

LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN I DAFTAR TERJEMAH

Daftar Terjemah

No	BAB	Kutipan	Hal	Terjemahan
1	I	Al-Baqarah ayat 168	2	Wahai manusia! Makanlah dari makanan yang halal dan baik yang terdapat dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh setan itu musuh nyata bagimu.

LAMPIRAN II CATATAN LAPANGAN

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI

Kode : Catatan Lapangan Observasi (CLO.1)
Tempat : PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari
Banjarmasin
Hari/tanggal : Senin, 6 November 2023
Waktu : 08.30-10.30

Deskripsi:

Pada hari Rabu jam 08.30-10.30 peneliti melihat tentang sarana dan prasarana yang ada di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin. Sarana dan prasarana baik mainan dan area bermain *outdoor* serta ruang-ruang yang terdiri dari ruang kepala sekolah dan ruang guru, ruang kelas, dan dapur. Sistem pembelajaran di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin mulai dari jam 08.00 sampai 13.00. pembelajaran dimulai dari kegiatan awal, kemudian inti dan setelah itu diakhiri dengan kegiatan penutup.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI

Kode : Catatan Lapangan Observasi (CLO.2)

Tempat : Dapur Sekolah

Hari/tanggal : Selasa, 07 November 2023

Waktu : 07.35-12.30

Deskripsi:

Pada saat peneliti sampai di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin pada pukul 07.35 beberapa guru sedang menyambut kedatangan anak di depan gerbang sekolah. Kemudian anak-anak diantar menuju kelas masing-masing untuk meletakkan tasnya. Di area dalam sekolah meja makan anak sudah tersusun rapi, di atas meja juga terdapat sendok, garpu, cangkir, tisu dan kecap yang diletakan dalam baki. Sedangkan di dapur sudah ada juru masak yang sedang mengolah makanan. (CLO.2.1)

Ada dua juru masak yang mengerjakan dalam pengolahan makanan ini. Dalam pengolahan makan ini, yang dimasak terlebih dahulu adalah nasi. Nasi yang dimasak dalam jumlah yang banyak dan langsung sekali masak menggunakan penanak nasi yang besar, beras yang digunakan kurang lebih sekitar 10 liter. Pemasakan nasi juga diperhatikan, tidak terlalu pulen dan tidak terlalu pra agar anak mudah memannya. (CLO.2.2)

Sambil memasak nasi, juru masak juga menyiapkan bahan yang lain untuk dimasak. Juru masak ingin mengolah sayur berupa gangan keladi, bahannya antara lain talas atau keladi, pisang kepok mentah, kangkung, ikan gabus, untuk bumbu halus yaitu bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, lengkuas, serai, garam, dan gula pasir. Bahan-bahan yang digunakan terlebih dahulu dibersihkan kotoran yang menempel seperti ikan gabus, talas dan kangkung dicuci terlebih dahulu baru kemudian dipotong kecil-kecil (untuk ikan gabus dipotong menjadi 2, karena dimasukkan hanya untuk menimbulkan rasa pada kuah sayur setelah sayur masak ikan dipisahkan), pisang kepok mentah dikupas kemudian baru dicuci lalu dipotong-potong, untuk bumbu semua dihaluskan kecuali lengkuas, serai, garam dan gula. (CLO.2.3)

Untuk proses memasak keladi direbus terlebih dahulu agar tidak gatal dimulut ketika dimakan, setelah itu keladi ditiriskan. Untuk membuat sayur, juru masak terlebih dahulu mendidihkan air dalam panci besar, kemudian keladi dan pisang kepok dimasukkan terlebih dahulu, untuk membuat keladi dan pisang empuk proses perebusan membutuhkan waktu cukup lama. Setelah itu ikan gabus dan bumbu halus dimasukan bersamaan dengan lengkuas dan serai yang sudah dicuci bersih lalu digeprek. Setelah dirasa cukup matang giliran kangkung, kangkung tidak membutuhkan waktu lama untuk masak. Kemudian baru dimasukkan garam dan gula pasir secukupnya. (CLO.2.4)

Sambil memasak sayur juru masak yang lain mulai mencuci ikan yang sudah dibersihkan dari isi perutnya. Ikan dengan teliti dibersihkan beberapa kali sampai ikan benar-benar bersih. Setelah ikan dicuci, ikan diletakan dalam wadah besar untuk dibumbui, bumbu yang dipakai adalah garam, bubuk kunyit dan asam jawa. Ikan yang ditambahkan bumbu diaduk sampai rata dan dimarinasi selama beberapa saat agar bumbu meresap. (CLO.2.5)

Sekitar jam 08.00 pagi snack tambahan diantarkan seorang kurir, snack yang disediakan berupa kue pie buah yang dibungkus menggunakan mika kecil. Snack diletakan diwadah untuk disajikan kepada anak, tiap wadah berisi sekitar 12 atau 13 kue pie buah dan satu teko teh, dan satu wadah kue pie buah untuk satu meja makan. Ada juga anak yang membawa sendiri makanan ringan seperti wafer, roti dan sejenisnya. Jadwal makan snack tambahan sekitar pukul 09.30 selesai anak bermain di luar. (CLO.2.6)

Sembari menunggu ikan dimarinasi, juru masak memindahkan nasi yang ada dipenanak nasi kedalam termos nasi agar nasi tidak kering atau dingin. Setelah selesai kemudian termos nasi diletakan di meja makan anak, setiap meja mendapatkan satu termos nasi. Setelah itu, juru masak juga menyiapkan sayur yang diolah untuk disajikan disetiap wadah atau mangkok besar. Lalu juru masak mengantar wadah yang berisi sayur itu ke meja-meja makan. Sama dengan yang lain, satu wadah sayur itu untuk satu meja makan anak. (CLO.2.7)

