



Universitas  
**Esa Unggul**

# LAMPIRAN



Universitas  
**Esa Unggul**



Universitas  
**Esa Unggul**

## LAMPIRAN I

### HUBUNGAN PEMBERIAN MPASI LOKAL, FREKUENSI PENYAKIT INFEKSI DAN STATUS GIZI ANAK USIA 6-24 BULAN DI PUSKESMAS WAIPARE, KABUPATEN SIKKA NUSA TENGGARA TIMUR

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler  
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul (UEU)  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

#### LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Saya adalah mahasiswa semester tujuh Fakultas Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang sedang menyelesaikan tugas akhir (Skripsi). Sehubungan dengan penelitian yang saya lakukan dengan menggunakan pengumpulan data teknik kuesioner.

Pengumpulan data ini ditujukan untuk mengetahui “Hubungan Pemberian MPASI Lokal, Frekuensi Penyakit Infeksi Dan Status Gizi Anak Usia 6-24 Bulan Di Puskesmas Waipare Kabupaten Sikka Nusa Tenggara Timur”. Tujuan dari pengumpulan data ini tidak lain adalah untuk memenuhi tugas akhir (Skripsi) serta sebagai bentuk pembelajaran bagi saya di kemudian hari dan bila memungkinkan, akan menjadi dasar dari penelitian selanjutnya.

#### *Informed Consent*

Setelah mendapatkan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat dari Enumerator, dengan ini saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama (usia) : ..... ( ..... tahun)  
Alamat Lengkap : .....  
..... RT/RW .....

No. Hp : .....

Secara sukarela dan tanpa ada paksaan setuju untuk menjadi responden dan diwawancarai dalam studi ini.

Maumere, April 2017

Tanda Tangan Responden

(.....)

Tanda Tangan Pewawancara

(.....)

**HUBUNGAN PEMBERIAN MPASI LOKAL, FREKUENSI PENYAKIT  
INFEKSI DAN STATUS GIZI ANAK USIA 6-24 BULAN DI PUSKESMAS  
WAIPARE KABUPATEN SIKKA NUSA TENGGARA TIMUR**

**FORM WAWANCARA**

**Hari/Tanggal:**

**Waktu Pengambilan Data:**

| <b>I. Karakteristik Responden</b> |   |  |
|-----------------------------------|---|--|
| 1                                 | Nama  | : .....  |
| 2                                 | Tanggal Lahir                                     | : ____/____/____   |
| 3                                 | Jenis Kelamin                                     | : 1) Laki-laki      2) Perempuan                           |
| 4                                 | Anak Ke-  | : ____/dari ____ bersaudara                                |
| 5                                 | Umur  | : ____ tahun.  |
| 6                                 | Jumlah Anggota<br>Keluarga                        | : ____ orang<br>: .....                                    |
| 7                                 | Alamat Rumah                                      | .....RT/RW.....  |
| 8                                 | Kabupaten/Kota                                    | : .....  |
| 9                                 | Kecamatan   | : .....  |
| 10                                | Desa/Kampung/Dukuh                                | : .....  |
| 11                                | Riwayat Penyakit<br>Infeksi (1 bulan<br>terakhir) | 1. Demam (Panas)      Ya/ Tidak<br>2. Pilek      Ya/ Tidak |

|    |                     |                   |                         |
|----|---------------------|-------------------|-------------------------|
|    |                     | 3. Batuk          | Ya/ Tidak               |
|    |                     | 4. Diare          | Ya/ Tidak               |
|    |                     | 5. Demam berdarah | Ya/ Tidak               |
|    |                     | 6. Tifus          | Ya/ Tidak               |
|    |                     | 7. Lainnya,.....  |                         |
| 12 | Nama Orang Tua/Wali | :.....            |                         |
| 13 | Umur Orang Tua/Wali | : ____ tahun      |                         |
| 14 | Pekerjaan Ayah      | A. Tidak Bekerja  |                         |
|    |                     | B. Bekerja        |                         |
|    |                     | 1. Pegawai        | 3. Petani/nelayan/buruh |
|    |                     | 2. Wiraswasta     | 4. Lainnya,.....        |
| 15 | Pekerjaan Ibu       | a. Tidak Bekerja  |                         |
|    |                     | b. Bekerja        |                         |
|    |                     | 1. Pegawai        | 3. Petani/nelayan/buruh |
|    |                     | 2. Wiraswasta     | 4. Lainnya,.....        |
| 16 | Pendidikan Ayah     | a. Tidak sekolah  | d. SMA/ sederajat       |
|    |                     | b. SD/ sederajat  | e. Perguruan Tinggi     |
|    |                     | c. SMP/ sederajat |                         |
| 17 | Pendidikan Ibu      | a. Tidak sekolah  | d. SMA/ sederajat       |
|    |                     | b. SD/ sederajat  | e. Perguruan Tinggi     |

