

DAFTAR PUSTAKA

- a, M. Y. R., & Gustina, I. (2022). *Pencegahan Stunting Pada Periode Golden Age Melalui Peningkatan Edukasi Pentingnya Mpasi*. 1, 79–86.
- Ainal Ikram, I. C. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Arifin, Y., Syofiah, P., Hesti, N. (2020). Keluarga Dengan Pemberian Mp-Asi Pada Balita. *Jurnal Human Care*, 5(3), 836–844.
- Asi, P., Pengetahuan, M. T., Sikap, D. A. N., Hamil, I. B. U., Samples, P., Test, T., & Whitney, M. (2022). *Pengaruh Edukasi Dengan Media E-Booklet Tentang Asi Eksklusif Dan Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Hamil Dalam Program Pencegahan Stunting*. 10(1).
- Asweros Umbu Zogara, Meirina Sulastri, M. G. (2021). *Faktor Ibu Dan Waktu Pemberian Mpasi Berhubungan Dengan Status Gizi Balita Di Kabupaten Kupang*. 10(April), 55–61.
- Aulia, A. (2024). Efektivitas Pemberian Edukasi Tentang Mp-Asi Dengan Media Booklet Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Tindakan Ibu Bayi Usia 6-12 Bulan. *Jurnal Kesehatan Ibu Dan Anak*, 2(1), 18–27.
- Aulia, R., Suryani, N., Norhasanah, & Solechah, S. A. (2023). Daya Terima Dan Nilai Gizi Mp-Asi Berbahan Pangan Lokal Sebagai Upaya Mencegah Stunting Anak Baduta. *Jurnal Kesehatan*, 16(3), 234–246. <https://doi.org/10.23917/jk.v16i3.2216>
- Azzahra, M. F., & Muniroh, L. (2020). Pengaruh Konseling Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Pemberian Mp-Asi. *Media Gizi Indonesia*, 10(1), 20–25. <https://doi.org/10.20473/mgi.v10i1.20-25>
- Badan Ketahanan Pangan. (2020). Road Map Diversifikasi Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras (2020-2024). *Bpn*, 1–49.
- Bosnjak, M., Ajzen, I., & Schmidt, P. (2020). *The Theory Of Planned Behavior : Selected Recent Advances And Applications Editorial The Theory Of Planned Behavior : Selected Recent Advances And Applications*. August. <https://doi.org/10.5964/ejop.v16i3.3107>
- Budiman, & Riyanto, A. (2013). Pengetahuan Dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan. In *Salemba Medika* (Vol. 5, Issue Issn).
- Candra Mustikaningrum, A., Nafillah, N., & Puspita Sari, A. (2024). Edukasi Pembuatan Mp-Asi Bahan Dasar Pangan Lokal 2 Hewani 1 Nabati Sebagai Upaya Percepatan Penurunan Stunting Kabupaten Kendal. *Jurnal Abdimas-Hip Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 10–16. <https://doi.org/10.37402/abdimaship.vol5.iss1.306>
- Dewi, B., Hamidah, A., & Sukmono, T. (2020). Pengembangan Booklet

- Keanekaragaman Kupu-Kupu Di Kabupaten Kerinci Dan Sekitarnya Sebagai Sumber Belajar Pada Materi Animalia Kelas X Sma. *Biodik*, 6(4), 492–506. <https://doi.org/10.22437/Bio.V6i4.9979>
- Dewi, G. K., & Yovani, Y. (2022). Pengaruh Media E-Booklet Terhadap Perubahan Pengetahuan Dan Praktik Pemberian Makanan Pendamping Asi. *Jurnal Pangan Kesehatan Dan Gizi Universitas Binawan*, 2(2), 48–54. <https://doi.org/10.54771/Jakagi.V2i2.494>
- Dr. Ari Istiany & Ayu Bulan. (2017). *Buku Mp Asi & Makanan Sehat Untuk Anak* (Vol. 01).
- Erlinawati, N. D., & Taurina, H. (2023). Systematic Literature Review: Pengaruh Konseling Gizi Terhadap Praktek Pemberian Makan Anak Dalam Pencegahan Malnutrisi. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7, 31772–31779.
- Fathul Jannah, A., & Sofiana, J. (2019). Penerapan Edukasi Dengan Media Audio Visual Dan Modul Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Ibu Tentang Pemberian Mp-Asi. *Proceeding Of The Urecol, 2014*, 764–772.
<http://repository.urecol.org/index.php/proceeding/article/view/719>
- Fithra, D. F. (2023). *Panduan Praktikum Konseling Gizi*. <https://new.grabone.co.nz/health-nutrition-dental/nutritionists/p/kate-mccartney-nutrition-1>
- Hanindita, M. (2020). Buku Mpasi. In *Gramedia Pustaka Utama Jakarta*. https://www.google.co.id/books/edition/Mommyclopedia_78_Resep_Mpasi/Hupsdwaaqbaj?hl=id&gbpv=1&dq=78+Resep+Mpasi&printsec=frontcover
- Haris, H., & Nur, N. H. (2023). Edukasi Masyarakat Maritim Terhadap Manfaat Menkomsumsi Ikan Segar Bagi Anak Balita Untuk Pencegahan Kejadian Stunting Di Kelurahan Biringkassi Kabupaten Jeneponto. *Sentra Dedikasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 32–36. <https://doi.org/10.59823/Dedikasi.V1i1.7>
- Hartini, N., & Ariana, A. D. (2016). Psikologi Konseling Perkembangan Dan Penerapan Konseling Dalam Psikologi. In *Airlangga University Press*.
- Hj.Ulfiah. (2020). *Psikologi Konseling*.
- Idai. (2018). Pemberian Makanan Pendamping. In *Ukk Nutrisi Dan Penyakit Metabolik Ikatan Dokter Anak Indonesia* (Pp. 1–16).
- Isni, K., & Dinni, S. M. (2020). Pencegahan Stunting Melalui Pelatihan Pemberian Asi Eksklusif Dan Makanan Pendamping Asi (Mp Asi). *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 133–140. <https://doi.org/10.30653/002.202051.266>
- Kemenkes. (2014). Proses Asuhan Gizi Terstandar (Pagt). In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.

- Kemenkes. (2020). Materi Pmba. *English Language Teaching*, 39(1), 1–24. [Http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Biochi.2015.03.025%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1038/Nature10402%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1038/Nature21059%0ahttp://Journal.Stainkudus.Ac.Id/Index.Php/Equilibrium/Article/View/1268/1127%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1038/Nrmicro2577%0ahttp://](http://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Biochi.2015.03.025%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1038/Nature10402%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1038/Nature21059%0ahttp://Journal.Stainkudus.Ac.Id/Index.Php/Equilibrium/Article/View/1268/1127%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1038/Nrmicro2577%0ahttp://)
- Kustiani, A., & Misa, A. P. (2018). Perubahan Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Ibu Dalam Pemberian Mp-Asi Anak Usia 6-24 Bulan Pada Intervensi Penyuluhan Gizi Di Lubuk Buaya Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 5(1), 51–57. <https://doi.org/10.33653/jkp.v5i1.94>
- Laili, S. R., & S, T. (2023). Pengaruh Konseling Mpasi Terhadap Perilaku Ibu Dalam Memberikan Mpasi Pada Bayi Usia 0-6 Bulan Di Desa Tempursari Kecamatan Kedungjajang. *Jurnal Keperawatan ...*, 8(4), 91–96. <https://journal.um-surabaya.ac.id/jkm/article/view/20167%0ahttps://journal.um-surabaya.ac.id/jkm/article/download/20167/7176>
- Lestiarini, S., & Sulistyorini, Y. (2020). Perilaku Ibu Pada Pemberian Makanan Pendamping Asi (Mpasi) Di Kelurahan Pegirian. *Jurnal Promkes*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.20473/jpk.v8.i1.2020.1-11>
- Malonda, N. S., Sanggelorang, Y., & Taroreh, M. I. R. (2021). Edukasi Pada Ibu Hamil Dan Ibu Menyusui Tentang Mp-Asi Pangan Lokal Di Puskesmas Ulu Siau Timur. *Jpai: Jurnal Perempuan Dan Anak Indonesia*, 3(1), 35. <https://doi.org/10.35801/jpai.3.1.2021.36801>
- Marfuah, D., & Kurniawati, I. (2017). *Upaya Peningkatan Pengetahuan Ibu Tentang Mp Asi Dengan Edukasi Gizi Melalui Booklet*. 273–280.
- Matahari, R., Putri, T. A., Sulistiyawan, D., & Marthasari, V. (2023). *Makanan Mpasi Pendamping Asi*.
- Permendikbud No 111 Tahun 2014. (2014). Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 111 Tahun 2014 Tentang Bimbingan Dan Konseling Pada Pendidikan Dasar Dan Pendidikan Menengah. *Republik Indonesia*, 1–45.
- Prasetya, E. B., & Amri, N. (2019). Sistem Informasi Untuk Menentukan Menu Makanan Pendamping Asi (Mpasi) Bayi Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (Akg) Menggunakan Metode Forward Chaining. *Resistor (Elektronika Kendali Telekomunikasi Tenaga Listrik Komputer)*, 2(1), 15. <https://doi.org/10.24853/resistor.2.1.15-22>
- Rachmawati, W. C. (N.D.). *Promosi Kesehatan Dan Ilmu Perilaku*.
- Rahmawati, S. M., Madanijah, S., Anwar, F., & Kolopaking, R. (2019). Konseling Oleh Kader Posyandu Meningkatkan Praktik Ibu Dalam Pemberian Makan Bayi Dan Anak Usia 6-24 Bulan Di Desa Pagelaran, Kecamatan Ciomas, Bogor, Indonesia. *Gizi Indonesia*, 42(1), 11. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v42i1.379>