Juru masak yang lain mulai memanaskan minyak untuk menggoreng ikan nila, dan mulai menggoreng ikan. Tingkat kematangan ikan juga diperhatikan, tidak terlalu kering dan tidak terlalu basah. Menggoreng ikan juga bertahap, setelah ikan matang ikan ditiriskan terlebih dahulu agar tidak meresap minyak. Kemudian ikan diletakkan dipiring besar, setiap piring terdapat dua ikan nila untuk setiap meja makan. (CLO.2.8)

Sekitar pukul 12 siang anak-anak beristirahat untuk makan siang, sebelum makan anak-anak dipersilahkan untuk mencuci tangan terlebih dahulu, ada juga anak yang ke wc sebelum makan. Setelah anak-anak duduk guru mengambil ikan dan piring untuk makan ke dapur. Sebelum makan guru mengenalkan makanan yang telah disajikan di atas meja, setelah itu guru dan anak membaca doa sebelum makan. Sembari anak berdoa, guru memisahkan daging ikan dengan tulangnya. (CLO.2.9)

Setelah berdoa anak mengambil nasi secara bergantian, anak diajarkan untuk mengambil nasi secukupnya. Begitupun dengan sayur dan ikan, ada beberapa anak yang tidak mau pakai sayur dan ada juga yang pakai sayur. Setelah anak makan, anak diajarkan untuk meletakan sendok, piring dan cangkir kotor ke dalam wadah besar yang sudah disediakan. Kemudian ketika selesai makan anak-anak dibimbing guru bersama-sama untuk membaca doa setelah makan. (CLO.2.10)

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI

Kode : Catatan Lapangan Observasi (CLO.3)

Tempat : Dapur Sekolah

Hari/tanggal : Rabu, 8 November 2023

Waktu : 07.30-12.30

Deskripsi:

Dimulai pagi hari jam 07.30, juru masak sudah selesai memasak nasi untuk anak-anak makan hanya saja belum dipindahkan ke dalam termos nasi. Hari rabu ini menu makan anak adalah patin goreng dan sayur bening. Juru masak 1 mulai merebus air di dalam panci besar untuk membuat sayur bening, kemudian juru masak 1 mencuci dan memotong-motong sayur yang akan dimasak. Dalam sayur bening terdapat sayur bayam, jagung, kol, labu kuning, dan bawang merah yang diiris tipis. (CLO.3.1)

Ketika air mulai mendidih juru masak 1 mulai memasukan bawang merah yang sudah diiris tipis dan bahan yang lumayan membutuhkan waktu untuk masak seperti labu kuning dan jagung. Setiap beberapa menit juru masak selalu memantau rebusan tersebut, dirasa jagung dan labu kuning sudah tidak keras lalu kol dan bayam yang dimasukkan. Karena kol dan sayur bayam tidak memakan waktu yang lama, juru masak selanjutnya menambahkan garam dan gula putih secukupnya. Setelah didiamkan beberapa menit api kompor dimatikan dan menunggu sayur dingin untuk disajikan dalam wadah atau mangkok. (CLO.3.2)

Sementara menunggu sayur dingin, juru masak 1 mulai memindahkan nasi dari penanak ke dalam termos nasi. Kemudian ketika sudah selesai juru masak 2 membagikan dan meletakkan termos nasi kesetiap meja makan anak. Setelah itu juru masak 1 menyiapkan snack tambahan berupa kue sus, seperti biasa tiap wadah terdapat 12 atau 13 kue sus untuk tiap meja makan anak. Selanjutnya juru masak mulai meletakkan wadah-wadah yang berisi kue sus ke meja-meja makan anak.(CLO.3.3)

Juru masak 2 mencuci dan membersihkan ikan patin untuk dibumbui, selain ikan patin juru masak juga membeli ikan pindang karena ada anak yang tidak bisa mengkonsumsi ikan patin. Setelah dicuci sampai bersih ikan patin dan pindang dibumbui menggunakan bubuk kunyit, asam jawa, garam dan jeruk nipis. Bumbu diaduk sampai rata dan kemudian didiamkan beberapa saat agar bumbu meresap dengan sempurna, ikan patin dan pindang dipisahkan wadah masing-masing. (CLO.3.4)

Juru masak mengangkat panci sayur ke bawah untuk disajikan ke dalam wadah sayur, sayur bening mulai dibagi-bagikan ke beberapa wadah sayur. Seperti biasa setiap meja mendapatkan satu wadah sayur bening. Kemudian juru masak yang lain mulai menyiapkan wajan penggorengan dan memasukan minyak untuk dipanaskan terlebih dahulu. Setelah minyak panas ikan patin mulai digoreng secara bergantian, tingkat kematangan ikan tidak terlalu kering dan tidak terlalu basah agar anak mudah mengkonsumsi. Setelah ikan matang kemudian diangkat dan ditiriskan supaya minyak ketika penggorengan tidak meresap di ikan patin. Setelah ikan patin semua digoreng giliran ikan pindang yang digoreng, sama seperti ikan patin setelah matang ikan pindah juga ditiriskan. (CLO.3.5)

