

KARYA TULIS ILMIAH

**PEMBERIAN MENU MAKANAN SEIMBANG TERHADAP PRODUKSI
ASI PADA IBU NIFAS DI PUSKESMAS PURING**

**Diajukan Untuk Memenuhi Jenjang Pendidikan
Diploma III Kebidanan**



**PIPIN RESTIANI
B1401200**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III KEBIDANAN
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
MUHAMMADIYAH GOMBONG
TAHUN 2017**

KARYA TULIS ILMIAH

**PEMBERIAN MENU MAKANAN SEIMBANG TERHADAP PRODUKSI
ASI PADA IBU NIFAS DI PUSKESMAS PURING**

**Diajukan Untuk Memenuhi Jenjang Pendidikan
Diploma III Kebidanan**



**PIPIN RESTIANI
B1401200**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III KEBIDANAN
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN
MUHAMMADIYAH GOMBONG
TAHUN 2017**

HALAMAN PERSETUJUAN

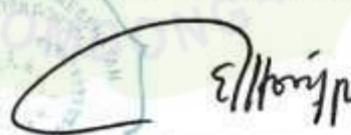
**KARYA TULIS ILMIAH
PEMBERIAN MENU MAKANAN SEIMBANG TERHADAP PRODUKSI
ASI PADA IBU NIFAS DI PUSKESMAS PURING**

Disusun Oleh:
PIPIN RESTIANI
B1401200

Telah memenuhi Persyaratan dan Disetujui Untuk Mengikuti
Ujian KTI

Oleh:
Pembimbing : Eni Indrayani, S. SiT., M.P.H
Tanggal : Senin, 17 Juli 2017
Tandatangan :

Mengetahui,
Ketua Program Studi DIII Kebidanan


(Eka Novyriana, S. ST., M.P.H)

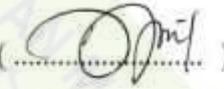
HALAMAN PENGESAHAN
KARYA TULIS ILMIAH
PEMBERIAN MENU MAKANAN SEIMBANG TERHADAP PRODUKSI
ASI PADA IBU NIFAS DI PUSKESMAS PURING

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Pipin Restiani
NIM : B1401200

telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal 27 Juli 2017

Penguji:

1. Dyah Puji Astuti, S. SiT., M.P.H ()
2. Eni Indrayani, S. SiT., M.P.H ()

Mengetahui,
Ketua Program Studi DIII Kebidanan


(Eka Novyriana, S. ST., M.P.H)

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan bahwa penulisan laporan Karya Tulis Ilmiah tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk penelitian lain atau untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada perguruan tinggi yang lain, dan sepanjang pengetahuan peneliti juga tidak terdapat karya orang lain atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Gombong, 16 Agustus 2017.



Pipin Restiani



KARYA TULIS ILMIAH

PEMBERIAN MENU MAKANAN SEIMBANG TERHADAP PRODUKSI ASI PADA IBU NIFAS DI PUSKESMAS PURING¹

Pipin Restiani², Eni Indrayani³

INTISARI

Latar Belakang: Air Susu Ibu (ASI) merupakan makanan pertama, utama dan terbaik bagi bayi. Salah satu penyebab ibu tidak memberikan ASI secara eksklusif pada bayinya yaitu karena kurangnya produksi Air Susu Ibu (ASI). Volume produksi ASI dipengaruhi oleh asupan gizi, yang di konsumsi ibu, apabila ibu makan secara teratur dan cukup mengandung gizi yang di perlukan maka akan mempengaruhi produksi ASI, karena kelenjar pembuat ASI tidak dapat bekerja dengan sempurna tanpa makanan yang cukup. Untuk memproduksi ASI yang baik makanan ibu harus memenuhi jumlah kalori, protein, lemak dan vitamin serta mineral yang cukup.

Tujuan: Mengetahui pemberian menu makanan seimbang terhadap produksi ASI pada ibu nifas.

Metode Penelitian: Penelitian menggunakan deskriptif analitik. Hal ini dilakukan dengan mendiskripsikan fakta-fakta melalui wawancara dan observasi secara langsung untuk mendapatkan kesimpulan yang akurat.

Hasil: Setelah diberikan menu makanan seimbang, dapat disimpulkan bahwa, frekuensi menyusui bayi sebelum dilakukan penerapan pada partisipan 1 : 6x menjadi 7-8x perhari, partisipan 2 : 6x menjadi 7-8x perhari, partisipan 3 : 6x menjadi 8-9x perhari. Frekuensi bayi BAK sebelum dilakukan penerapan pada partisipan 1 : 6x menjadi 7-8x perhari, partisipan 2 : 6x menjadi 7-8x perhari, partisipan 3 : 6x perhari menjadi 7-8x perhari. Kondisi bayi tertidur sebelum dilakukan penerapan pada partisipan 1 : 4 jam menjadi 4 jam perhari, partisipan 2 : 2 jam menjadi 3-4 jam perhari, partisipan 3 : 2 jam menjadi 3-4 jam perhari dan semua bayi mengalami kenaikan BB setelah dilakukan penerapan.

Kesimpulan: Menu makanan yang mengandung gizi seimbang dapat meningkatkan produksi ASI pada ibu nifas.

