kg dan melakukan uji statistic menggunakan uji T-Dependen siperoleh nilai P (value) = 0.000 yang menunjukkan adanya pengaruh pemberian dimsum terhadap berat badan anak sekolah dasar. Hal ini sesuai dengan penarikan kesimpulan uji statistic dengan syarat $p \leq 0.05$ maka H_a ditolak.

B. Pembahasan

1. Status Gizi Anak Sekolah Dasar

Dari hasil penelitian ditemukan masalah gizi dengan status gizi indeks IMT/U didapatkan gizi kurang 25.0%, dan obesitas 3,1%. Menurut Riskesdas tahun 2018, di Kabupaten Deli Serdang terdapat 2,25% anak masuk ke dalam kategori sangat kurus, 8,28% anak masuk ke dalam kategori kurus, 71,66% anak masuk ke dalam kategori normal, 9,25% anak masuk ke dalam kategori gemuk dan 8,57% anak masuk ke dalam kategori sangat gemuk. (Agita and Nuraskin, 2025)

Sekitar 25.0% siswa mengalami gizi kurang 3,1% mengalami gizi obesitas pada sekolah dasar negeri 108306. Status gizi kurang pada anak juga dapat disebabkan oleh berbagai hal, antara lain kurangnya pengetahuan orang tua terkait gizi, pendapatan orang tua, pola asuh orang tua, dan lingkungan. (R.D.Santoso & Wahjuni, 2022).

Dampak seorang anak dengan gizi kurang akan mudah mengantuk dan kurang semangat sehingga dapat mempengaruhi proses belajar mengajar serta berfikir anak. Selain itu, masalah gizi pada anak dapat menyebabkan penurunan daya tahan tubuh. Anak pada usia sekolah masih dalam tahap bertumbuh dn berkembang sehingga cukup beresiko terkait masalah gizi.

Adapun resiko jangka pendek yang dapat ditimbulkan, gangguan perkembangan pada anak, gangguan dalam berkomunikasi, dan kondisi apatis pada anak. Kondisi ini dapat menyebabkan oleh pola makan yang tidak seimbang, kurangnya aktivitas fisik, dan kebiasaan jajan sembarangan.

Upaya yang dilakukan untuk menurunkan prevalensi status gizi dalam penelitian ini dapat memperbaiki asupan makanan selama di rumah, dengan diberikan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) Dimsum Ikan Lele dan Ceker Ayam dapat diteruskan dengan hasil penelitiannya lebih lama diberikan kepada anak sekolah dasar yang bermasalah gizi indeks IMT/U.

2. Berat badan

Jumlah rata-rata kenaikan berat badan anak sekolah dasar pertahun pada usia 6-12 tahun yaitu 3-3,5 kg dan bertambah 6 cm pada tinggi badan pertahunnya. Setiap bulan rata-rata kenaikan berat badan 250-291kg. Maka untuk pemberian intervensi diharapkan kenaikan berat badannya selama 14 hari adalah 0,5 dengan penambahan food recall 24 jam.

Tabel 17. Selisih berat badan

	n	Minimum	Maximum	Mean	SD	P (Value)
Selisih Berat badan	32	-6.0	1.1	0.5	1.2438	0.000

Factor penyebab kenaikan berat badan berdasarkan wawancara adalah adanya asupan makanan selama 3 hari tidak berturut-turut. Rata-rata asupan sebelum pemberian ialah energi 87% dengan kategori normal sekitar 19 orang (59.4%), setelah pemberian asupan makanannya rata-rata asupan energi 111% dengan kategori normal sekitar 25 orang (78.1%), kategori lebih ada 6 orang (18.8%), dan defisit tingkat ringan 3.1%.

Salah satu alasan tidak ada kenaikan berat badan yaitu ada kemungkinan adalah penyakit infeksi (parasite/kecacingan) atau adanya gangguan metabolisme. Oleh karena itu, perlu dirujuk ke pelayanan Kesehatan untuk memeriksa apakah ada factor penyebab lain.

Upaya penelitian ini melibatkan penambahan durasi pengamatan selama satu bulan penuh dengan tujuan untuk memantau peningkatan berat badan atau efisiensi perubahan berat badan subjek secara

komprehensif.

3. Pengaruh pemberian

Hasil penelitian menunjukkan pengaruh pemberian dimsum ikan lele dan ceker ayam, sebelum pemberian dan sesudah pemberian dimsum terhadap berat badan anak sekolah dasar kelas 1 dan 2 melakukan uji statistik menggunakan uji T-Dependen diperoleh nilai $P(\text{value})=0.000$ yang menunjukkan adanya pengaruh pemberian dimsum terhadap berat badan anak sekolah dasar negeri 108306.

Ketidakcukupan terhadap asupan gizi pada anak usia sekolah dapat menimbulkan berbagai dampak negatif pada tubuh, terutama pada fase pertumbuhan dan perkembangan anak. Kekurangan asupan energi dapat mempengaruhi metabolisme di dalam tubuh. Cadangan energi di dalam tubuh yang tersimpan di dalam otot atau lemak akan terurai untuk menutupi kekurangan asupan energi pada anak. Apabila hal tersebut terjadi secara berkelanjutan, maka cadangan energi dalam otot akan habis dan tubuh dapat kehilangan jaringan yang mengakibatkan penurunan berat badan bahkan dapat menghambat pertumbuhan anak. Kekurangan konsumsi protein berpengaruh pada penghambatan pertumbuhan anak karena fungsi utama protein adalah sebagai pembentuk jaringan baru pada masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh, memelihara dan memperbaiki, serta mengganti jaringan tubuh yang rusak atau mati. Kekurangan protein juga dapat menurunkan imunitas anak sehingga lebih mudah terserang penyakit.

Anak yang asupan zat gizinya tidak adekuat sangat berisiko mengalami kelelahan, penurunan konsentrasi belajar, daya tangkap berkurang, dan tidak mampu berpikir dengan baik yang mengakibatkan penurunan prestasi belajar. Kemudian, untuk risiko jangka panjang dapat berakibat pertumbuhan dan perkembangan anak tidak optimal, tubuh cenderung pendek, meningkatkan risiko stunting dan wasting, hingga rendahnya kualitas SDM di masa mendatang. Risiko pada anak yang mengalami kelebihan asupan gizi, seperti mengurangi kecerdasan karena aktivitas dan kreativitas anak yang menurun dan cenderung malas akibat berat badan

berlebih (Nugroho et al., 2019).