|                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
| 18                           | Penghasilan Ayah   | <p>c. SMP/ sederajat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\leq</math> Rp 500.000</li> <li>2. Rp 501.000 – Rp 1.000.000</li> <li>3. Rp 1.001.000 – Rp 2.000.000</li> <li>4. Rp 2.001.000 – Rp 3.000.000</li> <li>5. <math>\geq</math> Rp 3.000.000</li> <li>6. Sumber lain,..... Rp</li> </ol> |
| 19                           | Penghasilan Ibu  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <math>\leq</math> Rp 500.000</li> <li>2. Rp 501.000 – Rp 1.000.000</li> <li>3. Rp 1.001.000 – Rp 2.000.000</li> <li>4. Rp 2.001.000 – Rp 3.000.000</li> <li>5. <math>\geq</math> Rp 3.000.000</li> <li>6. Sumber lain,..... Rp</li> </ol>                          |
| 20                           | Pada Umur berapa mulai memberikan makanan atau minuman lain? | ..... bulan  |
| <b>II. Data Antropometri</b> |  |  |
| 21                           | Tinggi Badan   | 1.    cm    2.    cm    3.    Cm   |
| 22                           | Berat Badan  | 1.    kg    2.    kg    3.    kg   |
| 23                           | Z-score  |  |
|                              | *) Keterangan Status   | .....  |

|   |   |
|---|---|
| <p>Gizi</p> <p>a. Sangat Kurus :<br/><math>Zscore &lt; -3,0</math></p> <p>b. Kurus : <math>Zscore \geq</math><br/><math>-3,0 \text{ s/d } &lt; -2,0</math></p> <p>c. Normal : <math>Zscore \geq</math><br/><math>-2,0 \text{ s/d } \leq 2,0</math></p> <p>d. Gemuk : <math>Zscore</math><br/><math>2,0</math></p> | . |
|---|---|

IDENTIFIKASI PEMILIHAN MAKANAN  
FOOD FREQUENCY QUESTIONNAIRE

| Bahan Makanan              | URT                 | Uk.Lain | Berapa Kali Konsumsi |               |               |                | Rata-rata konsumsi |
|----------------------------|---------------------|---------|----------------------|---------------|---------------|----------------|--------------------|
|                            |                     |         | Tidak Pernah         | Sehari (1-6x) | Minggu (1-6x) | Sebulan (1-3x) |                    |
| Sumber Karbohidrat         |                     |         |                      |               |               |                |                    |
| Beras Putih                | 1 ctg (100gr)       |         |                      |               |               |                |                    |
| Beras Merah                | 1 ctg (100gr)       |         |                      |               |               |                |                    |
| Bihun                      | ½ gls (50gr)        |         |                      |               |               |                |                    |
| Kentang                    | 2 bh sdg (210gr)    |         |                      |               |               |                |                    |
| Ubi Jalar                  | 2 bh sdg (150gr)    |         |                      |               |               |                |                    |
| Ubi Ungu                   | 1 bh sdg (100gr)    |         |                      |               |               |                |                    |
| Singkong                   | 1 ½ ptg sdg (120gr) |         |                      |               |               |                |                    |
| Jagung                     | 3 bj sdg (125)      |         |                      |               |               |                |                    |
| Terigu                     | 8 sdm (50gr)        |         |                      |               |               |                |                    |
| Mie Kering                 | 1 gls (50gr)        |         |                      |               |               |                |                    |
| Lainnya, sebutkan<br>..... |                     |         |                      |               |               |                |                    |

|                              |                     |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------|---------------------|--|--|--|--|--|--|
|                              |                     |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sumber Protein Hewani</b> |                     |  |  |  |  |  |  |
| Daging Ayam                  | 1 ptg<br>(50gr)     |  |  |  |  |  |  |
| Telur Ayam Kampung           | 1 btr<br>(75gr)     |  |  |  |  |  |  |
| Ikan .....                   |                     |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Asin                    | 1 ptg sdg<br>(25gr) |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Kembung                 | 1 ptg<br>(100gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Kerapu                  | 1 ptg<br>(150gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Ekor Kuning             | 1 ptg<br>(100gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Tongkol                 | 1 ptg<br>(100gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Lele                    | 1 ptg<br>(85gr)     |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Kakap                   | 1 ptg<br>(100gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Teri                    | 1 gls<br>(100gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Ikan Layang                  | 1 ptg<br>(100gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Lainnya, sebutkan<br>.....   |                     |  |  |  |  |  |  |
|                              |                     |  |  |  |  |  |  |
|                              |                     |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sumber Protein Nabati</b> |                     |  |  |  |  |  |  |