Kata Kunci: Produksi ASI, Asupan Gizi, Menu Seimbang

Kepustakaan: (2006-2014)

Jumlah Halaman: XI + 85 Halaman + 6 Lampiran

¹Judul

²Mahasiswa prodi DIII Kebidanan

³Dosen STIKES Muhammadiyah Gombang

SCIENTIFIC PAPER

THE GIVING BALANCED FOOD FOR BREAST MILK PRODUCTION ON POST PARTUM MOTHER IN COMMUNITY HEALTH CENTRE OF PURING¹

Pipin Restiani², Eni Indrayani³

ABSTRACT

Background: Breast milk is the first main food and it is best food for babies. One of the causes why a mother does not feed her baby exclusively is because of the lack of breast milk production. The volume of breast milk production is influenced by the nutrition intake, the consumption of mother, if the mother to eat regularly and sufficient nutrients in need it will affect the production of breast milk, because the breastmilk gland can not work perfectly without adequate food. To produce good breast milk the mother's diet must meet the number of calories, protein, fat and vitamins and enough minerals.

Objective: To know the provision menu of food for the breast milk production of post partum mother.

Method: This study is an analytical descriptive. This was done by describing the facts obtained directly from interviews and observations to get an accurate conclusion.

Result: After being given a balanced food, it can be concluded that the frequency of breast feeding a baby before applying the implementation to the participant 1 is : 6x become 7-8x each day, participant 2 is : 6x become 7-8x each day, participant 3 is : 6x become 8- 9x each day. The frequency of baby urination before applying the implementation to the participant 1 is 6x become 7-8x each day, participant 2 is 6x become 7-8x each day, participant 3 is 6x become 7-8x each day. The baby's condition was sleep before applying the implementation to the participant 1 is a hour become 4 hour each day, participant 2 is 2 hour become 3-4 hour each day, participant 3 is 2 hours become 3-4 hour each day and all of baby's increase their of weight after apply the implementation.

Conclusion: The balance menu of food can increase the breast milk production of post partum mother.

Keywords : Breast milk production, nutritional feed, balanced food.

Literature : (2006-2014)

Number of Pages : XI + 85 pages + 7 appendices

¹Title

² Student of DIII Progrtam of Midwifery Dept

³Lecturer of Muhammadiyah Health Science Institute of Gombang

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur kehadirat Allah Subhannahu Wataala (SWT), yang senantiasa melimpahkan taufiq dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul "Pemberian Menu Makanan Seimbang Terhadap Produksi ASI Pada Ibu Nifas". Karya Tulis Ilmiah ini disusun sebagai syarat memenuhi jenjang pendidikan diploma III kebidanan.

Selama penyusunan karya tulis ilmiah ini penulis mendapat bimbingan, masukan dan dukungan dari beberapa pihak, sehingga karya tulis ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik, untuk itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Herniyatun, M. Kep. Sp. Mat. selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Muhammadiyah Gombong
2. Eka Novyriana, S. ST., M.P.H. selaku Ketua Program Studi D III Kebidanan STIKes Muhammadiyah Gombong.
3. Dyah Puji Astuti, S. SiT., M.P.H selaku penguji I yang telah banyak memberikan masukan-masukan yang dapat membimbing penulis.
4. Eni Indrayani, S.SiT., M.P.H. selaku penguji II dan pembimbing karya tulis ilmiah yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini
5. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan baik materil maupun moril, dorongan semangat dan doa yang tiada henti,
6. Semua teman-temanku, yang telah membantu penulis dalam penyelesaian karya tulis ilmiah ini,
7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini,

Menyadari adanya berbagai keterbatasan yang dimiliki oleh penulis, baik pengetahuan maupun pengalaman tentunya karya tulis ilmiah ini masih terdapat banyak kekurangan. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan. Semoga Allah SWT senantiasa memberikan rahmat dan hidayah yang tidak berkesudahan dan semoga dapat bermanfaat bagi kita semua (Aamiin).

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Gombong, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	4
C. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teori	
1. Masa Nifas	6
2. ASI	20
3. Menu Makanan Seimbang	42
B. Kerangka Teori	56
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	57
B. Partisipan	57
C. Tempat dan Waktu Penelitian	59
D. Instrumen	59
BAB IV MANAJEMEN KASUS, HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Manajemen Kasus	62
B. Hasil	70
C. Pembahasan	78
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	82
B. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perbandingan gizi wanita dewasa, hamil dan nifas.....	14
Tabel 2 Kebutuhan Nutrisi	45
Tabel 3 Hasil Observasi Partisipan 1	71
Tabel 4 Hasil Observasi Partisipan 2	72
Tabel 5 Hasil Observasi Partisipan 3	74
Tabel 6 Kesimpulan Hasil Observasi	75



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Anatomis Fisiologis Payudara.....	23
--	----



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Konsultasi Pembimbing Akademik
- Lampiran 2 Informed Consent
- Lampiran 3 Lembar Identitas keluarga
- Lampiran 4 Catatan Kesehatan Ibu Bersalin, Nifas dan BBL
- Lampiran 5 Lembar Observasi
- Lampiran 6 Daftar Menu Makanan
- Lampiran 7 Dokumentasi Pemberian Menu Makanan Seimbang



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Air susu ibu (ASI) adalah makanan yang paling sesuai untuk bayi karena mengandung zat-zat gizi yang diperlukan oleh bayi untuk tumbuh dan berkembang. ASI eksklusif adalah pemberian ASI tanpa makanan dan minuman pendamping (termasuk air jeruk, madu, air gula), yang dimulai sejak bayi baru lahir sampai dengan usia 6 bulan (Sulistyawati, 2009).