Adapun kelemahan pada penelitian tersebut adanya kurang variasi pada pemberian sehingga anak tersebut menimbulkan kebosanan pada bakso yang diberikan kepada anak sekolah dasar kelas 1 dan kelas 2.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Status Gizi Awal Sebelum intervensi, 25% anak dalam kategori gizi kurang dan 3,1% mengalami obesitas berdasarkan indeks IMT/U. Setelah intervensi, anak yang tergolong gizi kurang menurun menjadi 6,3%.
2. Peningkatan Berat Badan Dari 32 sampel, sebanyak 68,8% anak mengalami kenaikan berat badan $\geq 0,5$ kg setelah 14 hari intervensi dengan dimsum "lecek", yang menunjukkan adanya peningkatan status gizi.
3. Pengaruh Signifikan Hasil uji T-dependent menunjukkan nilai *p-value* = 0.000, yang berarti terdapat pengaruh yang signifikan dari pemberian dimsum ikan lele dan ceker ayam terhadap berat badan anak.

B. Saran

1. Melakukan penyuluhan terhadap pengetahuan pentingnya Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada Siswa/I Sekolah Dasar.
2. Keluarga selalu berikan sarapan pagi pada anak sekolah
3. Melibatkan penambahan durasi pengamatan selama satu bulan penuh dengan tujuan untuk memantau peningkatan berat badan atau efisiensi perubahan berat badan subjek secara komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Affianijar, C., Hendra, A. and Rahmad, A. (2019) 'Cut Affianijar 1 , Agus Hendra Al Rahmad 2 , Alfridsyah 3 , Suryana 4', *faktor resiko gizi kurus pada anak sekolah dasar negeri kualam data kecamatan lhoknga kabupaten aceh besar*, 1.
- Affianijar, C., Al Rahmad, A. H., Alfridsyah, A., & Suryana, S. (2020). Faktor risiko gizi kurus pada anak sekolah dasar Negeri Kulam Data Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 1(1), 1. <https://doi.org/10.30867/gikes.v1i1.282>
- Aryanti, N., Kalsum, U., Zakiah, N., & Annisa, N. (2024). *Gambaran Status Gizi Murid Sekolah Dasar Usia 6-7 Tahun di Kecamatan Tinambung Polewali Mandar 2023*. 2024(3), 8–11.
- Asmin, A., Arfah, A. I., Arifin, A. F., Safitri, A., & Laddo, N. (2021). Hubungan Pola Makan Terhadap Status Gizi Anak Sekolah Dasar. *FAKUMI MEDICAL JOURNAL: Jurnal Mahasiswa Kedokteran*, 1(1), 54–59. <https://doi.org/10.33096/fmj.v1i1.9>
- Awaludin Adi Prasetyo (Skripsi). (2016). *SE-GUGUS GATOT SUBROTO KECAMATAN KARANGREJA SKRIPSI Diajukan Kepada Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Oleh Awaludin Adi Prasetyo*.
- Ayu, M. I., & Kumaat, N. A. (2020). Pola Pertumbuhan Siswa Sekolah Dasar Di Sekolah Swasta. *Jurnal Kesehatan Olahraga*, 8(3), 83–90. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-kesehatan-olahraga/article/view/33850>
- Aplikasi, J. et al. (2022) 'Pemberdayaan wirausaha muda Kabupaten Pangkep dengan pelatihan teknologi pengolahan Dimsum pelangi ikan bandeng Empowering young entrepreneurs in Pangkep Regency with training on Dimsum pelangi fish processing technology pendayagunaan dan usaha pengolahan hasil perikanan untuk diolah menjadi produk', 1(2), pp. 112–120.

- Asuh, P., Sekolah, D.I. and Negeri, D. (2020) 'Gambaran status gizi anak berdasarkan pola makan dan pola asuh di sekolah dasar negeri 3 batur', 9(7), pp. 3–7.
- Aulia, J.N. (2022) 'Masalah gizi pada anak usia sekolah', 11(April), pp. 22–26.
- Bambanglipuro, D.I.K. *et al.* (2022) 'Prominentia Medical Journal', 3, pp. 30–39. P. *et al.* (2010) 'Jurnal Kesehatan Masyarakat', 5(2), pp. 138–144. Gizi, S. *et al.* (2023) 'Pag Pag', 10(7), pp. 2399–2408.
- Harahap, I.M., Nizariansyah, C.D. and Lisa, N.P. (2022) 'Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Bentuk Kreativitas Pemanfaatan Hasil Tambak Masyarakat di Desa Meunasah Blang , Kecamatan Darul Aman , Kabupaten Aceh Timur', 2(2), pp. 529–532.
- Jatmikowati, T.E. *et al.* (2023) 'Peran Guru dan Orang Tua dalam Pembiasaan Makan Makanan Sehat pada Anak Usia Dini', 7(2), pp. 1279–1294. Available at: <https://doi.org/10.31004/obsesi.v7i2.3223>.
- Kosala, A. and No, V. (2023) 'Examination Of The Nutritional Status Of School Gizi adalah suatu proses pencernaan makanan oleh tubuh yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan metabolisme dan tumbuh kembang seseorang (Mardalena , 2017).', 2(2), pp. 63–69.
- Masyarakat, J.K. (2017) 'No Title', 5, pp. 656–663. Media, J. and Kesehatan, A. (2018) '1 , 2 1,2', 9(2), pp. 141–148.
- Novitasari, A. and Ali, M. (2015) 'Pemberian makanan sehat penunjang pertumbuhan dan perkembangan anak usia 5- 6 tahun di tk islam mutiara bunda', 4, pp. 1–10.
- Pearl, T.T. *et al.* (no date) '1 , 2 , 3 1', pp. 1–9.
- Perbandingan, A., Akurasi, T. and Digital, T. (2018) 'Analisis Perbandingan Tingkat Akurasi Timbangan Digital Dan Manual Sebagai Alat Pengukur Berat Badan Anak', 9, pp. 1864–1868.
- Perubahan, P. *et al.* (2023) 'Jurnal Riset Gizi', 11(2), pp. 145– 153. Pola, P. *et al.* (2020) 'Jurnal Keperawatan Muhammadiyah', 5(2).