- Rismayani, R., Sari, F., Rismawati, R., Hermawati, D., & Lety Arlenti. (2023). Edukasi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Sebagai Upaya Peningkatan Daya Tahan Tubuh Balita Di Posyandu Desa Pematang Balam. *Jurnal Besemah*, 2(1), 27–36. <https://doi.org/10.58222/jurnalbesemah.v2i1.117>
- Safitria, H., & Mulyaningsih, M. (2023). Gambaran Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Pemberian Mpasi Pada Bayi Usia 6-12 Bulan. *Jurnal Keperawatan Duta Medika*, 3(1), 6–12. <https://doi.org/10.47701/dutamedika.v3i1.2577>
- Sahroni, A., & Rachmawati, R. (2023). Pengaruh Edukasi Dengan Metode Kelas Ibu Terhadap Pengetahuan Pemberian Makanan Bayi Dan Anak (Pmba), Praktik Pemberian Mp-Asi Dan Berat Badan Balita Underweight. *Nasuwakes: Jurnal Kesehatan Ilmiah*, 16(2), 144–154. <https://doi.org/10.30867/nasuwakes.v16i2.425>
- Sari, R. E., & Ibnu, I. N. (2023). *Determinan Underweight Pada Baduta Di Kabupaten*. 8(October), 528–540.
- Simo, K., Boyolali, K., Astutiningsih, F., Dari, R. W., & Pangan, P. T. (2024). *Optimizing The Utilization Of Local Food Resources For Stunting Prevention Through Mpasi Training In Sumber Village , Simo District , Boyolali Regency*. 2(1), 60–65.
- Siska Nawang Ayunda Maqfiro, Irmasantifajrin, A. (2021). Pemberian Kader Posyandu Tentang Mp-Asi Di Kelurahan Kalumpang Kota Ternate. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 564–572.
- St. Nurbaya, Hamdiyah, H., Nur Laela, Rosmawaty, R., & Resmawati, R. (2022). Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Mp-Asi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Cenrana Kabupaten Sidrap. *Abdikan: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*.
- Sukraniti, D. P. (2022). *Konseling-Gizi Sc. May*.
- Who & Unicef. (2003). Global Strategy For Infant And Young Child Feeding. *Who & Unicef*, 1, 7–14..
- Wiwik, S., Kartikawati, S. M., & Anwari, M. S. (2019). Pemanfaatan Bahan Pangan Masyarakat Desa Goa Boma Kecamatan Monterado Kabupaten Bengkayang. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 532–540. <https://doi.org/10.26418/jhl.v7i1.32389>
- Yuna Trisuci Aprillia, Endang Siti Mawarni, S. A. (2020). *Pengetahuan Ibu Tentang Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Pendahuluan*. 9, 865–872. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.427>
- Zuhri, S. (2023). Pilihan Rasional Ibu Dalam Memilih Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mpasi) Untuk Mencegah Stunting Pada Anak. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 8(2), 320–336.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Master Tabel

Master Tabel Data Ibu Di desa Bagan Serdang

Nama	Umur (Tahun)	Pendidikan	Usia anak (Bulan)	Pekerjaan	Skor Pengetahuan		Skor sikap	
					Pre test	Post test	Pre test	Post test
R1	36	SD	6	IRT	7	16	5	14
R2	25	SMP	13	IRT	7	17	7	12
R3	28	SMA	6	IRT	8	18	8	13
R4	27	SD	24	IRT	5	16	4	13
R5	25	SD	15	IRT	7	17	4	11
R6	35	Perguruan Tinggi	14	IRT	9	15	9	14
R7	40	SD	24	IRT	7	18	8	11
R8	22	SD	15	IRT	11	16	5	11
R9	20	SMP	16	IRT	10	18	2	12
R10	36	SMP	15	IRT	8	19	4	10
R11	38	SD	13	IRT	10	16	7	11
R12	37	SMP	8	IRT	10	17	9	12
R13	21	SMP	15	IRT	11	17	6	11
R14	28	SMA	9	IRT	12	15	5	11
R15	35	SMA	13	IRT	14	18	5	14
R16	25	SD	13	IRT	8	17	9	11
R17	25	SMA	11	IRT	10	16	6	15
R18	27	SMA	13	IRT	9	15	8	14
R19	36	SD	6	IRT	9	16	4	13
R20	38	SD	11	IRT	10	15	6	12

R21	36	SMP	9	IRT	6	16	8	12
R22	20	SMP	11	IRT	6	15	4	12
R23	21	SD	7	IRT	10	17	6	12
R24	35	SD	12	IRT	10	18	4	11
R25	24	SMA	14	IRT	11	17	11	12
R26	22	SD	7	IRT	8	15	6	12
R27	22	SD	11	IRT	5	17	10	13
R28	19	SD	9	IRT	7	15	6	12
R29	22	SD	11	IRT	10	16	8	11
R30	36	SMA	24	IRT	8	17	6	10
R31	23	SMP	6	IRT	5	14	5	12
R32	24	SMA	16	IRT	8	17	5	11
R33	37	SMA	15	IRT	9	15	5	13
R34	22	SMA	8	IRT	1	15	7	12
R35	37	SMP	11	IRT	8	15	7	14
R36	22	SD	24	IRT	8	15	7	13

PENGETAHUAN

Resp	PRE TEST PENGETAHUAN																				POST TEST PENGETAHUAN																							
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	TOTAL	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	TOTAL		
1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	7	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	16	
2	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	7	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	17		
3	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	8	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	18	
4	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	5	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	
5	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	7	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	17		
6	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	9	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	15	
7	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	7	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	
8	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	11	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	16	
9	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	10	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	18	
10	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	19
11	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	10	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	16	
12	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	10	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	17	
13	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	11	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	17	
14	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	12	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	15	
15	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	14	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	18	
16	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	17	
17	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	10	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	16	
18	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	9	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	15	
19	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	9	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	16		
20	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	10	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	15	
21	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	16	
22	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	6	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	15	
23	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	10	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	17
24	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	18	
25	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	11	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	17	
26	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	8	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	15
27	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	5	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	17	
28	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	7	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	15	
29	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	10	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	16	
30	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	8	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	17
31	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	5	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	14	
32	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17	
33	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	9	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	15	
34	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	15	
35	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	8	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	15	
36	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	8	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	15	

TINDAKAN

Resp	PRE TEST TINDAKAN															POST TEST TINDAKAN																
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	TOT	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	TOTAL
1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	
2	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	7	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	12	
3	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	13	
4	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	13	
5	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	4	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	11	
6	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	14	
7	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	8	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	11	
8	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	5	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	11	
9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	12	
10	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	4	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	10	
11	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	7	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	11	
12	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	9	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	12	
13	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	6	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	11	
14	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	5	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	11	
15	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	
16	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	9	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	11	
17	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	
18	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	
19	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	4	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	13	
20	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	6	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	12	
21	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	8	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	12	
22	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	4	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	12	
23	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	6	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	12	
24	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11	
25	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	11	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12	
26	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	6	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	12	
27	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	10	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	13	
28	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	6	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	12	
29	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	8	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	11	
30	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	6	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	10
31	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	5	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	12
32	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	5	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	11	
33	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	5	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	13	
34	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	7	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	12	
35	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	7	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	
36	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	7	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	13	

Lampiran 2 Distribusi Frekuensi

DISTRIBUSI FREKUENSI

A. Distribusi frekuensi sampel

1. Umur

usia ibu

	Frequenc y	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid < 20 tahun	3	8,3	8,3	8,3
20-30 tahun	19	52,8	52,8	61,1
> 35 tahun	14	38,9	38,9	100,0
Total	36	100,0	100,0	