Sementara menunggu ikan digoreng dan ditiriskan, juru masak menyiapkan piring untuk menyajikan ikan dan piring untuk nasi. Juru masak menamai piring saji ikan sesuai dengan nama guru tiap meja agar tidak tertukar. Setelah itu juru masak mulai memindahkan ikan dari wadah ke piring saji, dalam satu piring terdapat beberapa potong ikan patin dan ikan pindang jika ada anak yang tidak memakan ikan patin. Setelah dibagi-bagi ke piring saji, tinggal masing-masing guru mengambil piring nasi dan ikan. (CLO.3.6)

Sekitar pukul 12 siang anak-anak beristirahat untuk makan siang, sebelum makan anak-anak dipersilahkan untuk mencuci tangan terlebih dahulu, ada juga anak yang ke wc sebelum makan. Setelah anak-anak duduk guru mengambil ikan dan piring untuk makan ke dapur. Sebelum makan guru mengenalkan makanan yang telah disajikan di atas meja, setelah itu guru dan anak membaca doa sebelum makan. Sembari anak berdoa, guru memisahkan daging ikan dengan tulangnya. (CLO.3.7)

Setelah berdoa anak mengambil nasi secara bergantian, anak diajarkan untuk mengambil nasi secukupnya. Begitupun dengan sayur dan ikan, ada beberapa anak yang tidak mau pakai sayur dan ada juga yang pakai sayur. Setelah anak makan, anak diajarkan untuk meletakkan sendok, piring dan cangkir kotor ke dalam wadah besar yang sudah disediakan. Kemudian ketika selesai makan anak-anak dibimbing guru bersama-sama untuk membaca doa setelah makan. (CLO.3.8)

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI

Kode : Catatan Lapangan Observasi (CLO.4)

Tempat : Dapur Sekolah

Hari/tanggal : Jum'at, 10 November 2023

Waktu : 07.45-11.00

Deskripsi:

Pada saat peneliti sampai di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin sekitar pukul 07.45 pagi juru masak sudah selesai memasak bubur kacang hijau. Menu hari jum'at minggu ini adalah bubur kacang hijau dan roti, bubur kacang hijau diolah di sekolah dan roti beli di pasar. (CLO.4.1)

Pengolahan bubur kacang hijau dipercepat karena dari pihak guru mungkin ada kesibukan mendadak, bubur kacang diolah sekitar jam 6 pagi. Ketika peneliti berada di sekolah bubur kacang hijau dan roti sudah tersedia di dalam termos dan sudah diletakkan di atas meja makan anak. (CLO.4.2)

Pada pukul 09.30 anak bermain selesai bermain disekitar sekolah, kemudian anak mencuci tangan dan bersiap untuk makan bubur kacang hijau yang sudah disediakan. Di atas meja sudah disediakan alat makan berupa mangkok kecil dan sendok, serta bubur kacang dan roti. Anak secara bergantian mengantri untuk mengambil bubur kacang hijau yang didampingi dan dibantu oleh guru. (CLO.4.3)

Sebelum makan guru mengenalkan makanan yang disediakan dan menerangkan bahan yang digunakan seperti kacang hijau dan gula merah. Kemudian guru dan membaca doa akan makan, dan guru sambil menata makanan untuk anak. Setelah selesai berdoa anak mulai makan, ada yang makan bubur kacangnya saja, ada yang makan roti saja dan ada juga yang memakan bubur kacang dan rotinya. (CLO.4.4)

Setelah anak makan, anak diajarkan untuk meletakkan sendok, mangkok dan cangkir kotor ke dalam wadah besar yang sudah disediakan. Kemudian ketika selesai makan anak-anak dibimbing guru bersama-sama untuk membaca doa setelah makan. Kemudian anak kembali lagi ke kelas masing-masing untuk melanjutkan pembelajaran. (CLO.4.5)

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA

Catatan Wawancara Pemberian Makan Sehat Pada Anak Usia Dini

Di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

Kode : CWKS

Narasumber : Ibu E

Waktu : 09.00 WITA

Hari/Tanggal : Senin, 6 November 2023

Tempat : Kantor PAUDT-TA

Deskripsi:

No	Pertanyaan untuk Kepala Sekolah
1.	<p>Kapan berdirinya PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin?</p> <p>Jawaban: Tahun 1976 (CWKS.1)</p>
2.	<p>Bagaimana sejarah berdirinya PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin?</p> <p>Jawaban: Taman Kanak-Kanak Tarbiyatul Athfal didirikan pada tahun 1976 di bawah naungan Yayasan Dharma Wanita Persatuan IAIN Antasari Banjarmasin. TK Tarbiyatul Athfal merupakan salah satu satuan pendidikan Taman Kanak-Kanak yang berada di pusat pemerintahan kota sehingga banyak dijumpai kantor pemerintahan maupun swasta seperti : mall, rumah makan, toko buku, halte, servis center, dan beberapa kantor lainnya. TK Tarbiyatul Athfal memberikan pelayanan pada anak usia dini secara utuh/menyeluruh yang mencakup layanan gizi dan kesehatan, pendidikan dan pengasuhan, dan perlindungan, untuk mengoptimalkan semua aspek perkembangan anak. Selain itu TK Tarbiyatul Athfal juga memberikan fasilitas kepada masing-masing anak sesuai minat bakat dan ketertarikan anak. (CWKS.2)</p>
3.	<p>Berapa jumlah tenaga pengajar di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin?</p> <p>Jawaban: Untuk guru dan tenaga pengajar tingkatan TK sekitar 12 orang, 2 orang juru masak sekaligus cleaning service. (CWKS.3)</p>
4.	<p>Berapa jumlah anak didik jenjang TK di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal</p>