- Putra, M.E. *et al.* (2021) 'Akurasi dan Presisi Alat Ukur Tinggi Badan Digital', 6(3), pp. 616–621.
- Santoso, J. (2018) 'Onsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*) Konsentra Ikan Ukuran Jumbo Study Of Characteristics KPI Fish Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*)', 1(2), pp. 77–86.
- Seprianty, V., Tjekyan, R.M.S. and Thaha, M.A. (2015) 'Status Gizi Anak Kelas III Sekolah Dasar Negeri 1 Sungaililin', 2(1), pp. 129–134.
- Sidoarjo, K.J. (2015) 'Gambaran pola makan anak usia 3-5 tahun dengan gizi kurang di pondok bersalin tri sakti balong tani kecamatan jabon – sidoarjo', 1(1).
- Sihite, N.W. and Rotua, M. (2023) 'Pelatihan Pembuatan Pemberian Suryanegara, I. G. B., Sigilipoe, M. A., & Nugroho, D. C. A. (2022). Profil Kesehatan Pelajar Sekolah Dasar Di Kecamatan Bambanglipuro, Kabupaten Bantul, DIY. *Prominentia Medical Journal*, 3(2), 30-39.
- Status, A., Al, S.D. and Surakarta, F. (2016) 'Gambaran Status Gizi Pada Anak Sekolah Dasar The Description Of Nutritional Status Of Children At Primary School', 14(September), pp. 72–76.
- Yulanda, N.A. *et al.* (2024) 'Edukasi Makanan Sehat untuk Mencegah Gizi Kurang pada Anak Sekolah dasar Healthy Food Education to Prevent Malnutrition in', 8(2), pp. 420– 426

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Identitas Siswa

No.	Nama Siswa/Siswi	Kelas	JK	Tanggal Lahir	Umur	Nama orang tua		Pekerjaan orang tua	Pendidikan Terakhir Orang tua
						AYAH	IBU		
1.	A.A.S	I	P	7/8/2018	6,5	F.B	R.K	Karyawan Swasta	SLTA
2.	A.A	I	L	2/11/2017	7,11	P.W.D	P.W.D	Ibu Rumah Tangga	SLTA
3.	AL.Z	I	L	30/9/2017	7,3	JN	S.B	Buruh Harian	SD
4.	A.N.E	I	P	24/3/2018	6,9	RO	W.S	Buruh Harian Lepas	SLTA
5.	D.B	I	L	2/12/2017	7,1	RI	C.R	Buruh Harian Lepas	SLTA
6.	D.K.M	I	L	7/12/2018	6,1	J.S	S.N	Karyawan BUMN	SLTA
7.	E.M	I	L	5/3/2018	6,10	M.S	S.Y	Buruh Harian Lepas	SLTP
8.	J.R	I	L	30/5/2018	6,7	S.R	S.R	Karyawan Swasta	SLTA
9.	K.N	I	P	14/11/2018	6,1	J.K	S.N	Buruh Harian Lepas	SLTA
10.	L.H.T	I	P	5/9/2017	7,4	R.H	S.L	Buruh Harian Lepas	SLTA
11.	M.I	I	L	20/4/2017	7,8	B.H	S.W	Karyawan BUMN	SLTA
12.	M.T	I	L	2/1/2018	7	H.I	H.H	Buruh Harian Lepas	SLTA
13.	R	I	L	20/3/2018	6,9	E.Y	S.H	Petani	SD
14.	R.H.J	I	L	27/3/2018	6,9	S.J	S.W.A	Wiraswasta	SLTA

15.	R.O	I	P	10/12/2017	7,1	R.P	I.W	Karyawan swasta	SLTA
16.	Z.U	I	P	10/4/2018	6,9	S.O	B.M	Wiraswasta	SLTA
17.	A.T	II	P	19/4/2017	7,8	M.I	M.S	Buruh Harian Lepas	SLTA
18.	A.S	II	P	30/5/2017	7,7	M.S	G.S	Karyawan Swasta	S1
19.	AL	II	L	31/5/2017	7,7	A.S	Y.G	Buruh Harian Lepas	SLTA
20.	A.D.A	II	P	1/6/2017	7,7	E.K	S.I	Buruh Harian Lepas	SLTA
21.	A.J	II	P	24/7/2017	7,5	E.D	N.A	Buruh Harian Lepas	SLTA
22.	D.A	II	L	13/4/2017	7,9	J.S	S.H	Wiraswasta	SLTA
23.	G.A.G	II	L	2/5/2017	7,8	D.P	N.S.S	Buruh Harian Lepas	SLTA
24.	K.K	II	P	9/12/2017	7,1	M.I.H	E.A	Wiraswasta	SD
25.	M.A.R	II	L	15/4/2016	8,9	H.N	P.A	Buruh Harian Lepas	SLTA
26.	M.H	II	L	9/11/2016	8,1	L.H	H.H	Buruh Harian Lepas	SLTA
27.	N.A.B	II	P	7/1/2017	8	A.P	I.H	Buruh Harian Lepas	SLTA
28.	R.B	II	L	14/9/2017	7,4	E.S	S.I	Supir	SLTA
29.	S.E	II	P	29/9/2016	8,3	I.O	S.Z	Buruh Harian Lepas	SLTA
30.	S.A	II	P	23/8/2017	7,4	W.I	S.H	Wiraswasta	SLTP
31.	H.A	II	L	10/8/2017	7,5	H.A	S.H	Wiraswasta	SLTP
32.	D.H	II	P	10/8/2016	8,5	D.A	S.H	Wiraswasta	SLTP

Lampiran 2. Daftar Sampel

No	Nama Siswa/Siswi	JK	Tanggal Lahir	Umur (THN. Bln)	BB (Kg)	TB (Cm)	Z-Score (IMT/U)	Kategori (IMT/U)
1.	A.A.S	P	7/8/2018	6,5	15.3	103,2	-0,63	Gizi baik
2.	A.A	L	2/11/2017	7,11	17.4	101,4	-0.89	Gizi baik
3.	AL.Z	L	30/09/2017	7,3	19.4	112,8	-0.22	Gizi baik
4.	A.N.E	P	24/03/2018	6,9	16.4	114,5	-2.20	Gizi kurang
5.	D.B	L	2/12/2017	7,1	30.9	119,1	3.03	Obesitas
6.	D.K.M	L	7/12/2018	6,1	18.6	111.4	-0.25	Gizi baik
7.	E.M	L	5/3/2018	6,10	15.1	108.2	-2.24	Gizi kurang
8.	J.R	L	30-05-2018	6,7	15.4	109.5	-2.28	Gizi kurang
9.	K.N	P	14-11-2018	6,2	15.7	101,4	-0.01	Gizi baik
10.	L.H.T	P	5/9/2017	7,4	18.1	113.7	-0.99	Gizi baik
11.	M.I	L	20-04-2017	7,8	19.8	117.8	-0.85	Gizi baik
12.	M.T	L	2/1/2018	7	17.9	108,5	-0.67	Gizi baik
13.	R	L	20-03-2018	6,9	18.3	112.5	-0.79	Gizi baik
14.	R.H.J	L	27-03-2018	6,9	15.8	110,3	-2.14	Gizi kurang
15.	R.O	P	10/12/2017	7,1	16.9	110.6	-1.09	Gizi baik
16.	Z.U	P	10/4/2018	6,9	19.6	119.6	-1.15	Gizi baik
17.	A.T	P	19/4/2017	7,8	16.8	102.2	-0.27	Gizi baik
18.	A.S	P	30-05-2017	7,7	17.8	118,8	-2.19	Gizi Kurang
19.	A.L	L	31-05-2017	7,7	18.3	105,2	-0.67	Gizi baik
20.	A.D.A	P	1/6/2017	7,7	19.6	118,8	-1.97	Gizi baik
21.	A.J	P	24-07-2017	7,5	19.3	108,1	-0.54	Gizi baik
22.	D.A	L	13-04-2017	7,9	17.5	105.2	-0.12	Gizi baik
23.	G.A.G	L	2/5/2017	7,8	16.5	109.0	-1.12	Gizi baik
24.	K.K	P	9/12/2017	7,1	18.5	115.8	-1.79	Gizi baik
25.	M.A.R	L	15-04-2016	8,9	21.1	125,6	-2.06	Gizi kurang
26.	M.H	L	9/11/2016	8,1	21.5	122,6	-1.82	Gizi baik
27.	N.A.B	P	7/1/2017	8	18.2	119.5	-2.13	Gizi kurang