Air Susu Ibu (ASI) merupakan makanan pertama, utama dan terbaik bagi bayi yang bersifat alamiah. ASI mengandung berbagai zat yang dibutuhkan dalam proses pertumbuhan, perkembangan bayi, kesehatan dan imunitas bayi. ASI yang diproduksi selama sehari-hari pertama kelahiran, mengandung kolostrum yang dapat melindungi bayi dari penyakit. Pemberian ASI awal pada jam pertama setelah lahir akan merangsang terjadinya peningkatan prolaktin dalam darah dan mencapai puncak pada 45 menit pertama. Apabila dikeluarkan atau dikosongkan secara menyeluruh maka akan meningkatkan produksi ASI. Pemberian ASI awal sampai bayi berumur 6 bulan dapat mempengaruhi beberapa faktor. Faktor-faktor yang menjadi kendala adalah proses pertumbuhan jaringan pembuat ASI, dimulainya produksi ASI setelah bayi lahir, kelangsungan atau kontinuitas produksi ASI, dan reflek pengeluaran. Masalah menyusui dapat pula disebabkan karena

keadaan khusus yaitu ibu sering mengeluh produksi ASI tidak cukup atau sindroma ASI kurang (Angraini, 2010).

Pemberian makanan terbaik untuk bayi dan anak menurut ilmuwan terbaik dunia yang telah menjadi rekomendasi WHO adalah hanya memberikan Air Susu Ibu (ASI) saja pada bayi yang baru lahir sampai dengan umur 6 bulan dan meneruskan ASI sampai umur 24 bulan. Hal ini didukung oleh keberadaan undang-undang no 36 tahun 2009 tentang kesehatan pasal 128 “mengamanatkan setiap bayi berhak mendapat ASI eksklusif sejak dilahirkan selama 6 (enam) bulan” (Undang-undang Kesehatan Nomor 36 Tahun 2009).

Berdasarkan hasil Survei Demografi Kesehatan Indonesia (2012) jumlah ibu yang menyusui sudah mencapai 42 %. Pada daerah Jawa Tengah juga belum terpenuhi 80 % sejak tahun 2011 hanya sebesar 45,48 %, pada tahun 2012 49,46 % dan pada tahun 2013 sebesar 57,67 %. Hal ini memperlihatkan masih rendahnya cakupan ASI eksklusif terutama di Jawa Tengah (Dinas Kesehatan Provinsi (Dinkes Prov) Jawa Tengah (Jateng), 2014).

Tahun 2015 di Kebumen bayi yang mendapat ASI eksklusif sebanyak 68,3% dan 31,7% ibu tidak menyusui bayinya karena berbagai alasan kesibukan bekerja, demi menjaga keindahan tubuhnya dan yang paling sering dengan alasan produksi ASI tidak mencukupi. Ibu rela tidak memberikan ASI eksklusif dan hanya diberikan susu formula saja (Dinas Kesehatan Kabupaten (Dinkes Kab) Kebumen, 2015).

Kebutuhan dasar masa nifas salah satunya nutrisi . Ibu nifas membutuhkan nutrisi yang cukup, gizi seimbang terutama protein dan karbohidrat. Gizi ibu nifas sangat erat kaitannya dengan produksi ASI, yang sangat di butuhkan untuk tumbuh kembang bayi. Bila pemberian ASI berhasil baik, maka BB bayi akan meningkat integrasi kulit baik, tonus otot, serta kebiasaan makan yang memuaskan (Dewi, 2011).

Makanan yang dikonsumsi pada masa nifas harus bermutu, bergizi dan cukup kalori. Sebaiknya makanan yang mengandung tenaga (energi), sumber pembangun (protein), sumber pengatur dan pelindung (vitamin dan mineral serta air) (Waryana, 2010). Kualitas dan kuantitas asupan makanan dapat dilihat dari gizi dalam makanan yang dikonsumsi oleh ibu menjadi faktor dominan yang berpengaruh terhadap produksi ASI (Kurnia, 2013).

Produksi ASI sangat dipengaruhi oleh makanan ibu. Apabila ibu makana secara teratur dan cukup mengandung gizi yang diperlukan maka akan mempengaruhi produksi ASI karena kelenjar pembuatan ASI dapat bekerja dengan sempurna dengan makanan yang cukup. Untuk memproduksi ASI yang baik makanan ibu harus memenuhi jumlah kalori, protein, lemak, dan vitamin serta mineral yang cukup, selain itu ibu dianjurkan minum lebih banyak 8-12 gelas/hari. Ibu nifas membutuhkan nutrisi yang cukup, bergizi seimbang, terutama kebutuhan protein dan karbohidrat. Mengonsumsi tambahan 500 kalori tiap hari, ibu harus mengonsumsi 3 – 4 porsi setiap hari, minum sedikitnya 3 liter air setiap hari karena produksi ASI sangat di pengaruhi oleh makanan yang di konsumsi ibu, apabila ibu makan secara

teratur dan cukup mengandung gizi yang di perlukan maka akan mempengaruhi produksi ASI (Heryani, 2010).

Menu makanan seimbang pada ibu menyusui dapat diartikan bahwa konsumsi makanan ibu menyusui harus memenuhi kebutuhan untuk dirinya sendiri dan untuk pertumbuhan serta perkembangan bayinya. Menu makanan yang mengandung gizi seimbang pada saat menyusui merupakan suatu yang penting bagi ibu menyusui karena sangat erat kaitannya dengan produksi ASI. Oleh karena itu, pemenuhan gizi yang baik bagi ibu menyusui akan berpengaruh terhadap status gizi ibu menyusui dan juga tumbuh kembang bayi. Komponen-komponen didalam ASI diambil dari tubuh ibu sehingga harus digantikan oleh makanan-makanan yang cukup pada ibu menyusui tersebut. Oleh karena itu ibu menyusui membutuhkan zat gizi yang lebih banyak dibandingkan dengan keadaan tidak menyusui dan masa kehamilan, tetapi konsumsi pangannya tetap harus beraneka ragam dan jumlah serta porsinya sesuai (Septianingsih, 2009).

Berdasarkan laporan hasil indikator standar pelayanan minimal tingkat Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas) Kecamatan Puring tahun 2016, presentase bayi yang mendapat ASI Eksklusif masih rendah yaitu 48,90% ibu yang menyusui ASI Eksklusif dan 51,1% ibu yang tidak memberikan ASI Eksklusif. Salah satu alasan tidak memberikan ASI Eksklusif diantaranya adalah kurangnya produksi ASI.

