

## Lampiran 1

### **NASKAH PENJELASAN KEPADA CALON SUBJEK PENELITIAN/ORANGTUA/KELUARGA CALON SUBJEK PENELITIAN**

Selamat pagi/siang.

Perkenalkan nama saya Tengku Sidratun Zakiah. Saat ini saya sedang menjalani Program Pendidikan Sarjana di Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul. Untuk memenuhi salah satu persyaratan menyelesaikan Program Pendidikan Sarjana yang sedang saya jalani. Saya melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pemberian Sup Krim Instan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*) Dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas (L)*) Terhadap Kenaikan Berat Badan Anak Gizi Kurang Umur 12 - 59 Bulan”**

Tujuan penelitian saya adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian sup krim instan ikan lemuru dan ubi jalar ungu terhadap kenaikan berat badan anak gizi kurang umur 12-59 bulan. Adapun manfaat dari penelitian ini dapat diharapkan mampu menjadi salah satu PMT pemulihan balita yang kaya akan energi dan protein dengan variasi produk sup krim baru di Indonesia yang memiliki nilai gizi yang bermutu bagi kesehatan khususnya untuk anak yang mengalami gizi kurang.

Penelitian ini akan saya lakukan terhadap kelompok balita gizi kurang 12-59 bulan dengan perawatan di poli gizi Puskesmas Batang Kuis. Program Pemberian Makanan Tambahan untuk pemulihan anak gizi kurang ini merupakan salah satu aspek intervensi langsung dalam menanggulangi masalah gizi kurang pada anak balita. Sup Krim Instan adalah salah satu produk yang praktis yang dimodifikasi menggunakan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi. Ikan lemuru merupakan Ikan Laut yang kaya akan protein. Kandungan Protein yang tinggi dengan harga yang relatif murah diharapkan dapat menjadi pilihan untuk memenuhi protein tubuh. Komposisi dari Sup Krim Instan ini adalah ikan lemuru, ubi jalar ungu, tepung terigu, susu, bawang bombay, bawang putih dan kaldu ikan lemuru.

Jika Bapak/Ibu bersedia Putra/Putrinya ikut serta dalam penelitian ini, maka saya akan melakukan tanya jawab terhadap Bapak/Ibu untuk mengetahui identitas pribadi secara lebih lengkap, pengukuran berat badan dan tinggi badan, wawancara asupan balita, pemberian makanan sup krim instan dan ubi jalar ungu. Jika Bapak/Ibu mengeluh adanya diare, muntah, atau timbul alergi pada balita akibat konsumsi sup krim tersebut, maka Bapak/Ibu dapat segera menghubungi saya melalui telepon di 081269080348, atau di alamat Jln. H.Sanusi Taming No.101 (Nalabarca Residence Inn) Kel. Duri Kepa, Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat.

Peserta Penelitian tidak akan dikutip biaya apapun dalam penelitian ini. Kerahasiaan peserta penelitian akan dijamin. Keikutsertaan Putra/Putri Bapak/Ibu berhak untuk menolak (menolak anaknya) diikutsertakan dalam penelitian ini. Jika Bapak/Ibu bersedia dan menyetujui penelitian ini, mohon untuk menandatangani formulir persetujuan setelah penjelasan penelitian. Jika Bapak/Ibu masih memerlukan penjelasan lebih lanjut dapat menghubungi saya.

Terima Kasih.

**Lampiran 2**

**No.Responden**

**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN**

**( *Informed Consent* )**

Setelah mendengarkan penjelasan mengenai tujuan penelitian, manfaat penelitian dan prosedur penelitian inti dari kuesioner ini. Saya mengerti bahwa :

- Pada diri saya akan dilakukan wawancara sesuai dengan pertanyaan yang terdapat didalam kuisisioner dan mengisi formulir asupan makanan harian yang diserahkan setiap satu minggu sekali.
- Pada diri anak saya akan dilakukan pengukuran tinggi badan dan berat badan serta diberikan intervensi berupa sup krim instan ikan lemuru dan ubi jalar ungu.