	<p>UIN Antasari Banjarmasin?</p> <p>Jawaban: Untuk keseluruhan TK-A dan TK-B ada 90 anak didik. (CWKS.4)</p>
5.	<p>Mengapa diadakan pemberian makan sehat ini di PAUD Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin?</p> <p>Jawaban: Awalnya sekolah ini dari senin sampai sabtu pulanginya jam 10 atau 11, karena sekolah berada dilingkungan kampus dan waktu efektifnya dari senin sampai jum'at, jadi diubah sampai hari jum'at pulanginya tetatp jam 10 atau jam 11, setelah itu dievaluasi terus menerus dan sering melakukan studi banding kemana-mana melihat sekolah yang lain mungkin ada yang perlu dievaluasi lagi disekolah kita, dari situ kami tertarik untuk bagaimana kalau kita sampai jam 1 tapi kegiatannya dipadatkan lagi, setelah mengambil studibanding ada yang namanya sentra nih, nah disentra ada banyak kegiatan yang memerlukan power full untuk anak, dan kalau kada makan siang kan kasian. Jadi dari situ kami merancang bahwa bagaimana kalau makan siang aja dan pulanginya jam 1, tapi itu perlu proses jua kada semua orangtua langsung mau harus perlu persetujuan, diawal-awal itu bawa bekal dulu, habis itu kami beri pilihan, yang mau makan disekolahan boleh yang mau bawa bekal boleh, kan kada semua orangtua itu mau nih, karena diawal-awal itu anak masih terbiasa dengan pola-pola sebelumnya, habis itu beranjak semester kesemester berikutnya dan kegiatan ini berlangsung sampai orangtua ini ya tidakpapa makan disekolah, karena ribet menyediakan makan, belum lagi anak melihat menu yang berbeda-beda, apalagi disini kebanyakan orangtua bekerja kan, jadi untuk menyediakan bekal itu susah. Jadi sedikit banyak terbantu, sampai sekarang berlanjut. Jadi dari senin sampai kamis anak disediakan makan siang karena sampai jam 1 kan, kalau snack itu sekitar jam 10 selesai anak bermain diluar, nah hari jum'at anak diberikan snack saja karena pulang jam 11, biasanya hari jum'at itu snacknya kaya bubur kacang, apam pakai nyiur, makanan khas banjar lah, pernah juga kemarin itu dikasi bakso, variasi saja agar anak tidak bosan. (CWKS.5)</p>
6.	<p>Apakah pemberian makan sehat ini termasuk salah satu program dalam sekolah?</p> <p>Jawaban: Program sekolah, disini juga memberitahu ke anak bagaimana makanan yang sehat itu seperti apa. (CWKS.6)</p>
7.	<p>Apakah makanan yang disediakan oleh sekolah sudah termasuk makanan sehat?</p> <p>Jawaban: Sekolah pasti mengusahakan makanan yang sehat pang mulai dari penyajiannya, kehegeinesnya, cara sampai kenakanya, pasti hiegenis dari proses awal sampai penyajian, dan disini kita tidak menggunakan royco</p>

	sama vetsin, kadang diberi gula sedikit supaya ada rasanya kada uyah wara. (CWKS.7)
8.	Selain makanan sehat apakah ada lagi yang disediakan oleh sekolah? Jawaban: Ada snack, snack kita jam 10 selesai anak bermain. (CWKS.8)
9.	Apakah pengolahan snack itu juga dilakukan disekolah atau catering? Jawaban: Catering kami kalau snack, snacknya tu kaya bolu kelapa, terang bulan mini, untuk, donat, pie buah, kue sus, apam, pudding. Kami mintanya kada pakai sarimanis, dan untuk bahan lain kami kada masalah. (CWKS.9)
10.	Apakah susu dan buah juga diberikan pada anak? Jawaban: Buah setiap hari kami ada pemberian buah, kadang mengikuti buah musim seperti langsung, jeruk, pisang, anggur, semangka, pepaya buah-buah lokal. Kalau susu pernah dulu kami adakan, minum susu roti, sebulan sekali jadwal minum susu dulu, cuma disini ada anak yang alergi susu tertentu, jadi kami tiadakan. Susu anak kan disini beda-beda merek, nggak sama. (CWKS.10)
11.	Siapa yang bertanggung jawab terhadap pemberian makan pada anak? Jawaban: Kalau menu kami bikinnya bersama, kita berumbuk semua guru lawan acil dapur, acil menu nih kira-kira mana yang harus diganti atau diperbarui lagi, kalau seratus persen semua suka itu kada mungkin, cuma kita lebih dominan itu yang mana, jadi kami fokus yang lebih banyak suka, itu selalu dievaluasi. Satu semester itu bisa 3 sampai 4 kali kami memperbaharui menu, supaya kada bosan anak. Tapi untuk yang kedapurnya kami serahkan ke acil dapur, mulai dari kepasarnya sampai penyajiannya. Dalam meanu jadwal ini orangtua juga diberitahukan jadwalnya itu, jadi mereka tau apa saja yang diberikan ke anak, kami memberitahukan lewat grup whatsapp orangtua. Misalkan ada anak yang alergi biasanya diberitahu ke kami baru disampaikan lagi ke juru masak dapur. Kalau menurut di dinas dalam satu semester itu ada yang namanya pemberian makanan tambahan yang bergizi, tapi kami mengadakan setiap hari ya. (CWKS.11)
12.	Apakah lembaga kesehatan ikut dalam perencanaan pemberian makan anak? Jawaban: Kalau dari lembaga kesehatan kami yang biasanya yang sering datang itu lebih kepemantauannya, dia melihat menu kita, sesuai kada dengan gizi anak, kan kalau dari kesehatan itu yang namanya ikan-ikanan, daging-dagingan itu bagus, dilihat ooo sesuai aja ya sudah. Karena kita menyesuaikan dengan standar, kami kada asal beolah jua menu itu, karena sebelumnya kita ada pertemuan dengan buhan kesehatan tentang makanan