Penulis mengambil judul “Pemberian Menu Makanan Seimbang Terhadap Produksi ASI Pada Ibu Nifas” karena makanan yang mengandung

gizi seimbang berfungsi dalam membantu produksi ASI dan dapat diperoleh dari sumber makanan sehari-hari.

B. Tujuan

Mengetahui pengaruh pemberian menu makanan seimbang terhadap produksi ASI pada ibu *postpartum* di Desa Waluyorejo tahun 2017.

C. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan dapat menambah khasanah pengetahuan dan menambah informasi khususnya bagi ilmu kebidanan terkait intervensi komplementer yang dapat membantu ibu *pasca* bersalin agar proses laktasi dapat berjalan dengan baik melalui makanan yang mengandung gizi seimbang menjadi salah satu bacaan yang bermanfaat untuk penelitian dimasa yang akan datang bagi yang memerlukan.

2. Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat menjadi informasi bagi lembaga terkait untuk program penanggulangan masalah ASI Eksklusif serta menjadikan intervensi yang baik untuk meningkatkan pelayanan kesehatan, khususnya pelayanan kebidanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R.,E. dan Wulandari, D. (2009). *Asuhan Kebidanan Nifas*. Yogyakarta: Mitra Cendika Press.
- Anggraini, Y. (2010). *Asuhan Kebidanan Masa Nifas*. Yogyakarta : Pustaka Rihama.
- Astawan, M. (2008). *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Atikah, P. dan Siti, A. (2009). *Buku Ajar Gizi Untuk Kebidanan*. Yogyakarta : Nuha Medika
- Bahiyatun. (2009). *Buku Ajar Kebidanan Asuhan Nifas Normal*. Jakarta : EGC
- Dinas Kesehatan (Dinkeskab) Kebumen. (2014). *Profil Kesehatan Kabupaten tahun 2014*. Available Online On <https://www.google.com/search?q=Profil+Kesehatan+Kabupaten+tahun+2014&ie=utf-8&oe=utf-8&client=firefox-b-ab>. Diakses tanggal 8 Februari 2017 Pukul 09.30 WIB
- Dinas Kesehatan Provinsi (Dinkesprov) Jawa Tengah. (2014). *Buku Saku Jawa Tengah Triwulan II tahun 2014*. Available Online On <https://www.google.com/search?q=Buku+Saku+Jawa+Tengah+Triwulan+II+tahun+2014&ie=utf-8&oe=utf-8&client=firefox-b-ab>. Diakses tanggal 8 Februari 2017 Pukul 13.15 WIB
- Ika, N., Iroma, M., dan Adevia, M., C. (2013). *Hubungan Pola Nutrisi Pada Ibu Nifas Dengan Kecukupan ASI Pada Bayi Di Desa Majasem Timur Kecamatan Kramat Kabupaten Tegal Tahun 2013*. Available Online On <https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&q=HUBUNGAN+POLA+NUTRISI+DENGAN+PRODUKSI+ASI+PADA+IBU+NIFAS+DAN+KECUKUPAN+ASI+PADA+BAYI+DI+DESA+MEJASEM+TAHUN+2013&btnG>. Diunduh tanggal 27 Juli 2017.
- Kurnia, D. (2013). *Ilmu Gizi untuk Praktisi Kesehatan Edisi Pertama*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Marmi. (2013). *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Yogyakarta : Pustaka Belajar
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Wiknjosastro, H. (2010). *Ilmu Kandungan*. Jakarta : Yayasan Bina Pustaka Sarwono Prawirohardjo

Rismawanti, V. (2012). *Hubungan Antara Sikap Ibu Nifas Terhadap Makanan Gizi Seimbang Bersalin Khairunnisa*. Bidan Prada : Jurnal Kebidanan, Vol.3 No. 1 Edisi Juni 2012. *Available Online On* <https://www.google.com/search?q=Rismawanti%2C+Venny.+%282012%29.+Hubungan++Antara+Sikap+Ibu+Nifas+Terhadap+Makanan+Gizi+Seimbang+Bersalin+Khairunnisa.+Bidan+Prada+%3A+Jurnal+Kebidanan%2C+Vol.3+No.+1+Edisi+Juni+2012&ie=utf-8&oe=utf-8&client=firefox-b-ab>. Diunduh tanggal 27 Juli 2017

Saleha, S. (2009). *Asuhan Kebidanan Pada Masa Nifas*. Jakarta : Salemba Medika.

Sediaoetama, A.,D. (2010). *Ilmu Gizi 1*. Jakarta : PT. Dian Rakyat

Septianingsih, D. (2009). *Status Gizi Ibu Menyusui dan Faktor-Faktor yang Berhubungan di Jakarta Barat tahun 2009*. Jakarta : Pendidikan Dokter Umum Universitas Indonesia

Sujiyatini. (2010). *Asuhan Ibu Nifas Askeb III*. Jakarta : Penerbit Cyrillius Publisher

Sulistiyawati, A. (2009). *Buku Ajar Asuhan Kebidanan Pada Ibu Nifas*. Yogyakarta : Andi Offset

Survei Demografi Kesehatan Indonesia (SDKI). (2012). *Data SDKI 2012 Kematian ibu melonjak*. *Available Online On:* <http://nasional.sindonews.com/read/787480/15/data-sdki-2012-angka-kematian-ibu-melonjak-1380122625>. Diakses 9 Februari 2017 Pukul 11.03 WIB

Suyanto. dan Salamah. (2009). *Riset Kebidanan: Metodologi dan Aplikasi*. Yogyakarta: Mitra Cendikia Press

Walsh, L., V.(2008). *Buku Ajar Kebidanan Komunitas*. Jakarta : EGC

Waryana. (2010). *Gizi Reproduksi*. Pustaka Rihama : Yogyakarta.