Maka dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :  
Nama yang berpartisipasi :  
Alamat :  
No. Telepon yang bisa dihubungi :

Menyatakan setuju sebagai subjek penelitian secara sukarela dan bebas tanpa ada paksaan, dengan catatan apabila merasa dirugikan dalam penelitian ini dalam bentuk apapun berhak membatalkan persetujuan ini.

Tanda Tangan Responden

Batang Kuis, ..... 2023

Tanda Tangan Peneliti

( )

Tengku Sidratun Zakiah

Lampiran 3

No.Responden



---

**KUESIONER**  
**“PENGARUH PEMBERIAN SUP KRIM INSTAN IKAN LEMURU**  
**(*Sardinella lemuru*) DAN UBI JALAR UNGGU (*Ipomoea batatas* (L))**  
**TERHADAP KENAIKAN BERAT BADAN ANAK GIZI KURANG UMUR**  
**12 - 59 BULAN”**

---

**A. Kuesioner Karakteristik Responden (diisi oleh Ibu Responden)**

1. Nama Lengkap :
2. Tanggal Lahir :
3. Usia : Tahun
4. Jenis Kelamin :
5. Berat Badan : Kg
6. Tinggi Badan : Cm

**B. Hasil Pengukuran Berat Badan Sebelum Dan Sesudah Pemberian Produk**  
**(diisi oleh peneliti)**

**Pre Intervensi**

Berat Badan : (kg)

**Post Intervensi**

Berat Badan : (kg)

**Lampiran 4**

**No. Responden**



---

**LEMBAR KEPATUHAN KONSUMSI SUP KRIM INSTAN**

---

Produk sup krim instan ini dikonsumsi selama 27 hari, perhari sebungkus dibagi 2 kali makan yaitu pagi Dalam satu hari responden dapat mengkonsumsi sup krim instan sebanyak 50 gr pagi dan 50 gr sore, dihari berikutnya diberikan 50 gr siang dan 50 gr pada malam hari. Diberikan berselang waktu.

**Nama :**

<b>Hari Ke-</b>	<b>Tanggal Pengamatan</b>	<b>Sup Krim yang diberikan (gr)</b>	<b>Sup Krim yang dikonsumsi (gr)</b>	<b>Sisa (gr)</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

## Lampiran 5

### No. Responden

#### FORMULIR *FOOD RECORD*

##### I. Identitas

Nama Responden :

Usia : Tahun

Alamat :

Berat badan : (kg)

Tinggi badan : (cm)

Jenis Kelamin : 1. Laki-Laki 2. Perempuan (lingkari salah satu)

No. Telp/Hp :

---

##### II. Instruksi

#### PETUNJUK PENGISIAN KUISIONER *FOOD RECORD*

\*(Perhatian: TIDAK MELAKUKAN/DIET/PUASA KETIKA MENGISI LEMBAR INI)

1. Catat makanan (termasuk minuman, suplemen) harian anda. Catat nama makanan segerasesaat atau setelah anda makan. Harap mencatat semua jenis makanan yang anda makan.
2. Catat hanya satu item makanan per baris dalam lembar catatan ini (Sertakan nama-namamerk/*brand* bila memungkinkan).
3. Catat waktu (jam) makan anda secara jelas.
4. Catat hanya makanan yang benar-benar anda makan (misalnya: pesan 5 butir bakso, sisa 2, yang dimakan ialah 3 butir)
5. Catat jumlah makanan sesuai unitnya seperti gram, ml, atau ukuran rumah tangga (misalnya: ons, sendok, cangkir, iris, atau unit lain, seperti dalam 1 gelas susu tanpalemak, dua iris roti gandum, atau satu buah apel)
6. Sertakan metode yang digunakan untuk menyiapkan/mengolah makanan item (misalnya: dalam bentuk segar, beku, goreng, panggang, grill/bakar, dll)
7. Untuk makanan kaleng, termasuk minuman (misalnya: manisan buah kaleng, koktail buah dalam sirup ringan, tuna dalam kaleng dengan bumbu/sarden)
8. Bahan makanan yang dimakan tanpa diketahui porsinya perkirakanlah dengan ukuran rumah tangga (1 sendok, ½ mangkok, seukuran jempol, dsb)
9. Ingatlah untuk mencatat jumlah bumbu atau bahan tambahan dalam ukuran URT (sdm/gram) (misalnya: minyak, mentega, margarin, saos, kecap dan sebagainya) yang anda makan atau menggunakan dalam memasak atau ketika makan.
10. Jika anda ragu tentang deskripsi makanan, berikanlah informasi selengkap mungkin.