28.	R.B	L	14-09-2017	7,4	19.9	119,2	-1.99	Gizi baik
29.	S.E	P	29-09-2016	8,3	18.5	120.5	-2.19	Gizi kurang
30.	S.A	P	23-08-2017	7,4	16.1	100,5	-0.25	Gizi baik
31.	H.A	L	10/8/2017	7,5	18.6	115	-1,95	Gizi baik
32.	D.H	P	10/8/2016	8,5	19.4	117,8	-1,19	Gizi baik

Lampiran 3 Daftar Kepatuhan Konsumsi Dimsum

No.	Sampel	Kls	JK	Hari Ke 1		Hari Ke 2		Hari Ke 3		Hari Ke 4		Hari Ke 5		Hari Ke 6		Hari Ke 7		Hari Ke 8		
				Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	Habis
1.	A.A.S	I	P	4	0	4		4		3	1	4		4		4		4		4
2.	A.A	I	L	4		4		4		4		4		4		4		4		4
3.	AL.Z	I	L	4		4		4		4		4		4		3	1	4		4
4.	A.N.E	I	P	4		4		4		4		4		4		4		3	1	4
5.	D.B	I	L	4		4		4		4		4		4		4		4		4
6.	D.K.M	I	L	4	0	4		4		4		4		4		4		4		4
7.	E.M	I	L	4		3	1	4		3	1	4		3	1	4		4		4
8.	J.R	I	L	4	0	4		3	1	4		3	1	4		4		4		4
9.	K.N	I	P	4		4		4		4		4		4		3	1	4		4
10.	L.H.T	I	P	4		4		4		4		4		4		4		4		4
11.	M.I	I	L	4	0	4		4		4		4		4		4		4		4
12.	M.T	I	L	4		4		4		4	0	4		4		4		4		4
13.	R	I	L	4		4		4		4		4		4		4		3	1	4
14.	R.H.J	I	L	4		4		4		2	2	4		4		4		3	1	4
15.	R.O	I	P	4		3	1	4		4		4		4		4		4		4

16.	Z.U	I	P	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
17.	A.T	II	P	4	0	4		4		4		4		4		4		4		4	
18.	A.S	II	P	4	1	4		3	1	4		4		4		4		4		4	
19.	AL	II	L	4		3	1	4		4		4		4		4		4		4	
20.	A.D.A	II	P	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
21.	A.J	II	P	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
22.	D.A	II	L	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
23.	G.A.G	II	L	4	0	4		4		4		4		4		4		4		4	
24.	K.K	II	P	4		4		4		4		4		4		3	1	4		4	
25.	M.A.R	II	L	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
26.	M.H	II	L	4		4		4		4		4		4		3	1	4		4	
27.	N.A.B	II	P	4		3	1	4		4		4	0	4		4		4		4	
28.	R.B	II	L	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
29.	S.E	II	P	4		4		4		4		2	2	4		4		4		0	4
30.	S.A	II	P	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
31.	H.A	II	L	4		4		4		4		4		4		4		4		4	
32.	D.H	II	P	4		4		4		4		4		4		4		4		4	

No.	Sampel	Kls	JK	Hari Ke 9		Hari Ke 10		Hari Ke 11		Hari Ke 12		Hari Ke 13		Hari Ke 14		Jumlah konsumsi (Butir)	
				Habis	Tidak Habis	Habis	Tidak Habis	habis	tidak habis	habis	Tidak habis	habis	tidak habis	habis	tidak habis	Habis	Tidak Dikonsumsi
1.	A.A.S	I	P	4		4		4		4		4		4	0	55	1
2.	A.A	I	L	4		4		4		4		4		4		56	0
3.	AL.Z	I	L	4		4		4		4		4		4		55	1
4.	A.N.E	I	P	3	1	4		4		4		4		4	0	54	2
5.	D.B	I	L	4		4		4		4		4		4		56	0
6.	D.K.M	I	L	4		4		4		4		4		4		56	0
7.	E.M	I	L	4		4		4		4		4		4		53	3
8.	J.R	I	L	4		4		4		4		4		4		54	2
9.	K.N	I	P	4		4		4		4		4		3	1	54	2
10.	L.H.T	I	P	4		4		4		4		4		4		56	0
11.	M.I	I	L	4		4		4		4		4		4		56	0
12.	M.T	I	L	4		4		4		4		4		4		56	0
13.	R	I	L	4		4		4		4		4		4		55	1
14.	R.H.J	I	L	4		4		4		4		4		4		53	3
15.	R.O	I	P	4		4		4		4		4		4		55	1
16.	Z.U	I	P	3	1	4		4		4		4		4		55	1
17.	A.T	II	P	4		4		4		4		4		4		56	0

18.	A.S	II	P	4		4		4		4		4		4		54	2
19.	AL	II	L	4		4		4		4		4		4		55	1
20.	A.D.A	II	P	4		4		4		4		4		4		56	0
21.	A.J	II	P	4		4		4		4		4		4		56	0
22.	D.A	II	L	4	1	4		4		4		4		4		55	1
23.	G.A.G	II	L	4		4		4		4		4		4		56	0
24.	K.K	II	P	4		4		4		4		4		4		55	1
25.	M.A.R	II	L	3	1	4		3	1	4		4		3	1	53	3
26.	M.H	II	L	4		4		4		4		4		4		55	1
27.	N.A.B	II	P	4		3	1	4		3	1	4		4		53	3
28.	R.B	II	L	4		4		4		4		4		4		56	0
29.	S.E	II	P	4		4		4		4		4		4		54	2
30.	S.A	II	P	4		4		4		4		4		4		56	0
31.	H.A	II	L	4		4		4		4		4		4		56	0
32.	D.H	II	P	4		4		4		4		4		4		56	0