2. Usia anak

Usia anak

	Frequenc y	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 6-9 buian	4	11,1	11,1	11,1
10-12 bulan	14	38,9	38,9	50,0
13-24 bulan	18	50,0	50,0	100,0
Total	36	100,0	100,0	

3. Pendidikan

Pendidikan

	Frequenc y	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Perguruan Tinggi	1	2,8	2,8	2,8
SD	16	44,4	44,4	47,2
SMA	10	27,8	27,8	75,0
SMP	9	25,0	25,0	100,0
Total	36	100,0	100,0	

4. Pekerjaan

Pekerjaan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid IRT	36	100,0	100,0	100,0

Lampiran 3 Hasil Uji Statistik

HASIL UJI STATISTIK

A. Uji Normalitas Data

	Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.
newpre	,961	36	,233
newprost	,984	36	,882
newtinpre	,984	36	,882
newtinpost	,960	36	,211

B. Deskriptif Statistik

1. Pengetahuan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
pre test pengetahuan	36	1	14	8,39	2,382
post test pengetahuan	36	14	19	16,28	1,210
Valid N (listwise)	36				

2. Tindakan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
pre test tindakan	36	2	11	6,28	1,980
post test tindakan	36	10	15	12,14	1,222
Valid N (listwise)	36				

C. Uji t-dependent
1. Pengetahuan

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 pre test pengetahuan	8,39	36	2,382	,397
post test pengetahuan	16,28	36	1,210	,202

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 pre test pengetahuan - post test pengetahuan	-7,889	2,376	,396	-8,693	-7,085	-19,923	35	,000

2. Tindakan

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 pre test tindakan	6,28	36	1,980	,330
post test tindakan	12,14	36	1,222	,204

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	pre test tindakan - post test tindakan	-5,861	2,180	,363	-6,599	-5,124	-16,133	35	,000

D. Frekuensi

E. pre test pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	34	94,4	94,4	94,4
	Cukup	2	5,6	5,6	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

post test pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup	12	33,3	33,3	33,3
	Baik	24	66,7	66,7	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

pre test tindakan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	31	86,1	86,1	86,1
	Cukup	5	13,9	13,9	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

post test tindakan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup	12	33,3	33,3	33,3
	Baik	24	66,7	66,7	100,0
	Total	36	100,0	100,0	

Deskripsi Pengetahuan Ibu Sebelum dan Sesudah Intervensi

No	Pertanyaan pengetahuan tentang MP-ASI lokal	Sebelum (orang)			Sesudah (orang)		
		Benar	%	Salah	Benar	%	Salah
1.	Apa yang dimaksud MP-ASI adalah	28	77,7	8	35	97,2	1
2.	Apa kegunaan pemberian MP-ASI mulai usia 6 bulan	17	47,2	19	30	83,3	6
3.	MP-ASI harus memenuhi syarat yaitu	20	55,5	16	31	86,1	5
4.	MP-ASI harus memenuhi syarat yaitu	11	30,5	25	29	80,5	7
5.	Point penting dalam pemberian MP-ASI adalah	10	27,7	26	27	75	9
6.	Jenis makanan pendamping ASI untuk usia 6-9 bulan	15	41,6	21	31	86,1	5
7.	Contoh makanan lunak adalah	14	38,8	22	29	80,5	7
8.	Bentuk MP ASI yang dikonsumsi bayi 12 -24 bulan	13	36,1	23	31	86,1	5
9.	Apa yang dimaksud dengan pangan lokal	23	63,8	13	29	80,5	7
10.	Salah satu pangan lokal yang banyak ditemukan di daerah Bagan Serdang	13	36,1	23	29	80,5	7
11.	Keunggulan dari pangan lokal adalah	12	33,3	24	27	75	9

12.	Apa jenis pangan lokal yang baik untuk diberikan sebagai MP-ASI	15	41,6	21	27	75	9
13.	Kelebihan MP-ASI lokal adalah	17	47,2	19	27	75	9
14.	Memberikan MP-ASI yang baik memiliki manfaat	12	33,3	24	29	80,5	7
15.	Olahan kacang-kacangan yang baik untuk MP-ASI	10	27,7	26	27	75	9
16.	Jumlah makan untuk bayi usia 6-9 bulan setiap kali makan	18	50	18	29	80,5	7
17.	Tekstur makanan untuk bayi usia 9-12 bulan	18	50	18	30	83,3	6
18.	Frekuensi makan per hari untuk bayi usia 12-24 bulan adalah	13	36,1	23	30	83,3	6
19.	Contoh resep MP-ASI untuk usia 6-9 bulan adalah	17	47,2	19	29	80,5	7
20.	Tim ikan tongkol cocok diberikan untuk bayi usia	15	41,6	21	30	83,3	6

Deskripsi Tindakan Ibu Sebelum dan Sesudah Intervensi

No	Pertanyaan pengetahuan tentang MP-ASI lokal	Sebelum (orang)			Sesudah (orang)		
		Benar	%	Salah	Benar	%	Salah
1.	Umur berapa anak anda diberikan MP-ASI	22	61,1	14	34	94,4	2
2.	Apakah ibu memberikan MP-ASI diberikan ikan	14	38,8	22	28	77,7	8
3.	Apakah porsi makan diberikan telah sesuai dengan usia 9 bulan	11	30,5	25	30	83,3	6
4.	Dalam seminggu berapa kali ibu memberikan ikan	16	44,4	20	30	83,3	6
5.	Apa yang dilakukan jika anak menolak MP-ASI berbasis pangan lokal	15	41,6	21	30	83,3	6
6.	Dalam seminggu berapa kali jenis ikan diganti	13	36,1	23	29	80,5	7
7.	Apakah sudah memberikan ikan tongkol atau ikan kembung sebagai MP-ASI	13	36,1	23	29	80,5	7
8.	Apakah anak usia 9-12 bulan telah diberikan makanan bertekstur sedikit lebih kasar	14	38,8	22	29	80,5	7
9.	Apakah ibu memberikan MP-ASI sebanyak 3-4 kali sehari dan selingan 1-2 kali sehari untuk anak usia 12 bulan	15	41,6	21	26	72,2	10

1	Apakah ibu sudah							
0.	pernah memberikan							
	menu nasi ikan kuah	18	50	18	30	83,3	6	
	kuning pada anak usia							
	12-24 bulan							
1	Bentuk makanan yang							
1.	ibu berikan kepada usia	13	36,1	13	29	80,5	7	
	anak anda 9-12 bulan							
1	Bagaimana anda							
2.	mengolah ikan lokal	14	38,8	22	27	75	9	
	untuk anak usia 6-9							
	bulan							
1	Setelah ibu mendapat							
3.	penjelasan berapa kali	15	41,6	21	27	75	9	
	ibu sudah							
	mempraktekkannya							
1	Apakah ibu memberikan							
4.	MP-ASI makanan utama	17	47,2	19	29	80,5	9	
	2-3 kali dan selingan 2-3							
	kali sehari pada anak							
	usia 6-9 bulan							
1	Seberapa sering anda							
5.	mencampurkan ikan	16	44,4	20	30	83,3	6	
	ikanan dengan bahan							
	lain dalam MP-ASI							

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian

 **Kemenkes Poltekkes Medan**

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Poltekkes Medan
A. Jalan Jaman Garing KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
☎ 061 810643
🌐 <http://poltekkes-medan.ac.id>

Lubuk Pakam, 17 Januari 2025

Nomor : KH.03.03/F.XXII.13/O 152 /2025
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth:
1. Kepala Dinas Kesehatan Deli Serdang
2. UPT Puskesmas Pantai Labu

di Tempat


Sesuai dengan kurikulum Diploma Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi dimana mahasiswa semester VIII diwajibkan menyusun Skripsi. Berkaitan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa bimbingan Ibu Dr Herta Masthalina SKM, MPH untuk melakukan Penelitian di Wilayah Kerja Puskesmas Pantai Labu. Adapun nama mahasiswa tersebut, adalah:

No	Nama	NIM	Judul
1	Indah Permata Sari Lumban Gaol	P01031221080	Pengaruh Konseling MPASI Berbasis Pangan Lokal Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Ibu
2	Eidina Azzahra	P01031221071	Pengaruh Penyuluhan Asupan Protein Hewani Pada Anak Usia 12-23 Bulan Melalui Media Audio Visual Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Di Desa Bagan Serdang
3	Maria Jesika Nainggolan	P01031221137	Pemberian Penyuluhan Dengan Media Booklet Tentang Pemberian Asi Eksklusif Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Dalam Pencegahan Stunting

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


Ketua Jurusan Gizi
Rita Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
NIP. 199008231990032001

Kemesterian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENDIKES 1500067 dan <https://whs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tsa.kominfo.go.id/verifikasi>.