**II. Tabel Isian Food Record**

Hari: \_\_\_\_\_ Tgl/bulan/tahun : \_\_\_\_\_

Waktu Makan (Jam)	Nama makanan & minuman	Deskripsi makanan/minuman (persiapan: masak sendiri, beli; pengolahan: segar, direbus, goreng, dsb; Merk: nama merk, rasa, dsb)	Ukuran	
			URT	Gram

## Lampiran 6



DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA  
UNGGUL KOMISI ETIK PENELITIAN  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510  
Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id

Nomor : 0923-02.053 /DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/II/2023

### KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK ETHICAL APPROVAL

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:


#### **PENGARUH PEMBERIAN SUP KRIM INSTAN IKAN LEMURU (SARDINELLA LEMURU) DAN UBI JALAR UNGGU (IPOMOEA BATATAS (L)) TERHADAP KENAIKAN BERAT BADAN ANAK GIZI KURANG UMUR 12 - 59 BULAN**

Peneliti Utama : Tengku Sidratun Zakiah  
Pembimbing : Pembimbing I : Putri Ronitawati, S.KM, M.Si, RD ; Pembimbing II :  
Vitria Melani, S.Si, M.Si  
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 18 Februari 2023

Pit. Ketua

  
Dr. CSP Wekadigunawan, DVM, MPH, PhD

- \* Ethical approval berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.
- \*\* Peneliti berkewajiban
  1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
  2. Memberitahukan status penelitian apabila:
    - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini ethical approval harus diperpanjang
    - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
  3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (serious adverse events).
  4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan informed consent.



Lampiran 7



PEMERINTAH KABUPATEN DELI SERDANG  
DINAS KESEHATAN  
UPT. PUSKESMAS BATANG KUIS  
Jln. Pancasila No. 26 Batang Kuis, kodepos : 20372  
Telpon : (061-7383720)  
Email: [pukesmas.batangkuis@gmail.com](mailto:pukesmas.batangkuis@gmail.com)



Nomor : 501 / SU / PKM BK / III / 2023  
Lampiran :  
Hal : Balasan

Batang Kuis, 13 Maret 2023  
Kepada Yth :  
Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul  
di-  
Tempat

- Sehubungan dengan surat dari Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul Nomor : 63/DKN/FIKES/Gizi/UEU/II/2023 pada tanggal 27 Februari 2023 perihal : Permohonan Izin Penelitian
- Sejalan dengan perihal surat di atas, kami tidak menaruh keberatan untuk melakukan Penelitian di Puskesmas Batang Kuis mahasiswi :  
Nama : Tengku Sidratun Zakiah  
NIM : 20210302185  
No. Telp : 081269080348  
Judul Skripsi : Pengaruh Pemberian Sup Krim Instan Ikan Lemuru ( Sardinella lemuru) dan Ubi Jalar Ungu ( Ipomoea batatas ( L) terhadap Kenaikan Berat Badan Anak Gizi Kurang Umur 12 – 59 Bulan.  
Sampel : 60 Balita Gizi Kurang  
Lama Penelitian : 35 Hari  
Tanggal Penelitian : Senin, 13 Maret 2023

Demikian surat ini kami sampaikan, agar dapat dipergunakan seperlunya. Terimakasih.

an. Ka. UPT. Pukesmas Batang Kuis  
Kecamatan Batang Kuis  
Ka. Sub Bagiajarta Usaha  
Zuraidan Marpaung, STr. Keb  
NIP. 19750127199503 2002



## Lampiran 8

### HASIL STATISTIK KELOMPOK A

#### kategori usia

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 12-23	4	13.3	13.3	13.3
24-35	7	23.3	23.3	36.7
36-47	12	40.0	40.0	76.7
48-59	7	23.3	23.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

