

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Persetujuan Responden

FORMULIR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Alamat :

Nomor HP :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari :

Nama : Nurzalianti Dasti Andini

NIM : P032113411028

Instansi : Poltekkes Kemenkes Riau

Judul : Gambaran Determinan Kejadian Stunting pada Balita di Wilayah
Puskesmas Limapuluh Kota Pekanbaru

Prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan risiko apapun pada responden dan saya telah diberikan penjelasan mengenai hal tersebut.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Pekanbaru,.....2024

Responden

(.....)

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

Tanggal wawancara : _____

Kode responden : _____

A. IDENTITAS BALITA

1. Nama anak : _____
2. Tanggal lahir : _____
3. Umur : _____
4. Jenis kelamin : _____
5. BB lahir : _____
6. TB lahir : _____
7. BB sekarang : _____
8. TB sekarang : _____

B. IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama responden : _____
2. Umur responden : _____
3. Pendidikan ibu :
 1. SD ()
 2. SMP ()
 3. SMA ()
 4. Perguruan Tinggi ()

C. STATUS EKONOMI

Penghasilan keluarga dalam 1 bulan

1. ≤ UMR (Rp3.451.584)
2. > UMR (Rp3.451.584)

D. ASI EKSKLUSIF

1. Apakah segera setelah lahir balita diberikan ASI?
 - a. Ya
 - b. Tidak, berikan alasan.....
2. Apa yang dilakukan ibu terhadap ASI yang pertama keluar, biasanya encer, bening, atau berwarna kekuningan (kolostrom)

- a. Diberikan semua kepada bayi
 - b. Dibuang sebagian
 - c. Dibuang semua
 - d. ASI belum keluar
 - e. Tidak tahu
3. Dalam 6 bulan menyusui, apakah balita pernah diberikan obat-obatan?
- a. Ya
 - b. Tidak
4. Dalam 6 bulan menyusui, apakah balita pernah diberikan makanan/minuman selain ASI, termasuk air putih?
- a. Ya
 - b. Tidak

E. HYGIENE DAN SANITASI MP-ASI

(Sumber : Pedoman Pengelolaan Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Tangga, Depkes 2009)

NO.	PERTANYAAN	KATEGORI	
		YA	TIDAK
PRINSIP I : PEMILIHAN BAHAN MAKANAN			
1.	Bahan-bahan makanan dalam keadaan segar dan baik		
PRINSIP II : PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN			
2.	Bahan makanankering dan basah disimpan ditempat yang terpisah		
3.	Wadah penyimpanan bahan makanan tidak menjadi tempat bersarang serangga		
4.	Penempatan wadah penyimpanan bahan makanan terpisah dari bahan makanan jadi		
PRINSIP III : PENGOLAHAN MAKANAN			
i. Tempat Pengolahan			
5.	Lantai dapur bersih		
6.	Tidak tampak lalat yang berterbangan di dapur		
7.	Memiliki ventilasi cukup		

8.	Air bersih, tidak berbau, berasa dan berwarna		
9.	Tersedia tempat mencuci bahan makanan dan peralatan dengan air bersih yang cukup		
10.	Sampah diangkut dalam 24 jam		
11.	Jarak saluran pembuangan air limbah ke sumber air bersih ±10 meter		
i. Tenaga Penjamah Makanan			
12.	Tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek, influenza dan penyakit sejenisnya		
13.	Menjaga kebersihan tangan, rambut, dan kuku		
14.	Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan dengan air dan sabun		
15.	Tidak menggaruk anggota badan (hidung, telinga, mulut, dan anggota badan lainnya) ketika mengolah makanan		
16.	Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan atau tanpa menutup hidung dan mulut		
ii. Cara Pengolahan			
17.	Mencuci bahan makanan dengan air bersih dan mengalir		
18.	Tidak terjadi pengotoran dan kontaminasi makanan		
19.	Bahan makanan diolah sampai matang		
iii. Peralatan Pengolahan			
20.	Peralatan yang akan digunakan dalam keadaan bersih dan tidak mengandung karat		
21.	Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan sabun dan menggunakan air bersih		
22.	Peralatan untuk mengolah bahan mentah dibedakan dengan peralatan untuk mengolah makanan yang sudah masak		

23.	Tempat penyimpanan makanan (piring dan mangkok) dalam keadaan bersih dan kering		
24.	Makanan jadi disimpan dalam wadah tertutup atau terbungkus menggunakan penutup		
25.	Tempat penyimpanan makan (meja makan) bebas dari vector (serangga, lalat, dll)		