Lampiran 5 Surat Balasan Penelitian



**PEMERINTAH KABUPATEN DELI SERDANG
KECAMATAN PANTAI LABU
DESA BAGAN SERDANG**

Jln Dusun I Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kode Pos 20553
Pos – eL : baganserdang123@gmail.com

Bagan Serdang, 18 Januari 2025

Nomor : 400.12/
Sifat : Penting
Lampiran : -
Perihal : Ijin Penelitian

Yth, Kementerian Kesehatan
di
Tempat

Sehubungan dengan Surat Masuk dari Kementerian Kesehatan dengan
Nomor : KH.03/F .XXII. 13/0152/ 2025 Tanggal : 17 Januari 2025

Berkenaan dengan Surat diatas, kami dari Pemerintahan Desa Bagan
Serdang Memberi Ijin penelitian kepada Mahasiswi

1. Indah Permata Sari Lumban Gaol
2. Eidina Azzahra
3. Maria Jesika Nalngolan

Demikian Surat ini disampaikan kepada Kementerian Kesehatan, untuk dapat
digunakan sebagaimana mestinya.

Kepala Desa Bagan Serdang
Kecamatan Pantai Labu



Lampiran 6 Informed Consent

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)

Dengan menandatangani lembar ini, saya :

Nama :

Jenis Kelamin :

Tanggal Lahir :

Alamat :

Telp/HP :

Bersedia dan mau menjadi Responden Penelitian dengan judul “Pengaruh Konseling MP-ASI Berbasis Pangan Lokal Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Ibu” yang akan dilakukan oleh :

Nama : Indah Permata Sari Lumban Gaol

Alamat : Jln. Prona I No.44 Petapahan, Lubuk Pakam

Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Program Sarjana
Terapan Gizi dan Dietetika

Telp/HP : 0859193582975

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

Bagan Serdang,2025

Peneliti

Responden

(Indah P. S. Lumban Gaol)

()

Lampiran 4. Informed Consent

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)

Dengan menandatangani lembar ini, saya :

Nama : Cici Ariqat
Tempat / Tgl Lahir : 25 Tahun (2 thn)
Alamat : Bagan Serdang Durian II
Telp/HP : 0821 6068 1337

Bersedia dan mau menjadi sampel penelitian ini sampai selesai dengan judul penelitian "Pengaruh Konseling MP-ASI Berbasis Pangan Lokal Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Ibu" yang akan dilakukan oleh :

Nama : Indah Permata Sari Lumban Gaol
Alamat : Jln. Prona I No.44 Petapahan, Lubuk Pakam
Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Program D-IV
Telp/HP : 0859193582975

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

Bagan Serdang,2025

Peneliti



(Indah P. S. Lumban Gaol)

Sampel



(Cici Ariqat)

Lampiran 7 Kuesioner

Kuesioner Penelitian

➤ Karakteristik Responden

Tanggal :

✓ Identitas Ibu

1. Nama Ibu :
2. Usia Ibu :
 - a. Umur < 20 tahun
 - b. Umur 20 -30 tahun
 - c. Umur > 35 tahun
3. Pendidikan terakhir Ibu :
 - a. SD
 - b. SMP
 - c. SMA
 - d. Perguruan Tinggi
4. Status Bekerja Ibu :
 - a. Bekerja
 - b. Tidak bekerja

✓ Identitas Baduta

1. Nama Baduta :
2. Tanggal lahir :
3. Jenis Kelamin :
 - a. Laki-laki
 - b. Perempuan
4. Usia Bayi
 - a. Umur 6-9 bulan
 - b. Umur 10-12 bulan
 - c. Umur 13 -24 bulan

Lampiran 7. Kuesioner Pengetahuan dan Tindakan Ibu

KUESIONER PENGETAHUAN

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (X) pada jawaban yang menurut anda benar.

1. Apa yang dimaksud MP-ASI adalah
 - a. Makanan pokok anak sehta (0)
 - b. Makanan atau minuman yang diberikan pada balita usia 6-24 bulan (1)**
 - c. Makanan pengganti air susu ibu (0)
2. Usia berapa seharusnya diberikan MP-ASI pertama
 - a. Sejak Lahir (0)
 - b. 4 bulan (0)
 - c. Usia 6 bulan (1)**
3. Apa kegunaan pemberian MP-ASI mulai usia 6 bulan
 - a. Meminimalkan resiko kekurangan zat gizi (1)**
 - b. Agar bayi merasa kenyang (0)
 - c. Menambah berat badan bayi (0)
4. MP-ASI harus memenuhi syarat yaitu
 - a. Tepat waktu dan Aman (0)**
 - b. Tidak tepat 6 bulan (0)
 - c. Tidak disimpan di wadah tertutup (0)
5. Point penting dalam pemberian MP-ASI adalah
 - a. Keanekaragaman makanan (1)**
 - b. Wadah makan anak (0)
 - c. Lingkungan (0)
6. Jenis makanan pendamping ASI untuk usia 6-9 bulan
 - a. Makanan lunak (0)
 - b. Makanan lumat (1)**
 - c. Makanan keluarga (0)
7. Contoh makanan lunak adalah

- a. Lontong dan nasi (0)
 - b. Papaya saring (0)
 - c. Bubur nasi dan kentang pure (1)**
8. Bentuk MP ASI yang dikonsumsi bayi 12 -24 bulan
- a. Makanan cair (0)
 - b. Makanan lunak (0)
 - c. Makanan Keluarga (1)**
9. Apa yang dimaksud dengan pangan lokal
- a. Makanan yang diimpor dari luar negeri (0)
 - b. Makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai kearifan lokal (1)**
 - c. Makanan yang dijual di supermarket (0)
10. Salah satu pangan lokal yang banyak ditemukan di daerah Bagan Serdang
- a. Ikan kembung (1)**
 - b. Daging sapi (0)
 - c. Buah jeruk (0)
11. Keunggulan dari pangan lokal adalah
- a. Sulit ditemukan (0)
 - b. Mahal (0)
 - c. Mudah di dapat (1)**
12. Apa jenis pangan lokal yang baik untuk diberikan sebagai MP-ASI
- a. Makanan cepat saji (0)
 - b. Ikan – ikan (1)**
 - c. Makanan kaleng (0)
13. Kelebihan MP-ASI lokal adalah
- a. Ibu dapat memilih sendiri bahan berkualitas (1)**
 - b. Ibu dapat memberi MP-ASI pabrikan (0)
 - c. Ibu dapat memberi MP-ASI dini (0)
14. Memberikan MP-ASI yang baik memiliki manfaat
- a. Padat energi, protein, zat besi, dan vitamin (1)**
 - b. Tidak perlu mengonsumsi lauk hewani (0)

- c. Pemilihan bahan makanan yang relative mahal (0)
15. Olahan kacang-kacangan yang baik untuk MP-ASI
- a. **Tahu dan tempe (1)**
 - b. Kacang utuh (0)
 - c. Kacang goreng (0)
16. Jumlah makan untuk bayi usia 6-9 bulan setiap kali makan
- d. 1-2 sendok teh, secara bertahap (0)
 - e. **2-3 sendok makan (1)**
 - f. 5 sendok makan (0)
17. Tekstur makanan untuk bayi usia 9-12 bulan
- a. Makanan lumat (dihaluskan) (1)
 - b. **Makanan lunak (disaring) (0)**
 - c. Makanan keluarga/padat (0)
18. Frekuensi makan per hari untuk bayi usia 12-24 bulan adalah
- a. Makanan utama 2-3 kali sehari, cemilan 1-2 kali sehari (1)
 - b. **Makanan utama 3-4 kali sehari, cemilan 1-2 kali sehari (0)**
 - c. Makanan utama 1-2 kali sehari (0)
19. Contoh resep MP-ASI untuk usia 6-9 bulan adalah
- a. **Bubur pepes ikan kembung (1)**
 - b. Tim ikan tongkol (0)
 - c. Sosis ikan selar kuning (0)
20. Tim ikan tongkol cocok diberikan untuk bayi usia
- a. 6-9 bulan (0)
 - b. **9-12 bulan (1)**
 - c. 12-24 bulan (0)

KUESIONER TINDAKAN

Pilihlah salah satu jawaban dengan memberikan tanda silang (X) pada jawaban yang sesuai perilaku anda.