#### Pekerjaan Ibu

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Ibu Rumah Tangga	12	40.0	40.0	40.0
Pedagang	17	56.7	56.7	96.7
Lainnya	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

#### Pendidikan Ibu

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid SMP	6	20.0	20.0	20.0
SMA	12	40.0	40.0	60.0
D3	10	33.3	33.3	93.3
S1	2	6.7	6.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

#### Kategori Status Gizi Sebelum Intervensi Supkriminstan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Gizi Kurang	30	100.0	100.0	100.0

#### Kategori Status Gizi Sesudah Intervensi Supkriminstan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Gizi Kurang	18	60.0	60.0	60.0
Normal	12	40.0	40.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**Kategori StatusGz Sebelum Intervensi PMT standar**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Gizi Kurang	20	66.7	66.7	66.7
Normal	10	33.3	33.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**Kategori StatusGz Sesudah Intervensi PMT standar**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Gizi Kurang	10	33.3	33.3	33.3
Normal	20	66.7	66.7	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**Descriptive Statistics**

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
kategori usia	30	1	4	2.73	.980
BB Sebelum Intervensi Sup Krim Instan	30	7.5	14.9	11.723	1.5637
BB Sesudah Intervensi Sup Krim Instan	30	8.6	15.7	12.503	1.5048
Tinggi Badan	30	70	98	83.02	7.778
Kategori Status Gizi Sebelum Intervensi Supkriminstan	30	1	1	1.00	.000
Kategori Status Gizi Sesudah Intervensi Supkriminstan	30	1	2	1.40	.498
BB Sebelum Biskuit PMT Standart	30	8.7	15.7	12.506	1.4968
BB Sesudah Biskuit PMT Standart	30	9.3	15.7	12.963	1.4041
Valid N (listwise)	30				

**Lampiran 8**

**HASIL STATISTIK KELOMPOK B**

**Jenis Kelamin**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-Laki	13	43.3	43.3	43.3
	Perempuan	17	56.7	56.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**kategori umur**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	12-23	5	16.7	16.7	16.7
	24-35	13	43.3	43.3	60.0
	36-47	9	30.0	30.0	90.0
	48-59	3	10.0	10.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Pekerjaan Ibu**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Ibu Rumah Tangga	11	36.7	36.7	36.7
	Pedagang	10	33.3	33.3	70.0
	PNS	6	20.0	20.0	90.0
	Lainnya	3	10.0	10.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Pendidikan Ibu**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMP	2	6.7	6.7	6.7
	SMA	8	26.7	26.7	33.3
	D3	11	36.7	36.7	70.0
	S1	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

**Kategori Status Gizi Sebelum Intervensi PMT Standar**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Gizi Kurang	30	100.0	100.0	100.0

**Kategori Status Gizi Sesudah Intervensi PMT Standart**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Normal	30	100.0	100.0	100.0

**Kategori Status Gizi Sebelum Intervensi SupKrim**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Gizi Kurang	3	10.0	10.0	10.0
Normal	27	90.0	90.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**Kategori Status Gizi Sesudah Intervensi SupKrim**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Gizi Kurang	2	6.7	6.7	6.7
Normal	28	93.3	93.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

**Lampiran**

**DOKUMENTASI PENELITIAN PEMBUATAN SUP KRIM INSTAN IKAN LEMURU (*Sardinella lemuru*) DAN UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* (L))**



Persiapan dan Penimbangan Bahan-Bahan



Ikan di bersihkan dan diberi asam untuk menghilangkan amis pada ikan



Ikan lemuru di rebus selama 20 menit,



Ubi Jalar di kukus selama 25 menit, kemudian ubi jalar dan ikan lemuru diblender dengan air kaldu ikan 600 ml.



Tumis margarin dengan bawang bombay hingga harum kemudian masukkan ikan lemuru dan ubi jalar yang sudah diblender, dan dicampur dengan bahan lainnya seperti tepung terigu, susu bubuk, gula, garam. Aduk

hingga mengental seperti tekstur sup  
krim



Setelah dimasak kemudian sup krim di  
saring.



Setelah disaring, sup krim yang akan  
dihasilkan adalah seperti pada gambar  
diatas.

DOKUMENTASI