Lampiran 4. Formulir Food Recall Sebelum

FORMULIR FOOD RECALL 24 JAM INDIVIDU

Identitas Subyek

Nama Subyek: **Asima Arta Sianturi** Kode Subyek :

: **Perempuan** :

Jenis Kelamin : **6 Tahun 5 Bulan** Alamat :

Umur

Berat badan : **15.3 kg**

Petugas : **Indah Gulo** Pembimbing :

Waktu Makan	Hari/ Tanggal: Senin 16/12/24 (1)							Keterangan
	Hidangan/Masakan			Bahan Makanan				
	Nama	URT	Estimasi Gram	Nama	URT	Estimasi Gram	Berat bersih (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Pagi 08.00 wib	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Ayam goreng	1 ptg sayap	35gr	Ayam	1 ptg	30gr	17.4	
				Minyak goreng	½ sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 3,5gr
	Tempe goreng	1 ptg sdg	25 gr	Tempe	1 bh	20gr	20	
				Minyak goreng	½ sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 2,5gr
	Tumis kangkung	1 prg kcl	50 gr	Sayur kangkung	1 ikat	50gr	30	
Siang 12.00	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Ayam goreng	1 ptg bgn dada	60gr	Ayam potong dada	1 ptg	55gr	31.9	
				Minyak goreng	½ sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 5,4gr
	Tahu bacem	1 bh	70gr	Tahu	1 bh	60gr	60	
				Kecap manis	2 sdm	5gr	5	
				Minyak	½ sdm	5gr	5	Penyerapan

				goreng				minyak 9,8gr
Malam 19.30	Nasi putih	1 porsi kcl	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Ikan goreng	1 ptg	60gr	Ikan kembung	1 ptg	55gr	44	
				Minyak goreng	5 sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 7,2gr
	Semur tahu	1bh	70 gr	Tahu	1 bh	60 gr	60	
				Kecap manis	2 sdm	5 gr	5	
				Minyak goreng	5sdm	5 gr	5	Penyerapan minyak 9,8gr
	Jeruk manis	1bh	100gr	Jeruk manis	1 bh	100gr	72	

	Hari/ Tanggl : Rabu 18/12/24 (2)							
Pagi 08.00 wib	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Tahu goreng	1 ptg kcl	20gr	Tahu	1 ptg kcl	15gr	15	
				Minyak goreng	5 sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 1,6gr
	Tempe goreng	1 ptg sdg	25gr	Tempe	1 ptg sdg	15gr	15	
				Minyak goreng		5gr	5	Penyerapan minyak 2,5gr
	Pepaya	1 ptg	100gr	Buah pepaya	1 ptg	100gr	75	
Siang 12.00	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Ikan lele	1 ekor sdg	70gr	Ikan lele segar	1 ekor sdg	65gr	65	
				Minyak goreng	5 sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 21gr
	Sayur bayam dan wortel	1 mangkok sdg	50gr	Sayur bayam segar	1 ikat sdg	40gr	28.4	
				Wortel	1 bh	10gr	10	
Malam 19.30	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Ikan lele	1 ekor sdg	40gr	Ikan lele	1 ekor	35gr	35	Penyerapan

	goreng			segar	sdg			minyak 21gr
				Minyak goreng	5 sdm	5 gr	5	
	Semur tahu	2 bh	80gr	Tahu	2 bh	70gr	70	
				Kecap manis	2 sdm	5gr	5	
				Minyak goreng	5 sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 11,2gr
	Sayur bayam dan jagung	1 mangkok sgd	50gr	Sayur bayam	1 ikat sgd	25gr	17.75	
				Jagung	1 bh	25gr	25	

	Hari/ Tanggal : jum'at 20/12/24 (3)							
Pagi 08.00 wib	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Ikan nila goreng	1 ekor sgd	45gr	Ikan nila segar	1 ekor sgd	40gr	40	
				Minyak goreng	5 sdm	5 gr	5	Penyerapan minyak 1,8gr
	Terong balado	3 ptg kcl	30gr	Terong	3 ptg kcl	25gr	25	
				Cabe merah	5sdm	5gr	4.25	
				Minyak goreng	5 bh	5gr	5	Penyerapan minyak
Siang 12.00	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Ikan nila goreng	1 ekor sgd	45gr	Ikan nila segar	1 ekor sgd	40gr	40	
				Minyak goreng	5 sdm	5 gr	5	Penyerapan minyak 1,8gr
	Tumis buncis	5 sdm	80gr	Buncis	1ikat sgd	45gr	40.5	
				Minyak goreng	5 sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 15,4 gr
Snack sore 16.00	Bakwan goreng	1 bh	50gr	Tepung terigu	5sdm	15gr	15	
				Kol putih	1 bh sgd	10gr	5.7	
				Wortel	1 bh	10gr	100	

					sdg			
				Telur	1 btr	5gr	4.45	
				Minyak goreng	5 sdm	5 gr	5	Penyerapan minyak 7,4gr
Malam 19.30	Nasi putih	1 porsi kecil	100gr	Beras	1 porsi	50gr	50	
	Telur dadar	1 btr	30gr	Telur ayam	1 btr	25gr	22.25	
				Minyak goreng	5sdm	5 gr	5	Penyerapan minyak 5gr
	Tempe goreng	1 ptg	30gr	Tempe	1 ptg	25gr	25	
				Minyak goreng	5 sdm	5gr	5	Penyerapan minyak 2,7gr
	Sayur kangkong	1 prg sdg	100gr	Sayur kangkung	1 ikat	95 gr	57	
				Minyak goreng	5 sdm	5 gr	5	Penyerapan minyak 21,3gr