1. Umur berapa anak anda diberikan MP-ASI
 - a. **6 bulan (1)**
 - b. Sebelum 6 bulan (0)
2. Apakah ibu memberikan MP-ASI diberikan ikan
 - a. **Ya (1)**
 - b. Tidak (0)
3. Apakah porsi makan diberikan telah sesuai dengan usia 9 bulan
 - a. **Ya (1)**
 - b. Tidak (0)
4. Dalam seminggu berapa kali ibu memberikan ikan
 - a. 1-2 kali seminggu (0)
 - b. **4-5 kali seminggu (1)**
 - c. Tidak pernah (0)
5. Apa yang dilakukan jika anak menolak MP-ASI berbasis pangan lokal
 - a. Memaksa anak untuk makan (0)
 - b. **Mencoba memberikan variasi lain dari pangan lokal (1)**
 - c. Mengganti dengan makanan instan (0)
6. Dalam seminggu berapa kali jenis ikan diganti
 - a. 1-2 kali seminggu (0)
 - b. **4-5 kali seminggu (1)**
 - c. Tidak pernah (0)
7. Apakah sudah memberikan ikan tongkol atau ikan kembung sebagai MP-ASI
 - a. **Sudah (1)**
 - b. Tidak pernah (0)
8. Apakah anak usia 9-12 bulan telah diberikan makanan bertekstur sedikit lebih kasar
 - a. **Ya (1)**

- b. Tidak (0)
9. Apakah ibu memberikan MP-ASI sebanyak 3-4 kali sehari dan selingan 1-2 kali sehari untuk anak usia 12 bulan
- a. **Ya (1)**
 - b. Tidak (0)
10. Apakah ibu sudah pernah memberikan menu nasi ikan kuah kuning pada anak usia 12-24 bulan
- a. **Sudah pernah (1)**
 - b. Tidak pernah (0)
11. Bentuk makanan yang ibu berikan kepada usia anak anda 9-12 bulan
- a. Makanan kasar (0)
 - b. **Makanan lembek atau cincang (1)**
 - c. Makanan padat (0)
12. Bagaimana anda mengolah ikan lokal untuk anak usia 6-9 bulan
- a. **Dihaluskan atau di pure(1)**
 - b. Di potong keci-kecil (0)
 - a. Diberikan dalam bentuk padat (0)
13. Setelah ibu mendapat penjelasan berapa kali ibu sudah mempraktekannya
- A. **4-5 kali (1)**
 - B. 1 kali (0)
 - C. Tidak pernah (0)
14. Apakah ibu memberikan MP-ASI makanan utama 2-3 kali dan selingan 2-3 kali sehari pada anak usia 6-9 bulan
- a. **Ya (1)**
 - b. Tidak (0)
15. Seberapa sering anda mencampurkan ikan ikanan dengan bahan lain dalam MP-ASI
- a. **Selalu mencampurkan dengan bahan lain untuk variasi (1)**
 - b. Kadang-kadang mencampurkan dengan bahan lain (0)
 - c. Tidak pernah mencampurkan ikan dengan bahan lain (0)

Lampiran 8 Resep MP ASI Lokal

RESEP MP ASI LOKAL

➤ Usia 6 – 9 Bulan

1. Bubur Singkong Isi Ikan Kembang Saus Jeruk

Bahan :

- 75 gr singkong putih, rebus dan haluskan
- 15 gr (2 sdm datar) daging ikan kembang cincang halus
- 5 gr (1 sdt) minyak kelapa
- 20 gr (2 sdm) bayam segar, potong kalus

Bumbu:

- 1 lembar daun salam
- 1 batang serah

Bumbu Halus :

- 1 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih

Cara membuat :

- Tumis bumbu halus, lalu masukkan daun salam dan serah.
- Tambahkan air, masukkan singkong putih, daging ikan, aduk-aduk hingga setengah matang.
- Masukkan daun bayam, aduk hingga matang. Jika airnya mengental dapat ditambahkan air matang.
- Angkat, lalu saring halus atau diblender, Sebelum disajikan tambahkan saus jeruk.

2. Bubur Kanju Rumbi Udang

Bahan :

- 60 gr (6 sdm) Nasi putih
- 20 gr udang segar
- 15 gr wortel
- 15 gr jagung pipil
- 15 ml santan
- 2 lembar daun pandan

Bumbu Halus

- 1 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1/2 buah kapulaga

- 1 gr ketumbar
- 1 cm kayumanis
- 1 buah cengkeh
- 1/4 sdt merica
- 1/4 sdt jintan campur adas
- 1/4 buah pekak
- Seujung jari buah pala

Cara membuat :

- Cuci dan bersihkan udang, buang bagian kepala udang. Kemudian, rebus dalam air hingga udang berubah warna. Kemudian buang kulitnya, dan potong udang menjadi 2 atau 3 bagian. Sisihkan.
- Tumis bumbu halus, masukkan daun pandan. Aduk-aduk, kemudian tambahkan air kaldu, kemudian masak nasi, hingga nasi lembek dan menyerupai bubur.
- Tambahkan potongan udang, wortel dan jagung, masak sambil sesekali diaduk. Jika dirasa kurang air, tambahkan kembali airnya, aduk hingga rata. Kemudian matikan api, saring sesuai tekstur yang diinginkan. Sajikan.

3. Pindang Ikan tongkol

Bahan :

- Beras 60 gram
- Ikan tongkol 30 gram
- Minyak 5 gram
- Tomat 20 gram
- Bawang merah 1 Suing
- Bawang putih 1 Suing
- Daun Salam 1 Lembar
- Daun Bawang 1
- Air secukupnya

Cara Membuat :

- Beras dicuci bersih
- Tumis bumbu yang sudah dirajang halus keuali salam dengan minyak
- Ikan dibersihkan beri cuka, dikukus dan diambil dagingny
- Capurkan seluruh bahan, tambahkan 2,5 gelas air
- Aduk merata, kemudian tim dengan api kecil selama 1,5 jam

4. Bubur labu ikan Selar kuning

Bahan :

- 75 g fillet ikan selar kuning
- ¼ butir jeruk nipis, ambil airnya
- 350 ml air
- 200 g labu kuning, kupas, potong-potong
- ½ batang seledri, iris halus

Cara membuat :

- Lumuri ikan dengan air jeruk nipis selama 15 menit, bilas sampai bersih. Potong-potong daging ikan. Sisihkan.
- Panaskan air bersama labu kuning dan fillet ikan sampai empuk dan matang. Tambahkan seledri, aduk sampai layu. Angkat.
- Haluskan bubur labu dengan blender. Sajikan.

5. Bubur Ikan Tongkol

Bahan :

- 30 gram beras, kukus setengah matang (aron)
- 45 gram ikan tongkol, cincang halus
- 15 gram buncis,
- potong kecil-kecil
- 150 ml kaldu ayam
- 7,5 ml minyak kelapa sawit, untuk menumis Garam secukupnya (jika diperlukan)

Bumbu halus:

- 1 siung bawang putih
- 1 butir bawang merah

Cara membuat:

- Tumis bumbu halus sampai harum.
- Masukkan daging ikan tongkol dan buncis, aduk sampai matang, lalu haluskan.
- Didihkan air kaldu, masukkan beras, aduk beras hingga menjadi bubur kasar.
- Masukkan tumisan ikan dan garam secukupnya, aduk hingga semua bahan matang.

➤ Usia 9 – 12 Bulan

1. Nasi Tim Ikan Kembung Telur

Bahan :

- 115 gr (12 sdm) nasi putih
- 30 gr (1 potongil) ikan kembung segar, haluskan
- 30 gr telur
- 15 gr (1 potong besar) wortel
- 10 gr (1 buah sedang tomat
- 7.5 gr (1.5 sdt) minyak kelapa
- 75 cc (1/3 gelas belimbing) kaldu ayam
- 50 gr (1/2 potong) pepaya, haluskan

Cara membuat :

- Masukkan nasi, ikan kembung, telur puyuh, minyak kelapa ke dalam mangkok tim
- Tambahkan air kaldu
- Masukkan wortel dan tomat, tim hingga matang
- Angkat, sajikan dengan saos papaya.

2. Nasi Tim Ikan Telur Sayuran

Bahan :

- 100 gr (10 sdm) nasi putih
- 100 gr (10 sdm) nasi
- 30 gr (3 butir) telur puyuh, kocok
- 30 gr (3 sdm) ikan kembung fillet
- 10 gr (1 sdm) sawi hijau, iris
- 20 gr (2 sdm) tomat, cincang
- 300 ml kaldu ayam
- 7.5 ml (1.5 sdt) minyak

Cara membuat :

- Masak kaldu, nasi, minyak kelapa, dan ikan kembung hingga lunak dan menjadi bubur
- Masukkan sawi hijau dan tomat.
- Masukkan telur puyuh yang sudah dikocok, aduk perlahan hingga rata dan matang.
- Angkat dan sajikan.