**LEMBAR KONSULTASI BIMBINGAN KTI
PRODI DIII KEBIDANAN
STIKES MUHAMMADIYAH GOMBONG 2016**

Nama : Pipin Restiani
 NIM : B1401200
 Pembimbing : Eni Indrayani, S.T, MPH
 Kegiatan :

No	Hari/Tanggal	Rencana Bimbingan	Realisasi	Ttd
1.	Kamis 24 Januari 2017	Judul KTI		 Eni Indrayani, S.T, MPH
2.	Rabu 1 Februari 2017	Judul KTI		 Eni Indrayani, S.T, MPH
3.	Senin 20 Februari 2017	Konsul BAB I, II, III		 Eni Indrayani, S.T, MPH
4.	Rabu 22 Februari 2017	Konsul Revisi BAB I, II, III		 Eni Indrayani, S.T, MPH
5.	Selasa 7 Maret 2017	Konsul Revisi BAB I, II, III		 Eni Indrayani, S.T, MPH
6.	Selasa 21 Maret 2017	Konsul Revisi BAB I, II, III		 Eni Indrayani, S.T, MPH
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				

**LEMBAR KONSULTASI BIMBINGAN KTI
PRODI D III KEBIDANAN
STIKES MUHAMMADIYAH GOMBONG**

Nama : Fifi Restiana
NIM : 21901200
Pembimbing : Eni Indrayani, S. SiT. MPH

No	Hari/Tanggal	Rencana Bimbingan	Realisasi	TTD
1.	Senin 5 Juni 2017	Konsul BAB IV, V		Eni Indrayani, S. SiT. MPH
2.	Senin 12 Juni 2017	Revisi BAB IV, V		Eni Indrayani, S. SiT. MPH
3.	Jum'at 16 Juni 2017	Revisi BAB IV, V		Eni Indrayani, S. SiT. MPH
4.	Selasa 20 Juni 2017	Revisi BAB IV, V		Eni Indrayani, S. SiT. MPH
5.	Selasa 11 Juli 2017	Revisi BAB IV, V, Intersan		Eni Indrayani, S. SiT. MPH
6.	Kamis 13 Juli 2017	Konsul Revisi BAB IV, V, Intersan		Eni Indrayani, S. SiT. MPH
7.	Senin 17 Juli 2017	Revisi BAB IV, V		Eni Indrayani, S. SiT. MPH
8.	Rabu 9 Agustus 2017	Konsul Revisi KTI		Dyah Ayu Astuti, S. SiT. MPH
9.	Kamis 10 Agustus 2017	Konsul Revisi KTI		Dyah Ayu Astuti, S. SiT. MPH
10.	Sabtu 12 Agustus 2017		ACC Penguji I	Dyah Ayu Astuti, S. SiT. MPH
11.	Rabu 14 Agustus 2017		ACC Penguji II	Eni Indrayani, S. SiT. MPH
12.				
13.				
14.				

INFORMED CONSENT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya sebagai suami/keluarga/diri saya :

Nama : Tn Tri Hargani

Umur : 26 tahun

Alamat : Banjareja RT 02/Pukul, Puring, Kesumen

Menyatakan bersedia untuk menjadi responden atau pasien yang diteliti oleh mahasiswa Prodi DIII Kebidanan Stikes Muhammadiyah Gombong :

Nama : Pipin Restiani

NIM : B1401200

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Puring, 8 Mei 2017


(Tri Hargani)

Nomor Registrasi :
Nomor Urut :
Tanggal menerima buku KIA :
Nama & No. Telp. Tenaga Kesehatan:

IDENTITAS KELUARGA

Nama Ibu : Ny. Iai Haryani
Tempat/Tgl lahir : 26 Tahun
Kehamilan ke : 2 Anak Terakhir umur: tahun
Agama : Islam
Pendidikan : Tidak Sekolah/SD/SMP/SMU/Akademi/Perguruan Tinggi*
Golongan Darah :
Pekerjaan : IRT
No. JKN :

Nama Suami : In. Haryanto
Tempat/Tgl lahir : 28 tahun
Agama : Islam
Pendidikan : Tidak Sekolah/SD/SMP/SMU/Akademi/Perguruan Tinggi*
Golongan Darah :
Pekerjaan : Wirawasta

Alamat Rumah : Desa Banjareja Rt 02 / 01
Kecamatan : Puring
Kabupaten/Kota :
No. Telpn yang bisa dihubungi :

Nama Anak : L/P*
Tempat/Tgl Lahir :
Anak Ke : dari anak
No. Akte Kelahiran :

CATATAN KESEHATAN IBU BERSALIN IBU NIFAS DAN BAYI BARU LAHIR

Ibu Bersalin dan Ibu Nifas

Tanggal persalinan : 6 Mei 2019 Pukul : 20.15 WIB
Umur kehamilan : 40⁺5 Minggu
Penolong persalinan : Dokter/Bidan/lain-lain
Cara persalinan : Normal/Tindakan
Keadaan ibu : Sehat/Sakit (Pendarahan/Demam/Kejang/
Lokhia berbau/lain-lain)/
Meninggal*
Keterangan tambahan :

* Lingkari yang sesuai

Bayi Saat Lahir

Anak ke : 1 (satu)
Berat Lahir : 3.000 gram
Panjang Badan : 50 cm
Lingkar Kepala : 32 cm
Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan*