Lampiran 3. Master Tabel

No	Nama	Jenis Kelamin	BB Lahir (kg)	TB Lahir (cm)	TB Sekarang (cm)	Tingkat Pendidikan Ibu	Status Ekonomi	Riwayat ASI	Hygiene dan Sanitasi MP-ASI
1	RS	LK	2.9	50	84	SMA	≤UMR	tidak	ya
2	AT	LK	3.4	49	87	SD	≤UMR	Ya	ya
3	A	LK	2.8	48	78	SMA	≤UMR	tidak	tidak
4	NAM	PR	2.3	48	86	SMP	≤UMR	Ya	ya
5	DBN	PR	3	49	80	SMA	≤UMR	Ya	tidak
6	RT	LK	3	48	73	SMP	≤UMR	tidak	ya
7	RA	PR	2.7	48	70	SMA	≤UMR	tidak	ya
8	AS	LK	2.8	47	81	SMA	≤UMR	Ya	tidak
9	JA	LK	2.3	46	82	SMA	≤UMR	Ya	tidak
10	SN	PR	2.6	46	80	SD	≤UMR	Ya	ya
11	ASA	LK	2.8	48	70	SMP	>UMR	tidak	ya
12	IRB	LK	3.2	49	77	SMP	≤UMR	Ya	tidak
13	MAW	LK	2.7	48	63	SMP	≤UMR	tidak	tidak
14	RPA	PR	2.9	49	74	SMA	≤UMR	Ya	ya
15	DAZ	LK	2.8	48	75	SMA	≤UMR	tidak	ya
16	ANF	PR	2.4	49	81	SMP	>UMR	Ya	ya
17	THK	PR	2.3	48	68	SMA	≤UMR	Ya	ya
18	ZAN	PR	2.9	49	80	SMA	≤UMR	tidak	tidak
19	MKH	LK	3.2	49	74	SMA	>UMR	tidak	ya

20	AAP	LK	3.4	49	87	SD	\leq UMR	tidak	ya
21	ADS	LK	2.8	47	80	SMA	\leq UMR	ya	tidak
22	MSA	LK	2.4	48	80	SMA	\leq UMR	tidak	ya
23	RHA	LK	2.7	48	85	SMP	\leq UMR	ya	ya
24	SAM	LK	2.8	47	65	SMA	>UMR	tidak	ya
25	AB	LK	3.2	48	86	SD	\leq UMR	tidak	tidak
26	NIR	PR	3.3	50	87	SMA	>UMR	ya	ya
27	ZMS	PR	2.4	48	76	SMA	\leq UMR	tidak	ya
28	QNA	PR	2.6	46	74	SMA	\leq UMR	tidak	tidak
29	UA	LK	2.3	48	86	SMP	\leq UMR	ya	ya
30	A	LK	2.9	49	80	SMA	\leq UMR	tidak	ya

Lampiran 4. Hasil Pengolahan Data

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	LK	19	63.3	63.3	63.3
	PR	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Umur (bulan)

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	7	1	3.3	3.3
	10	1	3.3	6.7
	14	2	6.7	13.3
	15	1	3.3	16.7
	19	1	3.3	20.0
	20	1	3.3	23.3
	21	1	3.3	26.7
	22	2	6.7	33.3
	24	1	3.3	36.7
	25	2	6.7	43.3
	26	1	3.3	46.7
	27	1	3.3	50.0
	28	1	3.3	53.3
	29	1	3.3	56.7
	30	4	13.3	70.0
	31	1	3.3	73.3
	32	1	3.3	76.7
	33	1	3.3	80.0
	34	2	6.7	86.7
	37	1	3.3	90.0
	38	1	3.3	93.3
	40	1	3.3	96.7
	41	1	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

BBLR

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative
					Percent
Valid	BBLR	7	23.3	23.3	23.3
	Tidak BBLR	23	76.7	76.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Tingkat Pendidikan Ibu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative
					Percent
Valid	SD	4	13,3	13,3	13,3
	SMP	8	26,7	26,7	40,0
	SMA	18	60,0	60,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Riwayat ASI

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative
					Percent
Valid	Tidak	16	53.3	53.3	53.3
	Ya	14	46.7	46.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Status Ekonomi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative
					Percent
Valid	>UMR	5	16.7	16.7	16.7
	≤UMR	25	83.3	83.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Hygiene dan Sanitasi MP-ASI

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative
					Percent
Valid	Tidak	10	33.3	33.3	33.3
	Ya	20	66.7	66.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

11 Mei 2024



11 Mei 2024



13 Mei 2024