3. Tim Bubur Manado Udang

Bahan :

- 50 gr (5 sdm) nasi putih
- 40 gr (4 sdm) labukuning, potong dadu
- 30 gr (3 ekor) udang kupas
- 20 gr (2 sdm) jagung pipil
- 10 gr (1 sdm) bayam
- 5 ml (1 sdt) minyak goreng
- Garam secukupnya
- 10 gr (1 batang) daun bawang, diiris

Haluskan:

- 1 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih

Cara membuat :

- Turnis bumbu halus sampai harum.
- Masukkan udang, tumis hingga berubah warna, lalu tambahkan air kaldu, masak sampai mendidih.
- Masukkan nasi, labu kuning, jagung dan bayam
- Masukkan daun bawang yang sudah diiris, masak hingga menyusut jangan lupa tambahkan garam secukupnya dan koreksi rasa. Sajikan

4. Jagung pipil ikan giling

Bahan :

- Jagung muda 100 gram
- Ikan Kembung 5 gram
- Tempe 40 gram
- Kangkung 20 gram
- Wortel 20 gram
- Tomat 20 gram
- Minyak 10 gram
- Air Secukupnya

Cara Membuat:

- Jagung diparut lalu ditimbang
- Ikan dibersihkan beri cuka, dikuus lalu dihaluskan
- Wortel diparut, kangkung diiris halus
- Tempe dipotong kecil-kecil, direbus +/- 15 menit lalu dihaluskan, Tomat dipotong kecil-kecil

- Semua bahan dicampur di dalam panci tambahkan air, kemudian dimasak di atas hingga matang
- Disaring

5. Tim kari ikan tongkol

Bahan :

- 100 g daging tongkol (tanpa kulit)
- 1 sdt air jeruk lemon
- ½ sdt garam
- 1 sdm minyak

Haluskan :

- 1 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- ½ cm kunyit
- ½ butir kemiri
- 350 ml santan cair
- 1 lembar daun jeruk 60 g beras

Cara membuat :

- Potong-potong daging ikan, lumuri dengan air jeruk lemon dan garam. Sisihkan.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk sampai harum. Tambahkan santan cair, masak sampai mendidih.
- Masukkan beras, masak sambil ditutup sampai beras mulai matang. Masukkan daging ikan, aduk rata. Lanjutkan
- Masak sampai beras dan ikan matang dan santan terserap habis. Angkat

➤ Usia 12 – 24 Bulan

1. Nasi Ikan Kuah Kuning

Bahan :

- 150 gr (15 sdm) nasi
- 360 gr (3 ekor) ikan kembung
- 75 gr (7.5 sdm) labu siam
- 75 gr (7.5 sdm) tempe
- 60 gr (1 buah besar) tomat besar
- 15 ml (1.5 sdm) minyak goreng

Bumbu :

- 2 lembar daun salam
- 1 batang sereh digeprek
- 2 cm laos digeprek
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- 35 ml (3.5 sdm) santan
- 750 ml air
- 2 buah jeruk nipis

Bumbu Halus :

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah kemiri
- 2 cm jahe

Cara membuat :

- Bersihkan ikan, lumuri dengan garam dan Jeruk nipis atau cuka biarkan 10 menit kemudian bilas dengan air sampai bersih
- Lumuri kembali ikan kembung dengan garam dan jeruk nipis biarkan 5 menit
- Panaskan minyak, goreng ikan kembung sampai matang sisihkan
- Tumis bumbu halus tambahkan sereh, salam dan laos tunggu sampai air mendidih
- Masukkan potongan labu siam dan tempe masak sampai matang
- Tambahkan santan dan masukkan ikan goreng
- Tambahkan garam dan gula secukupnya, masukkan torhat dan koreksi rasa Sajikan dengan nasi hangat

2. Waluh ikan

Bahan :

- Beras 60 gram
- Ikan lele 30 gram
- Minyak 5 gram
- Labu kuning 25 gram
- Air secukupnya

Cara membuat :

- Beras dicuci

- Ikan dibersihkan beri cuka, dikukus ambil dagingnya
- Labu kuning dipotong kotak-kotak
- Campur semua bahan, tambahkan 2 gelas air
- Aduk merata, kemudian ditim dengan api sedang kurang lebih 1,5 jam

3. Cilok ikan labu kuning

Bahan :

- 100 g daging ikan kembung, haluskan 175 g labu kuning, kukus, haluskan Haluskan
- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt bubuk lada
- Garam dan gula pasir secukupnya]
- 1 putih telur
- 25 ml susu cair
- 100 g tepung kanji
- 1 batang daun bawang, iris halus Minyak untuk menggoreng Mayones secukupnya

Cara membuat :

- Satukan daging ikan kembung, labu kuning, bumbu halus, dan putih telur, aduk rata. Tambahkan susu, tepung kanji, dan daun bawang. Uleni adonan sampai bisa dibentuk.
- Siapkan piringan tahan panas, oles bagian dalamnya dengan sedikit minyak. Tuang adonan stik ikan, ratakan. Kukus selama 30 menit atau sampai matang, angkat.
- Potong-potong stik ikan, goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat, sajikan bersama mayones.

4. Nasi bakar tongkol

Bahan :

- 200 gram nasi
- 100 gram ikan tongkol rebus, suwir kecil-kecil
- 15 gram bayam, rebus matang
- ½ ruas jahe, memarkan
- ½ ruas lengkuas, memarkan
- 1 batang serai

- 1 lembar daun salam 15 ml minyak kelapa, untuk menumis Garam secukupnya Daun pisang Kemangi secukupnya

Bumbu halus :

- 3 siung bawang putih
- 4 buah bawang merah
- 1 butir kemiri

Cara membuat:

- Tumis bumbu halus, lalu masukkan jahe, lengkuas, serai, dan daun salam, hingga harum.
- Masukkan ikan tongkol suwir, tuang air secukupnya, lalu aduk hingga tercampur rata.
- Masukkan daun bayam dan garam secukupnya
- Bungkus nasi dengan daun pisang dan letakkan tumisan tuna di atasnya. Tambahkan kemangi
- Bakar nasi bungkus hingga daun pisang kering

5. Nasi pepes ikan kembung

Bahan :

- 150 gram nasi
- 75 gram ikan kembung, cincang halus
- 200 gram tahu putih, haluskan
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 1 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 1 lembar daun jeruk
- 10 ml minyak kedelai, untuk menumis Kemangi secukupnya
- Garam secukupnya Gula secukupnya Merica secukupnya

Bumbu halus:

- 2 siung bawang putih
- 3 buah bawang merah
- 1 cm kunyit
- 1 butir kemiri

Cara membuat:

- Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun salam, dan serai hingga harum.

- Campur tumisan bumbu ke dalam adonan tahu halus, lalu masukkan iakn tongkol giling, telur, dan kemangi.
- Tambahkan gula, garam, dan merica.
- Bagi adonan menjadi 3, lalu bungkus tiap adonan dengan daun pisang.
- Kukus sekitar 25 menit.
- Sajikan bersama nasi.

Lampiran 9 Booklet

PEMBERIAN MP-ASI

PADA BAYI USIA 6-24 BULAN BERBASIS PANGAN LOKAL

MP ASI

Pemberian MP ASI yang aman dan bergizi pada usia anak sekitar 6 bulan ditujukan

- a. Meminimalkan risiko **kekurangan zat gizi**
- b. Mencegah **keterlambatan pertumbuhan dan perkembangan anak**

PENGERTIAN MP ASI

MP-ASI (Makanan Pendamping ASI) adalah makanan atau minuman yang diberikan pada balita usia 6-24 bulan untuk memenuhi kebutuhan gizi selain dari ASI. Mulai umur 6 bulan, bayi membutuhkan energi dan zat gizi yang lebih banyak daripada yang disediakan oleh ASI atau susu (AS) sehingga perlu mendapat Makanan Pendamping ASI (MP ASI) yang kaya protein hewani, sayur, pertumbuhan dan perkembangannya optimal. Pemberian ASI tetap dilanjutkan sampai umur 2 tahun atau lebih.

SYARAT PEMBERIAN MP ASI

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (World Health Organization/WHO), prinsip dasar pemberian MP ASI harus memenuhi 4 syarat, yaitu:

- 1. Tepat waktu**
 MP ASI diberikan pada 6 bulan sudah tidak dapat menyusu, substitusi MP ASI baru mulai pada **usia 6 bulan**.
- 2. Berkualitas**
 MP ASI dengan kandungan gizi yang tinggi, protein, dan karbohidrat yang **memenuhi kebutuhan** anak yang sedang tumbuh.
- 3. Aman**
 MP ASI harus disiapkan dan disimpan dengan **kebersihan** dan diberikan dengan **steril** untuk menghindari infeksi yang terjadi pada saat mengonsumsi MP-ASI ini.
- 4. Dibarengi dengan ASI yang cukup**
 MP ASI diberikan dengan memperhatikan **jumlah ASI** yang menyusui dan MP ASI yang **tidak ada** menggantikan jumlah **breastmilk**, **komponen/kelembutan** ASI.