	bergizi untuk anak itu apa saja, dari sayuran dan ikan, proses pengolahan dan penyajian. Habis itu baru kami sampaikan ke guru lawan kedapur. (CWKS.12)
13.	Apakah ada hambatan dalam pemberian makan ini? Jawaban: Orangtua kadada sih, mendukung ja makan ini, cuma lebih madahi ke alergi, anak ulun bu ai alergi ini, jadi awal semester semalam kami foto daftar menu dikirim ke grup, ada yang betakun gangan ini apa ja isinya, adakan orang Jakarta betakun gangan itu apa, jadi padahi ai gangan tu sayur yang bekuah khas banjar. Untuk ini tidak ada yang protes pang orangtuanya. (CWKS.13)
14.	Dalam pemberian makan ini apakah ada evaluasi yang dilakukan sekolah? Jawaban: Iya ada evaluasi, dilihat dari minat anak untuk makana menu-menu yang sudah disajikan itu, setiap kaya ada perubahan rasa, kaya anak-anak sudah mulai bosan, baru kita ganti menu yang lain, yang sebelumnya atau beberapa bulan sudah dihapus kita masukkan lagi, jadi anak-anak itu tidak bosan, seperti halnya gangan asam, kalau gangan asam itu anak-anak kadang bosan jadi kami ganti dimenu yang kita buat dalam satu bulan itu dengan menu yang lain dan setelah misalnya beberapa bulan sudah kita menyediakan gangan asam itu terus ganti lagi yang lain, cuma kami memiliki juga yang namanya menu yang tidak pernah berganti ayam kentaki sama sayur sup, ada sup jagung, sup bening dan sayur bening itu pasti ada. (CWKS.14)

Banjarmasin, 6 November 2023

Interviewee,

Interviewer,



Ibu E



Tri Ananda

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA

Catatan Wawancara Pemberian Makan Sehat Pada Anak Usia Dini

Di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

Kode : CWG

Narasumber : Ibu Y

Waktu : 09.00 WITA

Hari/Tanggal : Jum'at, 10 November 2023

Tempat : Kantor PAUDT-TA

Deskripsi:

No	Pertanyaan untuk Guru
1.	<p>Berapa tahun sudah mengajar di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin?</p> <p>Jawaban: Sekitar 23 tahun, dari tahun 2000 (CWG.1)</p>
2.	<p>Bagaimana peran pendidik dalam pemberian makan sehat pada anak usia dini?</p> <p>Jawaban: Penting banget peran pendidik apalagi ketika anak makan, kita sebagai guru memberikan stimulus supaya kayakapa anak tertarik, sebenarnya saat akan mulai makan kita menerangkan hari ini kita makannya ini, sayur ini, kita menjelaskan makanan apa yang kita makan hari ini seperti itu. Misal ikan kan ada yang handak kulitnya ja ikan tu, yang ngalihnya itu ketika ikan nila tu mencari kulitnya, jadi kayakapa cara kita menyampaikan ke anak, akhirnya inya kada memakan. Tapi anak tahun ini lumayan mau makan yang bekuah-kuah tapi ada jua yang hanya bekecap, ada jua yang handak makan iwaknya ja kada benasi, jadi itu kayanya perlu jua kita perhatikan kenapa atau inya sudah kenyang pas snack bisa atau memang handak iwaknya aja, tapi pelan-pelan kita ajak supaya makan biar sedikit nasinya, banyak yang mau mungkin karena rayuannya, melihat kawannya, itu tadi motivasi makan di sekolah itu luar biasa karna ada temannya, jadi makan bersama. (CWG.2)</p>
3.	<p>Apakah ada faktor pendukung dan penghambat dalam pemberian makan yang dilakukan?</p> <p>Jawaban: Alhamdulillah sejauh ini anak yang sekolah di sini, anggap aja mungkin</p>