|                         |                     |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------|---------------------|--|--|--|--|--|--|
| Tempe                   | 2 ptg sdg<br>(50)   |  |  |  |  |  |  |
| Tahu                    | 1 bj bsr<br>(100gr) |  |  |  |  |  |  |
| Kacang Tanah            | 2 sdm<br>(15gr)     |  |  |  |  |  |  |
| Kacang Kedelai          | 2 ½ sdm<br>(25gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Kacang Merah            | 2 sdm<br>(20gr)     |  |  |  |  |  |  |
| Kacang Hijau            | 2 ½ sdm<br>(25gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Kacang lainnya<br>..... |                     |  |  |  |  |  |  |
|                         |                     |  |  |  |  |  |  |
| Sumber Sayur            |                     |  |  |  |  |  |  |
| Bayam                   | 25 btg<br>(100gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Kangkung                | 20 btg<br>(100)     |  |  |  |  |  |  |
| Daun Katuk              | 1 ½ gls<br>(100gr)  |  |  |  |  |  |  |
| Daun Marungga           | 1 ½ gls<br>(100gr)  |  |  |  |  |  |  |
| Daun Singkong           | 75 lbr<br>(100gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Jantung Pisang          | 1 ½ gls<br>(100gr)  |  |  |  |  |  |  |
| Kol                     | 1 gls<br>(100gr)    |  |  |  |  |  |  |

|                                |                           |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------|---------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Kembang Kol                    | 1 gls<br>(100gr)          |  |  |  |  |  |  |
| Wortel                         | 1 bh sdg<br>(100gr)       |  |  |  |  |  |  |
| Buncis                         | 50 bcs<br>(100gr)         |  |  |  |  |  |  |
| Tomat                          | 1 bh bsr<br>(100gr)       |  |  |  |  |  |  |
| Daun Pepaya                    | 4 lbr<br>(100gr)          |  |  |  |  |  |  |
| Bunga Pepaya                   | 1 gls<br>(100gr)          |  |  |  |  |  |  |
| Kacang Panjang                 | 50 kcg<br>pjpg<br>(100gr) |  |  |  |  |  |  |
| Lainnya, sebutkan<br>.....     |                           |  |  |  |  |  |  |
|                                |                           |  |  |  |  |  |  |
|                                |                           |  |  |  |  |  |  |
|                                |                           |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sumber Lemak dan Minyak</b> |                           |  |  |  |  |  |  |
| Minyak Goreng                  | 1 sdm<br>(10gr)           |  |  |  |  |  |  |
| Kelapa Parut                   | 10 sdm<br>(60gr)          |  |  |  |  |  |  |
| Minyak Kelapa                  | 1 sdm<br>(10gr)           |  |  |  |  |  |  |
| Minyak Kelapa Sawit            | 1 sdm<br>(10gr)           |  |  |  |  |  |  |
| Mentega                        | 1 sdm<br>(15gr)           |  |  |  |  |  |  |

|                            |                       |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------|-----------------------|--|--|--|--|--|--|
| Santan                     | ½ gls<br>(100cc)      |  |  |  |  |  |  |
| Lainnya, sebutkan<br>..... |                       |  |  |  |  |  |  |
| Sumber Buah-buahan         |                       |  |  |  |  |  |  |
| Advokad                    | ½ bh sdg<br>(75gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Jeruk                      | 2 bh sdg<br>(110gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Mangga                     | ¾ bh<br>sdg<br>(90gr) |  |  |  |  |  |  |
| Jambu Biji                 | 1 bh bsr<br>(100gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Pepaya                     | 1 ptg bsr<br>(190gr)  |  |  |  |  |  |  |
| Nangka                     | 3 bj sdg<br>(45gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Pisang Ambon               | 1 bh sdg<br>(50gr)    |  |  |  |  |  |  |
| Belimbing                  | 1 bh bsr<br>(140gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Semangka                   | 2 bh sdg<br>(180gr)   |  |  |  |  |  |  |
| Lainnya, sebutkan<br>..... |                       |  |  |  |  |  |  |
|                            |                       |  |  |  |  |  |  |
| Susu                       |                       |  |  |  |  |  |  |

|                            |                  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------|------------------|--|--|--|--|--|--|
| Susu Kental Manis          | ½ gls<br>(100cc) |  |  |  |  |  |  |
| Susu Bubuk Penuh           | 4 sdm<br>(25gr)  |  |  |  |  |  |  |
| Susu Sapi                  | 1 gls<br>(200cc) |  |  |  |  |  |  |
| Lainnya, sebutkan<br>..... |                  |  |  |  |  |  |  |
|                            |                  |  |  |  |  |  |  |
|                            |                  |  |  |  |  |  |  |
| Lain-Lainnya               |                  |  |  |  |  |  |  |
| Gula Pasir                 |                  |  |  |  |  |  |  |
| Gula Merah                 |                  |  |  |  |  |  |  |
| Madu                       |                  |  |  |  |  |  |  |
| Bawang Merah               |                  |  |  |  |  |  |  |
| Bawang Putih               |                  |  |  |  |  |  |  |
| Lainnya, sebutkan<br>..... |                  |  |  |  |  |  |  |
|                            |                  |  |  |  |  |  |  |
| Suplemen                   |                  |  |  |  |  |  |  |
| Lainnya, sebutkan<br>..... |                  |  |  |  |  |  |  |
|                            |                  |  |  |  |  |  |  |

Sumber : Gibson, R. S. (2005). *Principles of Nutritional Assessment*. New York: Oxford University

Press ISBN 978-019-517-169-3

LAMPIRAN II