POINT PENTING DALAM

MP ASI

Usia bayi

Frekuensi pemberian makan

Banyaknya makanan

Tekstur makanan

Keanekaragaman makanan

Pemberian makan secara aktif/responsif

Higienis

JENIS MAKANAN PENDAMPING ASI

Beberapa jenis makanan pendamping ASI menurut (IDAI, 2018)

1. Makanan Lumat

Adalah makanan yang dibacakan, ditumbuk atau diaring dan berbentuk lebih lembur dan halus tanpa ada ampas sehingga menjadi bubur kental (puree) atau makanan yang ditumbuk hingga menjadi halus (mashed). Jenis makanan ini biasanya diberikan pada anak usia 6-9 bulan contohnya: bubur susu, bubur sumsum, pisang saring/dikerok, pepaya saring, tomat saring, nasi tim dsaring.



USIA BAYI TERBAGI MENJADI 3 KELOMPOK USIA

6-8 bulan



9-12 bulan

12-24 bulan



JENIS MAKANAN PENDAMPING ASI

Beberapa jenis makanan pendamping ASI menurut (IDAI, 2018)

2. Makanan Lunak

Adalah makanan yang dimasak dengan air dan dimasak lebih lama atau dari makanan lumat atau makanan yang dicincang halus (minced), dimasak kasar (chopped), makanan yang dapat dipegang oleh anak (finger food). Jenis makanan ini biasanya diberikan ketika anak berusia 9-12 bulan. Contohnya bubur nasi, bubur ayam, nasi tim, kentang pure.



JENIS MAKANAN PENDAMPING ASI

Seberapa jenis makanan pendamping ASI menurut (IDA, 2018)

1. Makanan Keluarga

Adalah makanan lunak yang tidak berair dan bisa disebut dengan makanan keluarga atau makanan keluarga yang disesuaikan atau disesuaikan usianya. Makanan ini mulai diberikan pada bayi ketika bayi berusia 12-24 bulan. Contohnya: lontong, nasi, lauk-pauk, sayur bening, dan buah-buahan.



JENIS PANGAN LOKAL

Jenis pangan lokal yang terdapat di daerah ini adalah berbagai jenis ikan ikan, seperti:

Ikan tongkol



Ikan kembung

Ikan selar kuning



PENGERTIAN PANGAN LOKAL

Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Setiap daerah memiliki keunggulan pangan lokal yang berbeda sesuai dengan tingkat produksi dan konsumsi.



KEUNGGULAN DARI PANGAN LOKAL

Mudah di dapat

Bahan makanan yang digunakan mudah didapat sepanjang tahun, sebaiknya bahan makanan tersebut yang diproduksi dan dijual di wilayah tersebut.



KEUNGGULAN DARI PANGAN LOKAL

Murah

Makanan dapat dibuat dari bahan makanan yang tersedia di daerah setempat oleh masyarakat dan tetap dapat memenuhi kebutuhan gizi, keamanan pangan dan selera sasaran. Bahan makanan yang digunakan dapat dan mudah dibeli di daerah setempat.



PANGAN LOKAL SEBAGAI MP-ASI

MP-ASI lokal adalah MP-ASI yang dibuat di rumah tangga terbuat dari bahan makanan yang tersedia setempat mudah diperoleh dengan harga terjangkau oleh masyarakat, dan memerlukan pengolahan sebelum dikonsumsi sasaran dengan kandungan zat gizi yang sesuai untuk diberikan kepada balita usia 6-24 bulan untuk mencukupi kebutuhan gizi.



KEUNGGULAN DARI PANGAN LOKAL

Bergizi

memenuhi seluruh zat gizi sasaran dan memiliki daya sima baik daya cerna yang baik dapat dicapai dengan cara pengolahan makanan yang benar.



KELEBIHAN MP-ASI LOKAL

- Ibu dapat mengontrol bahan apa saja yang dipakai untuk membuat MP-ASI dan tentunya lebih aman karena tanpa zat tambahan apapun.
- Ibu dapat mengatur makanan bayi dan kandungan yang terdapat didalamnya. Risiko alergi dan lain dipaperc dengan membuat MP-ASI.
- Ibu dapat memilih sendiri bahan yang **sekuatitas tinggi** untuk anak anda.



KELEBIHAN MP-ASI LOKAL

- MP-ASI buatan sendiri pasti **terjamin higienitasnya** karena proses pembuatannya
- Bayi akan belajar dengan berbagai macam rasa dan tekstur makanan sehingga akan lebih memusatkan baginya nanti untuk makan keluarga
- Mengonsumsi makanan sehat sudah mulai diturunkan sejak dini



PEMBERIAN MP-ASI YANG BAIK

- Padat energi, **protein**, dan zat gizi mikro (**zat besi, zinc**, kalsium, vitamin A, vitamin C, dan folat) zat-zat gizi ini sangat dibutuhkan anak usia 6-24 bulan.
- Terdiri dari 4 kelompok jenis makanan
- Tidak pedas atau asin
- Mudah bagi bayi untuk makan
- Disukai oleh bayi
- Tersedia secara lokal dan terjangkau



PEMBERIAN MP-ASI YANG BAIK

- Padat energi, **protein**, dan zat gizi mikro (**zat besi, zinc**, kalsium, vitamin A, vitamin C, dan folat) zat-zat gizi ini sangat dibutuhkan anak usia 6-24 bulan.
- Terdiri dari 4 kelompok jenis makanan
- Tidak pedas atau asin
- Mudah bagi bayi untuk makan
- Disukai oleh bayi
- Tersedia secara lokal dan terjangkau



CONTOH PANGAN LOKAL



1. Ikan seter suring
 Ikan air tawar
 Berat: 100 gr
 Protein: 12,2 g
 Kalsium: 30 mg
 Zat Besi: 0,3 mg
 Zinc: 0,8 mg



2. Ikan kembung
 Ikan air tawar
 Berat: 100 gr
 Protein: 12,2 g
 Kalsium: 30 mg
 Zat Besi: 0,3 mg
 Zinc: 0,8 mg



3. Ikan tongkol
 Ikan air tawar
 Berat: 100 gr
 Protein: 12,2 g
 Kalsium: 30 mg
 Zat Besi: 0,3 mg
 Zinc: 0,8 mg

FREKUENSI, TEKSTUR DAN POROS

PEMBERIAN MP-ASI

Usia	Frekuensi (per hari)	Jumlah (sangatlah sedikit)	Tekstur	Asi
Usia 6-8 bulan	Makanan antara 2-3 kali sehari, selingan 1-2 kali sehari	Ditawar dengan 2-3 sendok makan dan ditayarkan homogen sampai 1/3 mangkuk kecil atau setara dengan 125 ml	Makanan benak atau lunak yang dibubukkan hingga jadi bubur kental atau sediaan yang ditawarkan sampai hingga halus.	Beseka bayi
Usia 9-12 bulan	Makanan antara 3-4 kali sehari, selingan 1-2 kali sehari	1/3 mangkuk kecil atau setara dengan 123 ml	Makanan benak atau lunak dicincang [disingkat kasar], ditayarkan sampai kasar sehingga bisa digigitkan oleh anak.	Beseka bayi
Usia 13-24 bulan	Makanan antara 3-4 kali sehari, selingan 1-2 kali sehari	1/3 sampai 1/2 mangkuk kecil atau setara dengan 175-250 ml	Makanan lumer yang dibubuk atau dicincang.	Beseka bayi



NILAI GIZI

BUBUR PEPES IKAN KEMBUNG

No	Jenis dan gdl	Kandungan
1	air	91 kkal
2	kebabondan	5,2
3	gandum	4,7 g
4	protein	5,5 g
5	zat besi	0,4 mg
6	vitg	0,3 mg



RESEP MP ASI BERBASIS PANGAN LOKAL USIA 6-9 BULAN

BUBUR PEPES IKAN KEMBUNG

Bahan	Bumbu halus	Cara membuat
<ul style="list-style-type: none"> 100 gr ikan kembung 100 ml air 1 sendok makan tepung beras 1/2 sendok teh minyak goreng 1/2 sendok teh garam 1/2 sendok teh gula 1/2 sendok teh minyak wijen 1/2 sendok teh bawang putih 1/2 sendok teh bawang merah 1/2 sendok teh bawang hijau 1/2 sendok teh bawang kuning 1/2 sendok teh bawang hitam 1/2 sendok teh bawang putih 1/2 sendok teh bawang merah 1/2 sendok teh bawang hijau 1/2 sendok teh bawang kuning 1/2 sendok teh bawang hitam 	<ul style="list-style-type: none"> 1/2 sendok makan bawang merah 1/2 sendok makan bawang putih 1/2 sendok makan bawang kuning 1/2 sendok makan bawang hitam 1/2 sendok makan bawang hijau 1/2 sendok makan bawang merah 1/2 sendok makan bawang putih 1/2 sendok makan bawang kuning 1/2 sendok makan bawang hitam 1/2 sendok makan bawang hijau 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lumuri ikan kembung dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 10 menit. 2. Cincang bawang merah, bawang putih, bawang kuning, bawang hitam, bawang hijau, bawang merah, bawang putih, bawang kuning, bawang hitam, bawang hijau. 3. Campur ikan kembung dengan bumbu halus hingga menjadi bubur halus. 4. Masak bubur dengan air, garam, gula, minyak goreng, dan air jeruk nipis, masak hingga buburnya mendidih.