Kondisi bayi saat lahir**:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Segera menangis | <input type="checkbox"/> Anggota gerak kebiruan |
| <input type="checkbox"/> Menangis beberapa saat | <input type="checkbox"/> Seluruh tubuh biru |
| <input type="checkbox"/> Tidak menangis | <input type="checkbox"/> Kelainan bawaan |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seluruh tubuh kemerahan | <input type="checkbox"/> Meninggal |

Asuhan Bayi Baru Lahir **::

- Inisiasi menyusui dini (IMD) dalam 1 jam pertama kelahiran bayi
- Suntikan Vitamin K1
- Salep mata antibiotika profilaksis
- Imunisasi Hb0

Keterangan tambahan:

* Lingkari yang sesuai

** Beri tanda [✓] pada kolom yang sesuai

Hari Ke-3

1. Pagi

Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c. Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 10.00 WIB : Mangga

2. Siang

Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c. Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Melon

3. Malam

Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Lobak (sayuran hijau, vitamin)
c. Tempe Bacem (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-4

1. Pagi

Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Lodeh (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 10.00 WIB : Puding

2. Siang

Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Daun Singkong (sayuran hijau, vitamin)
c. Telur (protein, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Tomat

3. Malam

Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Oseng Kacang Panjang (sayuran hijau, lemak, vitamin, protein, magnesium)
c. Hati Ayam (zinc, DHA)



Hari Ke-5

1. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Telur (protein, DHA)

Jam 10.00 WIB : Puding

2. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)

Jam 15.00 WIB : Jus Jambu

3. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sawi (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-6

1. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Daun Katuk (sayuran hijau, vitamin)
c. Tahu Bacem (protein, lemak)

Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon

2. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 15.00 WIB : Jus Wortel

3. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)



Hari Ke-7

1. Pagi

Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c.Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 10.00 WIB : Mangga

2. Siang

Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c.Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Melon

3. Malam

Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Lobak (sayuran hijau, vitamin)
c.Tempe Bacem (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-8

1. Pagi

Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Lodeh (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 10.00 WIB : Puding

2. Siang

Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Daun Singkong (sayuran hijau, vitamin)
c.Telur (protein, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Tomat

3. Malam

Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Oseng Kacang Panjang (sayuran hijau, lemak, vitamin, protein, magnesium)
c.Hati Ayam (zinc, DHA)



Hari Ke-9

1. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Daun Katuk
(sayuran hijau, vitamin)
c.Tahu Bacem
(protein, lemak)

Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon

2. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Kangkung
(sayuran hijau, lemak,
vitamin)
c.Ayam Goreng (protein,
vitamin, zinc)

Jam 15.00 WIB : Jus Wortel

3. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Kangkung
(sayuran hijau, lemak,
vitamin)
c.Ayam Goreng (protein,
vitamin, zinc)



Hari Ke-10

1. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Pecel (sayuran hijau,
lemak, vitamin)
c. Telur

Jam 10.00 WIB : Puding

2. Siang

- Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Pecel (sayuran hijau,
lemak, vitamin)
c.Tempe (protein,
karbohidrat, vitamin)

Jam 15.00 WIB : Jus Jambu

3. Malam

- Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sawi (sayuran
hijau, lemak, vitamin)
c.Tempe (protein,
karbohidrat, vitamin)



INFORMED CONSENT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya sebagai suami/keluarga/diri saya :

Nama : M. M. M. M. M.

Umur : 57 tahun

Alamat : Klaten Rt 04/Rw 02, Puring, Kebumaha

Menyatakan bersedia untuk menjadi responden atau pasien yang diteliti oleh mahasiswa Prodi DIII Kebidanan Stikes Muhammadiyah Gombong :

Nama : Pipin Restiani

NIM : B1401200

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Puring, 19 Mei 2017


(M. M. M. M.)

Nomor Registrasi :
Nomor Urut :
Tanggal menerima buku KIA :
Nama & No. Telp. Tenaga Kesehatan:

IDENTITAS KELUARGA

Nama Ibu : Mr. Haryono
Tempat/Tgl lahir : 37 tahun
Kehamilan ke : 3 Anak Terakhir umur: 8 tahun
Agama : Islam
Pendidikan : Tidak Sekolah/SD/SMP/SMU/Akademi/Perguruan Tinggi*
Golongan Darah :
Pekerjaan : IRT
No. JKN :

Nama Suami : Mr. Haryono
Tempat/Tgl lahir : 37 tahun
Agama : Islam
Pendidikan : Tidak Sekolah/SD/SMP/SMU/Akademi/Perguruan Tinggi*
Golongan Darah :
Pekerjaan : Buruh

Alamat Rumah : Desa Waluyo RT 09/02
Kecamatan : Purwo
Kabupaten/Kota :
No. Telpn yang bisa dihubungi :

Nama Anak : L/P*
Tempat/Tgl Lahir :
Anak Ke : dari anak
No. Akte Kelahiran :

CATATAN KESEHATAN IBU BERSALIN IBU NIFAS DAN BAYI BARU LAHIR

Ibu Bersalin dan Ibu Nifas

Tanggal persalinan : 15 Mei 2019 Pukul : 22.45 WIB
Umur kehamilan : 39⁴⁵ Minggu
Penolong persalinan : Dokter/Bidan/lain-lain
Cara persalinan : Normal/Tindakan
Keadaan ibu : Sehat/Sakit (Pendarahan/Demam/Kejang/
Lokhia berbau/lain-lain)/
Meninggal*

Keterangan tambahan :

* Lingkari yang sesuai

Bayi Saat Lahir

Anak ke : 3 (Tiga)
Berat Lahir : 2.900 gram
Panjang Badan : 49 cm
Lingkar Kepala : 31 cm
Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan*