Lampiran 5. Tingkat Pemenuhan Asupan Gizi Sebelum Pemberian

No	Nama	Jk	Tanggal Lahir	Umur (Bulan Tahun)	Berat badan		Rata-Rata Asupan Zat Gizi Sebelum Intervensi					
					Awal	Akhir	Energi	Energi (%)	Kategori	Protein	Protein (%)	Kategori
1.	A.A.S	P	7/8/2018	6,5	15.3	15.5	1564.2	111.7	normal	57.9	26.3	minimal
2.	A.A	L	2/11/2017	7,11	17.4	17.6	1672.0	119.4	normal	57.0	25.9	minimal
3.	AL.Z	L	30/09/2017	7,3	19.4	19.5	1649.9	100.0	normal	54.9	22.0	minimal
4.	A.N.E	P	24/03/2018	6,9	17.6	17.8	1388.9	99.2	kurang	50.6	23.0	minimal
5.	D.B	L	2/12/2017	7,1	37.5	37.7	2185.6	121.4	Lebih	67.4	21.9	minimal
6.	D.K.M	L	7/12/2018	6,1	18.6	18.8	1437.2	102.7	normal	55.5	25.2	minimal
7.	E.M	L	5/3/2018	6,10	16.5	16.6	1134.3	81.0	kurang	48.0	21.8	minimal
8.	J.R	L	30/5/2018	6,7	16.7	16.8	1389.3	99.2	kurang	49.0	22.3	minimal
9.	K.N	P	14/11/2018	6,2	15.7	15.8	1494.1	106.7	normal	52.8	24.0	minimal
10.	L.H.T	P	5/9/2017	7,4	18.1	18.3	1652.5	100.2	normal	54.8	21.9	minimal
11.	M.I	L	20/4/2017	7,8	19.8	20.1	1663.9	100.8	normal	54.8	21.9	minimal
12.	M.T	L	2/1/2018	7	17.9	18.1	1664.3	100.9	normal	52.9	21.1	minimal
13.	R	L	20/3/2018	6,9	17.7	17.9	1499.8	107.1	normal	57.3	26.1	minimal
14.	R.H.J	L	27/3/2018	6,9	16.3	16.5	1392.4	99.5	kurang	50.3	22.9	minimal
15.	R.O	P	10/12/2017	7,1	16.9	17.1	1681.9	101.9	normal	54.1	21.6	minimal
16.	Z.U	P	10/4/2018	6,9	19.6	19.8	1581.4	113.0	normal	54.9	25.0	minimal
17.	A.T	P	19/4/2017	7,8	16.8	17.0	1663.5	100.8	normal	55.0	22.0	minimal
18.	A.S	P	30/5/2017	7,7	18.5	18.7	1638.8	99.3	kurang	55.6	22.3	minimal
19.	AL	L	31/5/2017	7,7	18.3	18.5	1645.9	99.7	normal	56.1	22.4	minimal
20.	A.D.A	P	1/6/2017	7,7	19.6	19.8	1652.8	100.2	normal	51.5	20.6	minimal
21.	A.J	P	24/7/2017	7,5	19.3	19.5	1669.7	101.2	normal	53.8	21.5	minimal
22.	D.A	L	13/4/2017	7,9	17.5	17.7	1672.4	101.4	normal	53.2	21.3	minimal
23.	G.A.G	L	2/5/2017	7,8	16.5	16.8	1674.5	101.5	normal	54.5	21.8	minimal
24.	K.K	P	9/12/2017	7,1	18.5	18.7	1671.1	101.3	normal	56.0	22.4	minimal

25.	M.A.R	L	15/4/2016	8,9	22.6	22.9	1558.7	94.5	kurang	47.0	18.8	minimal
26.	M.H	L	9/11/2016	8,1	21.5	21.7	1669.4	101.2	normal	56.9	22.8	minimal
27.	N.A.B	P	7/1/2017	8	18.7	18.9	1640.3	99.4	kurang	52.8	21.1	minimal
28.	R.B	L	14/9/2017	7,4	19.9	20.2	1669.7	101.2	normal	53.4	21.3	minimal
29.	S.E	P	29/9/2016	8,3	20.2	20.4	1631.7	98.9	kurang	50.5	20.2	minimal
30.	S.A	P	23/8/2017	7,4	16.1	16.3	1672.1	101.3	normal	54.6	21.8	minimal
31.	H.A	L	10/8/2017	7,5	18.6	18.8	1678.3	101.7	normal	55.3	22.1	minimal
32.	D.H	P	10/8/2016	8,5	19.4	19,6	1692.8	102.6	normal	54.1	21.7	minimal


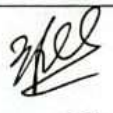


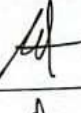
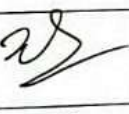
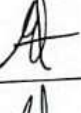

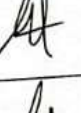
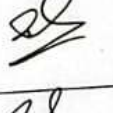
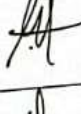
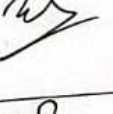

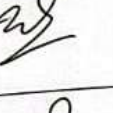
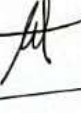

Lampiran 6. Tingkat Pemenuhan Asupan Gizi Sesudah Pemberian










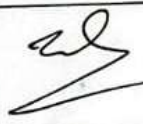
No	Nama	Jk	Tanggal Lahir	Umur (Bulan Tahun)	Berat badan		Rata-Rata Asupan Zat Gizi Sesudah Intervensi					
					Awal	Akhir	Energi	Energi (%)	Kategori	Protein	Protein (%)	Kategori
1.	A.A.S	P	7/8/2018	6,5	15.3	15.5	1566.2	111.9	Normal	58.0	32.3	minimal
2.	A.A	L	2/11/2017	7,11	17.4	17.6	1674.8	101.5	Normal	57.5	35.3	minimal
3.	AL.Z	L	30/09/2017	7,3	19.4	19.5	1652.7	118.1	Normal	55.6	35.0	minimal
4.	A.N.E	P	24/03/2018	6,9	17.6	17.8	1393.4	99.5	Normal	51.3	24.9	minimal
5.	D.B	L	2/12/2017	7,1	37.5	37.7	2171.6	131.6	Lebih	66.5	26.6	minimal
6.	D.K.M	L	7/12/2018	6,1	18.6	18.8	1439.4	102.8	Normal	56.2	25.8	minimal
7.	E.M	L	5/3/2018	6,10	16.5	16.6	1136.6	81.2	Kurang	49.4	25.7	minimal
8.	J.R	L	30/5/2018	6,7	16.7	16.8	1393.4	99.5	Normal	50.3	25.9	minimal
9.	K.N	P	14/11/2018	6,2	15.7	15.8	1497.2	106.9	Normal	53.6	29.3	minimal
10.	L.H.T	P	5/9/2017	7,4	18.1	18.3	1656.4	118.3	Normal	55.4	37.1	minimal
11.	M.I	L	20/4/2017	7,8	19.8	20.1	1667.7	101.1	Normal	55.7	29.9	minimal
12.	M.T	L	2/1/2018	7	17.9	18.1	1666.7	119.0	Normal	53.7	36.4	minimal
13.	R	L	20/3/2018	6,9	17.7	17.9	1504.0	107.4	Normal	57.9	28.0	minimal
14.	R.H.J	L	27/3/2018	6,9	16.3	16.5	1393.8	99.6	Normal	51.2	26.8	minimal
15.	R.O	P	10/12/2017	7,1	16.9	17.1	1684.7	120.3	Normal	54.3	39.0	minimal
16.	Z.U	P	10/4/2018	6,9	19.6	19.8	1583.5	113.1	Normal	56.2	24.5	minimal
17.	A.T	P	19/4/2017	7,8	16.8	17.0	1665.7	101.0	Normal	56.0	35.6	minimal
18.	A.S	P	30/5/2017	7,7	18.5	18.7	1642.2	99.5	Normal	56.3	32.5	minimal
19.	AL	L	31/5/2017	7,7	18.3	18.5	1648.2	99.9	Normal	58.0	33.8	minimal
20.	A.D.A	P	1/6/2017	7,7	19.6	19.8	1655.1	100.3	Normal	54.1	29.5	minimal
21.	A.J	P	24/7/2017	7,5	19.3	19.5	1672.3	119.4	Normal	54.6	34.4	minimal
22.	D.A	L	13/4/2017	7,9	17.5	17.7	1674.0	101.5	Normal	55.0	33.5	minimal
23.	G.A.G	L	2/5/2017	7,8	16.5	16.8	1677.3	101.7	Normal	55.9	40.8	minimal
24.	K.K	P	9/12/2017	7,1	18.5	18.7	1672.5	119.5	Normal	56.8	37.3	minimal