	<p>sudah 95% bahkan lebih di sini sudah makan dan menerima apa yang disajikan sekolah, paling sesekali kaya kita jua kada selera kada makan inya, tapi ketika inya suka inya akan makan banyak, alhamdulillah kita koordinasi dengan orangtua, dulu kada bisa makan ikan sekarang bisa, dulu kada suka sekarang suka, dan bahkan ada makanan makanan yang dirumahnya kada pernah disajikan di sekolah inya mencoba, nah itu pang lah kita sebagai guru memberikan stimulus supaya kayapa anak tertarik, sebenarnya saat akan mulai makan kita menerangkan hari ini kita makannya ini, sayur ini, kita menjelaskan makanan apa yang kita makan hari ini seperti itu. Misal ikan kan ada yang handak kulitnya ja ikan tu, yang ngalihnya itu ketika ikan nila tu mencari kulitnya, jadi kayapa cara kita menyampaikan ke anak, akhirnya inya kada memakan. Tapi anak tahun ini lumayan mau makan yang bekuah-kuah tapi ada jua yang hanya bekecap, ada jua yang handak makan iwaknya ja kada benasi, jadi itu kayanya perlu jua kita perhatikan kenapa atau inya sudah kenyang pas snack bisa atau memang handak iwaknya aja, tapi pelan-pelan kita ajak supaya makan biar sedikit nasinya, banyak yang mau mungkin karena rayuannya, melihat kawannya, itu tadi motivasi makan di sekolah itu luar biasa karna ada temannya. Mungkin pas anak makan itu ada anak yang kada mau makan, mungkin karena ada yang kada suah diberi makan seperti menu yang disediakan disini, ada juga anak yang memang kada mau makan makanan itu karena kada suka. Dulu 2014 ada lomba UKS disitukan buhan kesehatan datang nih, kita hanyar meanu makan nih dan bagus-bagus buhan sidin, acil dapur itu diberi saran oleh buhan kesehatan misal bayam itu untuk beberapa porsi bayam tu air harus segini, mungkin mereka menghitung kadar yang dikandung oleh sayur yang kita konsumsi itu harus seimbang jangan sampai bebaya ada, mungkin sekarang agak dikurangi sidin, karena dilihat anak-anak itu suka pakai kuah jarang pakai sayur, paling jagung atau labu kuning dan kaya bayam tu orang-rangnya aja yang mau memakan tapi dari kandungan kuah sayur itu kan sudah ada mengandung vitamin, di situ kita selalu mengajari kenapa harus pakai sayur, kita mengajari meskipun anak belum mau memakan sayur. Alhamdulillah anak-anak di sini sehat-sehat, mungkin karena daya tubuhnya lebih kuat, ibarat orang musim garing kita tedudi. (CWG.3)</p>
4.	<p>Bagaimana menanggapi jika ada anak yang alergi terhadap bahan makan? Jawaban: Yaa biasanya kita koordinasi dengan orangtua, apa saja yang boleh dan yang tidak bisa dimakan oleh anak, setelah itu kita sampaikan lagi ke juru masak. Jadi kita pisahkan makanan antara yang bisa anak makan dan yang tidak bisa anak makan. Kadang anak-anak itu hafal jika ada anak yang tidak bisa makan makanan itu, misalkan lauknya ikan nila ada anak yang tidak bisa makan nila diganti dengan nugget, kata anak ini “ini bu lauknya nisa” mereka yang mengingatkan. (CWG.4)</p>
5.	<p>Apakah menu makanan yang disediakan sama setiap hari atau ada menu yang dijadwalkan?</p>

	<p>Jawaban: Ada dijadwalkan menu-menu itu, tapi kita juga menyesuaikan dengan pasar. Jadi menu di sini itu kondisional saja, misalkan lauknya hari ini lele tapi dilihat-lihat lelenya tidak banyak atau kecil-kecil bisa diganti dengan patin atau nila, atau apa yang ada di pasar. Kan kasihan anak kalau ikannya kecil yang ada banyak tulangnya daripada dagingnya. (CGW.5)</p>
6.	<p>Apakah dalam proses pengolahan makanan ada yang mendampingi juru masak di dapur? Jawaban: Ada, terkadang ada guru yang memantau pengolahan makanan. (CWG.6)</p>

Banjarmasin, 10 November 2023

Interviewee,



Ibu Y

Interviewer,



Tri Ananda

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA

Catatan Wawancara Pemberian Makan Sehat Pada Anak Usia Dini

Di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

Kode : CWJM

Narasumber : Ibu S

Waktu : 07.30 WITA

Hari/Tanggal : Selasa, 7 November 2023

Tempat : Ruang Dapur PAUDT-TA

Deskripsi:

No	Pertanyaan untuk Juru Masak
1.	<p>Berapa tahun ibu menjadi juru masak di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin? Mengapa ibu menjadi juru masak?</p> <p>Jawaban: Sudah lama, dari awal diadakan makanan itu sudah bekerja disini. Karena dulu jadi cleaning service sampai sekarang. Terus diberi kepercayaan untuk memasak di sini. Kebetulan saya saja yang sudah bekerja cukup lama di sini, kalau juru masak lain bisa berganti karena suatu dan lain hal. (CWJM.1)</p>
2.	<p>Pengalaman apa yang ibu miliki sebagai juru masak?</p> <p>Jawaban: Pernah di arab saudi sekitar 2 tahun jadi TKW. Pernah juga membuka warung makan, terus jaga warung makan di asrama. (CWJM.2)</p>
3.	<p>Berapa orang yang membantu ibu dalam proses pengolahan makan?</p> <p>Jawaban: Berdua saja sama ibu SL (CWJM.3)</p>
4.	<p>Apakah menu yang diolah sama setiap hari atau mempunyai jadwal tertentu?</p> <p>Jawaban: Ada jadwalnya tapi terkadang kondisional melihat selera anak-anak. Kasian anak misalnya lauknya itu-itu aja. (CWJM.4)</p>
5.	<p>Dalam penyediaan bahan makanan apakah dibeli setiap hari atau perminggu? Apa saja yang dibeli perhari dan perminggu?</p> <p>Jawaban: Amun iwak lawan sayur acil setiap hari nukar ke pasar subuh jam 3 an tuh sebelum ke sekolahan nih, iwak tuh ditatak dibersihi dipasar jadi sampai sini</p>