RESEP MP ASI BERBASIS PANGAN LOKAL USIA 9-12 BULAN

Tim Ikan Tongkol

Bahan	Bumbu halus	Cara membuat
<ul style="list-style-type: none"> 100 gram ikan tongkol 100 ml air 1/2 sendok makan tepung beras 1/2 sendok teh minyak goreng 1/2 sendok teh garam 1/2 sendok teh gula 1/2 sendok teh minyak wijen 1/2 sendok teh bawang putih 1/2 sendok teh bawang merah 1/2 sendok teh bawang hijau 1/2 sendok teh bawang kuning 1/2 sendok teh bawang hitam 1/2 sendok teh bawang putih 1/2 sendok teh bawang merah 1/2 sendok teh bawang hijau 1/2 sendok teh bawang kuning 1/2 sendok teh bawang hitam 	<ul style="list-style-type: none"> 1/2 sendok makan bawang merah 1/2 sendok makan bawang putih 1/2 sendok makan bawang kuning 1/2 sendok makan bawang hitam 1/2 sendok makan bawang hijau 1/2 sendok makan bawang merah 1/2 sendok makan bawang putih 1/2 sendok makan bawang kuning 1/2 sendok makan bawang hitam 1/2 sendok makan bawang hijau 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. 2. Panaskan mangkuk jagung, tungku, bambu, tabung bambu atau perak hingga panas. 3. Tambahkan bawang putih, bawang merah, bawang kuning, bawang hitam, bawang hijau. 4. Masukkan ikan, masak hingga buburnya mendidih. 5. Masukkan ke dalam wadah, taburi bawang putih, bawang merah, bawang kuning, bawang hitam, bawang hijau.

NILAI GIZI

TUM TONGKOL

No	Jenis zat gizi	Kandungan
1	Energi	281 kkal
2	Karbohidrat	14 g
3	Lemak	10,6 g
4	Protein	8,5 g
5	Sodium	22 mg
6	Gula	1,1 mg



NILAI GIZI

SOSES IKAN CELAR KUNING

No	Jenis zat gizi	Kandungan
1	Energi	222 kkal
2	Karbohidrat	11,2 g
3	Lemak	10,7 g
4	Protein	11,3 g



RESEP MP ASK BERGIZI

PANGAN LOKAL

USIA 9-12 BULAN

Sosis Ikan selar kuning

Bahan	Cara membuat
<ul style="list-style-type: none"> • Ikan selar kuning 70 gr • Tepung terigu 20 gr • Minyak goreng 10 gr • Gula pasir 20 gr • 1/2 butir bawang putih • 1 butir bawang merah • 1 butir bawang hijau • 1 butir bawang merah • 1 butir bawang hijau • 1 butir bawang merah • 1 butir bawang hijau • 1 butir bawang merah • 1 butir bawang hijau 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Merendahkan ikan selar kuning dengan air matang hingga bersih dan di fillet. 2. Memotong ikan yang telah di fillet menjadi 20 gram, lalu di rendahkan lalu bersihkan tulang menggunakan pisau. 3. Setelah daging halus, haluskan ikan dengan pisau. 4. Menggiling bumbu di dalam blender, kemudian bawang putih dan bawang merah yang telah dihaluskan, lalu dihaluskan dengan minyak goreng lalu adukan di atas kompor hingga rata. 5. Masukkan adonan menggunakan sendok ke dalam cetakan sosis. 6. Masukkan ke dalam cetakan sosis yang telah disiapkan dan masak hingga matang di atas kompor dan diangkat.










Lampiran 10 Bukti Bimbingan

Bukti Bimbingan Proposal Skripsi

Nama : Indah Permata Sari Lumban Gaol
 NIM : P01031221080
 Judul : Pengaruh Konseling MP-ASI Berbasis Pangan Lokal Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan Dan Tindakan Ibu.
 Pembimbing : Dr. Herta Masthalina, S.KM, M.PH

No.	Tanggal	Judul/Topik Bimbingan	T.tangan mahasiswa	T.tangan pembimbing
1.	25 Maret 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	3 April 2024	Membahas topik yang akan diteliti		
3.	05 April 2024	Mendiskusikan topik dan membawa literature pendukung.		
4.	01 Mei 2024	Penetapan topik dan pembahasan judul yang diambil		
5.	06 Mei 2024	Revisi BAB 1		
6.	11 Mei 2024	Revisi BAB 1		
7.	13 Mei 2024	Revisi BAB 2		
8.	17 Mei 2024	Revisi BAB 2		
9.	20 Mei 2024	Revisi BAB 3		
10.	24 Mei	Revisi BAB 3		

11.	6 Juni 2024	Revisi BAB 2 dan BAB 3		
12.	20 Juni 2024	Diskusi Media Booklet		
13.	2 Juli 2024	Diskusi Media Booklet		
14.	3 Juli 2024	Revisi Perbaikan Proposal		
15.	5 Desember 2024	Revisi setelah seminar proposal		
16.	6 Desember 2024	Revisi dan TTD dosen pembimbing		
17.	9 Desember 2024	Revisi penguji I		
18.	12 Desember 2024	Revisi penguji I		
19.	13 Desember 2024	Revisi penguji I		
20.	17 Desember 2024	Revisi penguji I		
21.	18 Desember 2024	Revisi penguji I dan TTD dosen		
22.	18 Desember 2024	Revisi Penguji II		
23.	19 Desember 2024	Revisi penguji II dan TTD dosen		
24.	19 Januari 2025	Penelitian dilaksanakan		
25.	16 April 2025	Revisi bab 4 dan 5		

26.	17 April 2025	Revisi bab 4 dan 5		of
27.	25 April 2025	Seminar Skripsi		of
28.	16 Mei 2025	ACC perbaikan pembimbing		of
29.	19 Mei 2025	Revisi perbaikan penguji 1		of
30.	16 Juni 2025	ACC revisi penguji 1		of
31.	17 Juni 2025	Revisi perbaikan penguji 2		of
32.	20 Juni 2025	ACC revisi penguji 2		of

Catatan : Di copy sesuai kebutuhan untuk dikumpulkan Bersama dengan usulan penelitian sebagai persyaratan seminar

Lampiran 11 Dokumentasi



Lampiran 12. Keterangan Layak Etik



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
& Jalan Jamin Giring KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
☎ (061) 8368633
🌐 <https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION "ETHICAL EXEMPTION"

No.01.28.1700/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2025

Protokol penelitian versi 1 yang dimajukan oleh:
The research protocol proposed by:

Peneliti utama : Indah Permata Sari Lamban Gail
Principal Investigator

Nama institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Pengaruh Komeling MP-ASI Berbasis Pangan Lokal Dengan Media Booklet Terhadap Pengetahuan dan Tindakan Ibu"

"The Effect of Complementary Feeding (MP-ASI) Counseling Based on Local Food Using Booklet Media on Mothers' Knowledge and Practices"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 03 Agustus 2025 sampai dengan tanggal 03 Agustus 2026.

This declaration of ethics applies during the period August 03, 2025 until August 03, 2026.



Agustus 03, 2025
Chairperson:



Dr. Lestari Rahmah, MKT

00784339325015921271

Lampiran 13. Surat Pernyataan

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Indah Permata Sari Lumban Gaol
NIM : P01031221080

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat pada skripsi saya adalah benar saya ambil. Dan bila tidak, saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan



Indah Permata Sari Lumban Gaol

Lampiran 13. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Indah Permata Sari Lumban Gaol
Tempat/Tanggal Lahir : Sidikalang, 22 Desember 2002
Jumlah Anggota : 4 orang
Keluarga
Alamat Rumah : Jl. Merga Silima
No. Hp/Telp : 0859193582975
Riwayat Pendidikan : TK HKBP II SIDIKALANG
SD SANTO YOSEF SIDIKALANG
SMP NEGERI 1 SIDIKALANG
SMA NEGERI 1 SIDIKALANG
Hobby : Menonton drama dan membaca novel
Motto : Aku tahu, bahwa Engkau sanggup melakukan segala sesuatu dan tidak ada rencana-MU yang gagal (Ayub 42:2)