25.	M.A.R	L	15/4/2016	8,9	22.6	22.9	1561.7	94.6	Kurang	48.2	22.7	minimal
26.	M.H	L	9/11/2016	8,1	21.5	21.7	1671.7	101.3	Normal	57.6	28.7	minimal
27.	N.A.B	P	7/1/2017	8	18.7	18.9	1641.8	99.5	Normal	49.6	28.3	minimal
28.	R.B	L	14/9/2017	7,4	19.9	20.2	1672.5	119.5	Normal	49.9	30.3	minimal
29.	S.E	P	29/9/2016	8,3	20.2	20.4	1635.1	99.1	Normal	50.8	26.9	minimal
30.	S.A	P	23/8/2017	7,4	16.1	16.3	1674.2	119.6	Normal	55.3	41.7	minimal
31.	H.A	L	10/8/2017	7,5	18.6	18.8	1680.4	120.0	Normal	55.5	36.3	minimal
32.	D.H	P	10/8/2016	8,5	19.4	19,6	1695.0	102.7	Normal	54.6	30.1	minimal

Lampiran 1. Bukti bimbingan usulan skripsi

Nama : Indah Damai Yanti Gulo
 Nim: P01031221134
 Judul : Pengaruh Pemberian Dimsum "Lecek" (ikan lele dan ceker ayam) Terhadap Berat Badan Anak Sekolah Dasar 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam.
 Nama pembimbing utama : Berlin Sitanggang, SST, M.Kes

No.	Tanggal	Topik Pembimbing	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1.	24 maret 2024	Menyampaikan surat tugas kepada dosen pembimbing sekaligus menentukan topik atau tema penelitian		
2.	2 mei 2024	Diskusi judul dan mencari jurnal terkait judul		
3.	24 juni 2024	Membicarakan Bab I Khususnya Latar Belakang		
4.	25 juni 2024	Tujuan dan Rumusan Masalah		
5.	27 juni 2024	Diskusi Bab II mengenai variabel yang hendak diteliti		
6.	28 juni 2024	Diskusi Bab II mengenai kerangka teori, kerangka konsep, Definisi operasional dan Hipotesis		
7.	1 juli 2024	Bab III tentang lokasi dan waktu penelitian, populasi dan sampel, total sampel		
8.	5 juli 2024	Jenis dan cara pengumpulan data, pengolahan data dan analisis data		

9.	10 juli 2024	Lampiran dan Daftar Pustaka		
10.	18 Juli 2024	Sidang Proposal		
11.	24 November-14 Desember 2024	Perbaikan Proposal		
12.	14 Januari 2025	Penelitian		
13.	24 Maret- 21 April 2025	Bimbingan Bab 4 dan 5 dengan dosen pembimbing		

Lampiran 7. Informed Consent

**PERNYATAAN KETERSEDIAAN MENJADI RESPONDEN
(Informed Consent)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Asima Arta Sianturi
Umur : 6 Tahun
Kelas : II-B
Asal Sekolah : Sekolah Dasar Negeri 103806 Tanjung Garbus

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden penelitian ini sampai selesai dengan judul penelitian "Pengaruh Pemberian Dimsum (Ikan Lele dan Ceker Ayam) Terhadap Berat Badan Anak Sekolah Dasar 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam" yang akan dilakukan oleh :

Nama panelis : Indah Damai Yanti Gulo
Instansi : Poltekess Kemenkes Medan Jurusan Gizi
Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
No.Hp : 082259301309

Demikian surat pernyataan ini saya perbuat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Lubuk Pakam 14 januari 2025

Peneliti



(Indah Damai Yanti Gulo)

Responden



(Ertika Septiwati)

Lampiran 8. Jadwal Penelitian

NO	Kegiatan	2024										2025			
		Apr	Mei	Ju N	Jul	Ag s	Se p	Okt	No v	De s	Jan	Fe b	Ma r	Apr	
1	Penelusuran Pustaka	■													
2	Penulisan Usulan Proposal														
3	Uji Pendahuluan														
4	Seminar Proposal		■												
5	Perbaikan Proposal			■											
6	Penelitian									■					
7	Seminar Hasil													■	
8	Perbaikan Skripsi													■	

Lampiran 9 . Anggaran Biaya Penelitian

No	Kegiatan	Biaya	Jumlah
1.	Bahan pendukung		Rp 1.280.000
	Print Proposal	Rp 400.000	
	Fotocopy	Rp 200.000	
	Perbaikan Proposal	Rp 300.000	
	Paket Internet	Rp 150.000	
	Biaya Transportasi	Rp 200.000	
	Print Revisian Skripsi	Rp 30.000	
2.	Bahan Produk		Rp. 170.000
	Ikan lele	Rp 56.000	
	Tepung tapioka	Rp 26.000	
	Tepung Terigu	Rp 24.000	
	Wortel	Rp 10.000	
	Bawang merah	Rp 17.000	
	Bawang putih	Rp 17.000	
	Daun bawang	Rp 15.000	
	Garam	Rp 10.000	
	Thinwall bowl cup	Rp 20.000	
	Sendok	Rp. 7.000	
	Plastik Gula	Rp 20.000	
JUMLAH KESELURUHANNYA			Rp 1.450.000