Kondisi bayi saat lahir**:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Segera menangis | <input type="checkbox"/> Anggota gerak kebiruan |
| <input type="checkbox"/> Menangis beberapa saat | <input type="checkbox"/> Seluruh tubuh biru |
| <input type="checkbox"/> Tidak menangis | <input type="checkbox"/> Kelainan bawaan |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seluruh tubuh kemerahan | <input type="checkbox"/> Meninggal |

Asuhan Bayi Baru Lahir **::

- Inisiasi menyusui dini (IMD) dalam 1 jam pertama kelahiran bayi
- Suntikan Vitamin K1
- Salep mata antibiotika profilaksis
- Imunisasi Hb0

Keterangan tambahan:

* Lingkari yang sesuai

** Beri tanda [✓] pada kolom yang sesuai

Daftar Menu Makanan

Ny. Mu

Daftar Menu	Keterangan
<p>Hari Ke-1</p> <p>4. Pagi Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Telur (protein, DHA)</p> <p>Jam 10.00 WIB : Puding</p> <p>5. Siang Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Tempe(protein,karbohidrat, vitamin)</p> <p>Jam 15.00 WIB : Jus Jambu</p> <p>6. Malam Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Sawi (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Tempe(protein,karbohidrat, vitamin)</p>	
<p>Hari Ke-2</p> <p>4. Pagi Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Daun Katuk (sayuran hijau, vitamin) c.Tahu Bacem (protein, lemak)</p> <p>Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon</p> <p>5. Siang Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)</p> <p>Jam 15.00 WIB : Jus Wortel</p> <p>6. Malam Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)</p>	

Hari Ke-3

4. Pagi

Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c. Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 10.00 WIB : Mangga

5. Siang

Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c. Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Melon

6. Malam

Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Lobak (sayuran hijau, vitamin)
c. Tempe Bacem (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-4

4. Pagi

Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Lodeh (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 10.00 WIB : Puding

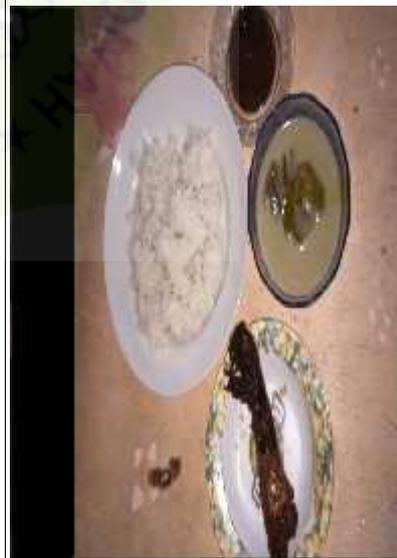
5. Siang

Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Daun Singkong (sayuran hijau, vitamin)
c. Telur (protein, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Tomat

6. Malam

Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Oseng Kacang Panjang (sayuran hijau, lemak, vitamin, protein, magnesium)
c. Hati Ayam (zinc, DHA)



Hari Ke-5

4. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Telur (protein, DHA)

- Jam 10.00 WIB : Puding

5. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)

- Jam 15.00 WIB : Jus Jambu

6. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sawi (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-6

4. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Daun Katuk (sayuran hijau, vitamin)
c. Tahu Bacem (protein, lemak)

- Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon

5. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

- Jam 15.00 WIB : Jus Wortel

6. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)



Hari Ke-7

4. Pagi

Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c.Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 10.00 WIB : Mangga

5. Siang

Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c.Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Melon

6. Malam

Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Lobak (sayuran hijau, vitamin)
c.Tempe Bacem (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-8

4. Pagi

Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Lodeh (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 10.00 WIB : Puding

5. Siang

Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Daun Singkong (sayuran hijau, vitamin)
c.Telur (protein, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Tomat

6. Malam

Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Oseng Kacang Panjang (sayuran hijau, lemak, vitamin, protein, magnesium)
c.Hati Ayam (zinc, DHA)



<p>Hari Ke-9</p> <p>4. Pagi Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Daun Katuk (sayuran hijau, vitamin) c.Tahu Bacem (protein, lemak)</p> <p>Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon</p> <p>5. Siang Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat) b.Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)</p> <p>Jam 15.00 WIB : Jus Wortel</p> <p>6. Malam Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat) b.Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)</p>	
<p>Hari Ke-10</p> <p>4. Pagi Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin) c. Telur (protein, DHA)</p> <p>Jam 10.00 WIB : Puding</p> <p>5. Siang Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)</p> <p>Jam 15.00 WIB : Jus Jambu</p> <p>6. Malam Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Sawi (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)</p>	

INFORMED CONSENT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya sebagai suami/keluarga/diri saya :

Nama : Nrc Marjita

Umur : 28 tahun

Alamat : Klatuyareso RT 20/Dw.08

Menyatakan bersedia untuk menjadi responden atau pasien yang diteliti oleh mahasiswa Prodi DIII Kebidanan Stikes Muhammadiyah Gombong :

Nama : Pipin Restiani

NIM : B1401200

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk dapat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Puring, 22 Mei 2017

Nomor Registrasi :
Nomor Urut :
Tanggal menerima buku KIA :
Nama & No. Telp. Tenaga Kesehatan:

IDENTITAS KELUARGA

Nama Ibu : Mr. Bearti
Tempat/Tgl lahir : 28 tahun
Kehamilan ke : 2 Anak Terakhir umur: 5 t. tahun
Agama : Kelam
Pendidikan : Tidak Sekolah/SD/SMP/SMU/Akademi/Perguruan Tinggi*
Golongan Darah :
Pekerjaan : IRT
No. JKN : ---

Nama Suami : Tn. Beni - B.
Tempat/Tgl lahir : 29 tahun
Agama : Kelam
Pendidikan : Tidak Sekolah/SD/SMP/SMU/Akademi/Perguruan Tinggi*
Golongan Darah :
Pekerjaan : Mani

Alamat Rumah : Desa Kalayoreno RT 20/08
Kecamatan : Puring
Kabupaten/Kota :
No. Telpn yang bisa dihubungi :