	<p>tinggal dibasuh saja lagi hanya dibumbui. (CWJM.5)</p> <p>Arti: Seperti ikan dan sayur itu ke pasar setiap hari sekitar jam 3 subuh supaya tetap segar, untuk yang perminggu itu biasanya seperti garam, gula, minyak jika habis.</p>
6.	<p>Apakah semua makanan diolah di sekolah atau menggunakan jasa catering?</p> <p>Jawaban: Untuk makan siang anak diolah di sini, tapi untuk snack ini catering sudah langganan dari dulu, jadi tidak pakai perasa buatan (sari manis), kan anak-anak kasian batuk, pilek, panas dalam jika makan yang ada perasa buatan. Jadi sudah dikatakan bahwa tidak pakai sari manis itu. (CWJM.6)</p>
7.	<p>Dalam memasak apakah menggunakan bahan alami atau instan?</p> <p>Jawaban: Kebanyakannya pakai yang alami, yang instan itu seperti bubuk kunyit. (CWJM.7)</p>
8.	<p>Apakah penggunaan garam dan gula ada takaran tertentu dalam sebuah masakan?</p> <p>Jawaban: Iya pakai garam dan gula secukupnya, tidak berlebihan (CWJM.8)</p>
9.	<p>Apakah penyedap rasa dan pewarna makanan digunakan dalam pengolahan makanan?</p> <p>Jawaban: Tidak pernah, karena dilarang oleh ibu. (CWJM.9)</p>
10.	<p>Apakah bahan makanan seperti sayur dicuci terlebih dahulu atau sebaliknya?</p> <p>Jawaban: <i>Amun sayur tu kaya dipadahi ibu sesuai lawan standar kah jer orang dibasuh dulu hanya dipotong sayurinya.</i> (CWJM.10)</p> <p>Arti: Dicuci dulu baru di potong seperti anjuran ibu, tapi terkadang tetap habis dipotong itu dicuci lagi karena kan bisa jadi masih kotor ketika kita mengupas atau memotong, atau tangan kita bekas debu kan anak masih sensitif.</p>
11.	<p>Apakah bahan makanan seperti ikan dicuci terlebih dahulu atau sebaliknya?</p> <p>Jawaban: Kalau ikan itu dipotong dan dibersihkan isi perutnya di pasar jadi sampai sini tinggal dicuci dan dibumbui. (CWJM.11)</p>
12.	<p>Metode masak seperti apa yang digunakan dalam proses pengolahan makanan?</p> <p>Jawaban: Biasanya digoreng, atau terkadang dipanggang kaya ayam panggang. (CWJM.13)</p>

13.	<p>Apakah buah-buahan dan susu juga disediakan di sekolah?</p> <p>Jawaban: Buah itu setiap hari Kamis, buah tergantung musim terkadang pisang, lengkeng, semangka menyesuaikan dengan pasar juga. Kalau susu itu tidak karena tiap anak beda-beda kan susunya. (CWJM.13)</p>
14.	<p>Bagaimana menangani anak yang alergi terhadap bahan makan tertentu?</p> <p>Jawaban: Alergi seperti tidak bisa makan ayam jadi ganti dengan ikan, ada yang tidak mau makan ikan diganti telur bebek, atau diganti nugget disediakan. (CWJM.15)</p>

Banjarmasin, 7 November 2023

Interviewee,

Interviewer,



Ibu S



Tri Ananda

CATATAN LAPANGAN DOKUMENTASI

Catatan Wawancara Pemberian Makan Sehat Pada Anak Usia Dini Di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

1. Foto tentang PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

Kode : Catatan Dokumentasi Foto

Tempat : PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari
Banjarmasin

Observer : Tri Ananda

FOTO	KETERANGAN
	CDF.1.1 Gedung PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin
	CDF.1.2 Area bermain anak

FOTO	KETERANGAN
	<p>CDF.1.3 Foto area dapur sekolah</p>
	<p>CDF.1.4 Foto tempat dan meja makan anak</p>
	<p>CDF.1.5 Foto bersama Kepala Sekolah saat wawancara dan meminta data PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin</p>

FOTO	KETERANGAN
	<p>CDF.1.6 Foto bersama ibu H saat wawancara</p>
	<p>CDF.1.7 Foto bersama ibu SW saat wawancara</p>
	<p>CDF.1.8 Foto pemberitahuan di grup whatsapp tentang menu makan anak</p>

CDF.1.9 Jadwal Menu Makan Anak

JADWAL DAN MENU MAKAN
PAUD TERPADU TARBIYATUL ATHFAL

HARI SENIN Sd KAMIS					JUM'AT	
Minggu/ Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	MINGGU	MENU
Minggu 1	Ayam kentaki Sop jagung	Sup temlo	Tongkol goreng Sop jagung	Telur dadar Tumis kuah tempe kacang (buah)	Minggu 1	Jasuke
					Minggu 2	Mie kriting+sayur Telor
Minggu 2	Nila Goreng Gangan betanak	Ayam panggang Sayur sop	Telur itik bistik	Patin filet tepung Sayur bening (buah)	Minggu 3	Sate
					Minggu 4	Putu mayang
Minggu 3	Nasi kuning ayam/telur masak habang	Peda goreng Gangan humbut	Sop banjar	Udang tepung Sayur Capcay (buah)	Minggu 5	Lontong
					Minggu 6	Mie ayam
					Minggu 7	Bubur kacang+roti
Minggu 4	Ayam Asam manis Sayur bihun	Nila goreng Gangan karuh	Patin goreng Gangan asam	Lele goreng Gangan belamak/santan (buah)	Minggu 8	Bakso
					Minggu 9	Buras
					Minggu 10	kolak

2. Foto tentang kegiatan pemberian makan sehat di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

FOTO	KETERANGAN
	CDF.2.1 Foto pemberian snack pada anak
	CDF.2.2 Foto proses pencucian sayur sebelum dimasak
	CDF.2.3 Foto proses pemotongan sayur sebelum diolah