Lampiran 10. Data Responden

No	Nama	Kelas	Umur (Tahun, Bulan)	Alamat
1.	A.S	I	5,9	Dusun III pondok bali
2.	A.A	I	6,7	Jln. Keramat
3.	AL.Z	I	6,8	Jln. Keramat
4.	A.N	I	6,2	Jln. Keramat
5.	D.B	I	6,6	Dusun II TJ.Garbus II
6.	D.M	I	5,5	Jln. Pramuka
7.	E.M	I	6,3	Jln. Galang
8.	J.R	I	6,2	Jln. Keramat
9.	K.N	I	5,6	Dusun II Pertanian
10.	L.T	I	6,8	Dusun III Pagar Merbau I
11.	M.I	I	7,1	Dusun I Industri
12.	M.T	I	6,5	Dusun III Pondok Bali
13.	R	I	6,2	Jln. Thamrin
14.	R.J	I	6,2	Lk. III Jln. Rempe
15.	R.O	I	6,5	Dusun III Pondok Bali
16.	Z.U	I	6,1	Jln. Keramat
17.	A.T	II	7,1	Jln. Masjid Dsn II
18.	A.S	II	7	Dsn. II Jl. Stadion
19.	AL	II	7	Jln. Labuhan Deli
20.	A.D.A	II	7	Pondok Bali
21.	A.J	II	6,10	Pondok Bali
22.	DR	II	7,1	Jln. Labuhan Deli
23.	G.A.G	II	7,1	Jln. Labuhan Deli
24.	K.K	II	6,5	Dusun III
25.	M.A.R	II	8,1	Dusun V
26.	M.H	II	7,6	Dsn. IV Emplas
27.	N.B	II	7,4	Pondok Bali
28.	R.B	II	6,8	Desa kuta Rayat
29.	S.E	II	7,8	Jln. Lab. Deli
30.	S.A	II	6,9	Lk. Jln. Galing
31.	H.A	II	6,9	GG. Ramadan VII
32.	D.H	II	7,9	Lubuk Pakam

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian



MOTTO

“Success begins with the courage to rise after failure”

“Sebab rancangan-Ku bukanlah rancanganmu, dan jalanmu bukanlah jalan-Ku, demikianlah firman TUHAN. Seperti tingginya langit dari bumi, demikianlah tingginya jalan-Ku dari jalanmu dan rancangan-Ku dari rancanganmu.”

(Yesaya 55:8-9)

“ Tetapi kamu ini, kuatkanlah hatimu, jangan lemah semangatmu, karena ada upah bagi usahamu”

(2 Tawarikh 15:7)

PERSEMBAHAN

1. Persembahan ini kuserahkan hanya kepada Tuhan Yesus Kristus, yang telah menjadi cahaya dalam setiap kegelapan dan jawaban dalam setiap kebimbanganku. Terimakasih karena engkau tidak pernah meninggalkanku, bahkan dalam titik terendah sekalipun, engkau tetaap setia menopang dan menuntunku hingga aku mampu berdiri dititik ini.
2. Kepada kedua Orang Tua ku terima kasih atas doa, kasih sayang, pengorbanan, dan dukungan yang tidak pernah terhenti. Keringat dan doa kalian akan menjadi kekuatan terbesar dalam setiap langkahku."
3. Teruntuk kedua adikku terima kasih atas dukungan, semangat, dan canda tawa yang selalu menguatkanku dalam perjalanan ini."
4. Dan untuk diri saya sendiri karena telah mampu berusaha dan berjuang sejauh ini. Terimakasih yang berani bermimpi kembali, berani mencoba kembali dan percaya bahwa kesuksesan akan selalu menanti bagi mereka yang tidak pernah menyerah.

Lampiran 6. Surat Pernyataan

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Indah Damai Yanti Gulo

NIM : P01031221134

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di skripsi adalah benar saya ambil dan apabila hal tersebut tidak benar, maka saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan)

Yang membuat pernyataan



(Indah Damai Yanti Gulo)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Indah Damai Yanti Gulo
Tempat/Tanggal Lahir : Medan 29 Juli 2003
Agama : Kristen Protestan
Nama Orang Tua
Ayah : Firmansyah Gulo
Ibu : Satilia Laia
Alamat Rumah : Jl. Tetesua, Sirombu
No. HP : 082259301309
Riwayat Pendidikan : 1. SDN 071184 Tetetsua
(Tahun 2009-2015)
2. SMPN 1 Sirombu
(Tahun 2015-2018)
3. SMK Swasta Pembda Nias
(Tahun 2018-2021)
4. Polteknik Kesehatan Kemenkes Medan
(Tahun 2021-2025)
Hobby : Memasak
Motto Hidup : Tetapi kamu ini, kuatkanlah hatimu, jangan lemah semangatmu, karena ada upah bagi usahamu”

Lubuk Pakam, 19 Desember 2024

Nomor : KH.03.03/F.XXII.13/3472/2024
Lampiran : -
Perihal : Ijin PenelitianKepada Yth:
Kepala Sekolah SD Negeri 108306di _
Tempat

Sesuai dengan kurikulum Diploma Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi dimana mahasiswa semester VIII diwajibkan menyusun Skripsi. Berkenaan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa bimbingan Bapak Berlin Sitanggung, SST, M.Kes untuk melakukan Penelitian di SD Negeri 108306. Adapun nama mahasiswa tersebut, adalah:

No	Nama	NIM	Judul
1	Indah Damai Yanti Gulo	P01031221134	Pengaruh Pemberian Dimsum "Lecek" Terhadap Berat Badan Pada Anak Baru Masuk Sekolah Dasar Negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi

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

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tts.keminfo.go.id/verifyPDF>.





PEMERINTAH KABUPATEN DELI SERDANG
UPT DINAS PENDIDIKAN KECAMATAN LUBUK PAKAM
SEKOLAH DASAR NEGERI 108306 TANJUNG GARBUS
Alamat : Jl. Tirta Deli, Kabupaten Deli Serdang kode pos : 20514
Email : sdn108306_l.garbus@yahoo.com

SURAT PERNYATAAN

Nomor : 421..2/SDN-108306/MHS/III/2025
Perihal : Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Dekan fakultas Keguruan dan ilmu pengetahuan
Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi
di

Tempat
Dengan Hormat,

Sehubungan dengan surat saudara pada tanggal 14 januari 2025 perihal perizinan tempat penelitian dalam rangka penyusunan skripsi mahasiswa atas nama Indah Damai Yanti Gulo dengan judul, "Pengaruh Pemberian Dimsum 'Lecek' (Ikan Lele dan Ceker Ayam) terhadap Berat Badan pada Anak Sekolah Dasar Negeri 108306 Tanjung Garbus Kecamatan Lubuk Pakam".

Dengan ini kami pihak Sekolah Dasar Negeri 108306 Tanjung Garbus memberikan izin kepada Saudara untuk melaksanakan penelitian tersebut di lingkungan sekolah kami. Kami berharap kegiatan penelitian ini dapat berjalan dengan baik tanpa mengganggu proses belajar mengajar yang sedang berlangsung.

Demikian surat balasan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Kepala Sekolah Dasar Tanjung Garbus


(ARIHTA OKTARIA . S)