Nama Anak : L/P*
Tempat/Tgl Lahir :
Anak Ke : dari anak
No. Akte Kelahiran :

CATATAN KESEHATAN IBU BERSALIN IBU NIFAS DAN BAYI BARU LAHIR

Ibu Bersalin dan Ibu Nifas

Tanggal persalinan : 20 Mei 2017 Pukul : 09.15 WIB
Umur kehamilan : 40th Minggu
Penolong persalinan : Dokter/Bidan/Lain-lain
Cara persalinan : Normal/Tindakan
Keadaan ibu : Sehat/Sakit (Pendarahan/Demam/Kejang/
Lokhia berbau/lain-lain)/
Meninggal*
Keterangan tambahan :

* Lingkari yang sesuai

Bayi Saat Lahir

Anak ke : 3 (Tiga)
Berat Lahir : 3.100 gram
Panjang Badan : 49 cm
Lingkar Kepala : 32 cm
Jenis Kelamin : Laki-laki/Perempuan*

Kondisi bayi saat lahir**:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Segera menangis | <input type="checkbox"/> Anggota gerak kebiruan |
| <input type="checkbox"/> Menangis beberapa saat | <input type="checkbox"/> Seluruh tubuh biru |
| <input type="checkbox"/> Tidak menangis | <input type="checkbox"/> Kelainan bawaan |
| <input checked="" type="checkbox"/> Seluruh tubuh kemerahan | <input type="checkbox"/> Meninggal |

Asuhan Bayi Baru Lahir **:

- Inisiasi menyusui dini (IMD) dalam 1 jam pertama kelahiran bayi
- Suntikan Vitamin K1
- Salep mata antibiotika profilaksis
- Imunisasi Hb0

Keterangan tambahan:

* Lingkari yang sesuai

** Beri tanda [✓] pada kolom yang sesuai

Daftar Menu Makanan

Ny. Ma

Daftar Menu	Keterangan
<p>Hari Ke-1</p> <p>7. Pagi</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Telur (protein, DHA)</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 10.00 WIB : Puding</p> <p>8. Siang</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Tempe(protein,karbohidrat, vitamin)</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 15.00 WIB : Jus Jambu</p> <p>9. Malam</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Sawi (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Tempe(protein,karbohidrat, vitamin)</p>	
<p>Hari Ke-2</p> <p>7. Pagi</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Daun Katuk (sayuran hijau, vitamin) c.Tahu Bacem (protein, lemak)</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon</p> <p>8. Siang</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 15.00 WIB : Jus Wortel</p> <p>9. Malam</p> <p style="padding-left: 20px;">Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat) b.Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin) c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)</p>	

Hari Ke-3

7. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c. Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 10.00 WIB : Mangga

8. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c. Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Melon

9. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Lobak (sayuran hijau, vitamin)
c. Tempe Bacem (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-4

7. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Lodeh (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 10.00 WIB : Puding

8. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Daun Singkong (sayuran hijau, vitamin)
c. Telur (protein, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Tomat

9. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Oseng Kacang Panjang (sayuran hijau, lemak, vitamin, protein, magnesium)
c. Hati Ayam (zinc, DHA)



Hari Ke-5

7. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Telur (protein, DHA)

Jam 10.00 WIB : Puding

8. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Pecel (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)

Jam 15.00 WIB : Jus Jambu

9. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Sawi (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Tempe (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-6

7. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Daun Katuk (sayuran hijau, vitamin)
c. Tahu Bacem (protein, lemak)

Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon

8. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 15.00 WIB : Jus Wortel

9. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b. Sayur Kangkung (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c. Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)



Hari Ke-7

7. Pagi

Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c.Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 10.00 WIB : Mangga

8. Siang

Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sop (sayuran hijau, vitamin)
c.Ikan Salmon (protein, kalsium, vitamin, zinc, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Melon

9. Malam

Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Lobak (sayuran hijau, vitamin)
c.Tempe Bacem (protein, karbohidrat, vitamin)



Hari Ke-8

7. Pagi

Jam 07.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Lodeh (sayuran hijau, lemak, vitamin)
c.Ayam Goreng (protein, vitamin, zinc)

Jam 10.00 WIB : Puding

8. Siang

Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Daun Singkong (sayuran hijau, vitamin)
c.Telur (protein, DHA)

Jam 15.00 WIB : Jus Tomat

9. Malam

Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Oseng Kacang Panjang (sayuran hijau, lemak, vitamin, protein, magnesium)
c.Hati Ayam (zinc, DHA)



Hari Ke-9

7. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Daun Katuk
(sayuran hijau, vitamin)
c.Tahu Bacem (protein,
lemak)

Jam 10.00 WIB : Pisang Ambon

8. Siang

- Jam 13.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Kangkung (sayuran
hijau, lemak, vitamin)
c.Ayam Goreng (protein,
vitamin, zinc)

Jam 15.00 WIB : Jus Wortel

9. Malam

- Jam 19.00 WIB : a. Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Kangkung (sayuran
hijau, lemak, vitamin)
c.Ayam Goreng (protein,
vitamin, zinc)



Hari Ke-10

7. Pagi

- Jam 07.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Pecel (sayuran hijau,
lemak, vitamin)
c. Telur (protein, DHA)

Jam 10.00 WIB : Puding

8. Siang

- Jam 13.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Pecel (sayuran hijau,
lemak, vitamin)
c.Tempe (protein,
karbohidrat,vitamin)

Jam 15.00 WIB : Jus Jambu

9. Malam

- Jam 19.00 WIB : a.Nasi (karbohidrat)
b.Sayur Sawi (sayuran
hijau, lemak, vitamin)
c.Tempe (protein,
karbohidrat,vitamin)