FOTO	KETERANGAN
	<p>CDF.2.4 Foto proses pembuatan sayur ke dalam panci masak</p>
	<p>CDF.2.5 Foto proses penyajian sayur bening</p>
	<p>CDF.2.6 Foto proses pencucian ikan</p>





FOTO	KETERANGAN
	<p>CDF.2.7 Foto proses pembumbuan ikan</p>
	<p>CDF.2.8 Foto proses penggorengan ikan</p>
	<p>CDF.2.9 Foto proses penyajian ikan</p>

FOTO	KETERANGAN
	<p>CDF.2.10 Foto proses penyajian makan ke meja makan</p>
	<p>CDF.2.11 Foto kegiatan pemberian makan sehat</p>
	<p>CDF.2.12 Foto kegiatan anak meletakkan piring, cangkir dan sendok setelah makan</p>
	<p>CDF.2.13 Foto kegiatan anak makan bubur kacang hijau di hari jum'at</p>

LAMPIRAN III

TRIANGULASI DATA

No	Fokus Penelitian	Catatan Lapangan	Catatan Wawancara	Catatan Dokumentasi
1.	Perencanaan pemberian makan sehat pada anak usia dini di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin		CWKS.5 CWKS.11 CWKS.11 CWKS.12	CDF.1.8
2.	Pelaksanaan pemberian makan sehat pada anak usia dini di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin	CLO.2.6 CLO.2.10 CLO.2.7 CLO.4.4 CLO.2.9 CLO.3.1 CLO.3.2 CLO.3.4 CLO.3.5	CWJM.5 CWJM.10 CWKS.	CDF.2.1 CDF.2.8 CDF.2.2 CDF.2.9 CDF.2.3 CDF.2.10 CDF.2.4 CDF.2.11 CDF.2.5 CDF.2.12 CDF.2.6 CDF.2.13 CDF.2.7
3.	Faktor yang mempengaruhi pemberian makan sehat pada anak usia dini di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin	CLO.3.4	CWG.3 CWG.2 CWG.3 CWG.3 CWKS.13	

LAMPIRAN IV Surat Keterangan Pembimbing Skripsi



KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
UIN ANTASARI BANJARMASIN
NOMOR 181 TAHUN 2022
TENTANG
PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI SEMESTER GENAP
TAHUN AKADEMIK 2021/2022

DEKAN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN UIN ANTASARI,

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran mahasiswa Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin membuat skripsi, maka perlu menetapkan Dosen-Dosen Fakultas Tarbiyah dan Keguruan untuk menjadi pembimbing;
- b. bahwa nama-nama sebagaimana tersebut dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap untuk ditetapkan sebagai Dosen Pembimbing Skripsi dimaksud.
- Mengingat : 1. Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Peraturan Presiden RI Nomor 36 Tahun 2017 tanggal 3 April 2017 tentang Universitas Islam Negeri Antasari Banjarmasin;
3. Peraturan Pemerintah No. 60 Tahun 1999 tentang Pendidikan Tinggi;
4. Surat Keputusan Menteri Agama No. 30 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Antasari;
5. Surat Keputusan Menteri Agama No. 36 Tahun 2017 tentang Statuta UIN Antasari Banjarmasin;
6. Keputusan Rektor IAIN No. 217A Tahun 2012 tentang Perubahan atas Keputusan Rektor No. 72 Tahun 2007 tentang Pedoman Penulisan Skripsi Program Strata Satu (S-1) IAIN Antasari Banjarmasin.

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN UIN ANTASARI TENTANG PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2021/2022
- Pertama : Menunjuk dan menugaskan kepada:
- Nama : Dyah Ageng Pramesty Koenarso, S.Pd, M.Pd
NP/NUP : 201702003
Pangkat/Golongan : III/c
Jabatan Akademik : Lektor
- Sebagai Pembimbing skripsi untuk membimbing mahasiswa penyusun skripsi:
- Nama : Tri Ananda
NIM : 190101080854
Jurusan/Prodi : PIAUD
Judul Skripsi : PENERAPAN PROGRAM GIZI PADA ANAK USIA DINI DI YAYASAN TAHFIDZ UMMUL QURO KOTA BANJARMASIN
- Kedua : Biaya akibat dikeluarkannya keputusan ini dibebankan kepada DIPA UIN Antasari Banjarmasin.
- Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini, maka akan diadakan perbaikan dan perubahan sebagaimana mestinya. Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini, maka akan diadakan perbaikan dan perubahan seperlunya.

Ditetapkan di Banjarmasin
pada tanggal 18 Agustus 2022
DEKAN,

Dr. H. Hamdan, M.Pd.
NIP. 19660405199303005

Tembusan:
Rektor UIN Antasari Banjarmasin;
Ketua Prodi;
Dosen Pembimbing;

LAMPIRAN V Surat Telah Seminar Proposal



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
JURUSAN PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
Website: www.piaud.uin-antasari.ac.id; E-mail: piaud@uin-antasari.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor: 307 /Un.14/III.1.k/PP.00.9/08/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa:

Nama : Tri Ananda

NIM : 190101080854

Jurusan/Program Studi : PIAUD

Alamat : Jalan Kemiri No.75, Kelurahan Kebun Bunga, Kecamatan Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan

adalah benar telah melaksanakan Seminar Desain Operasional Skripsi yang berjudul:

Pemberian Makan Sehat Pada Anak Usia Dini Di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

Pada Hari/ Tanggal : Jum'at, 23 Juni 2023

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Banjarmasin, 22 Agustus 2023
Ketua Jurusan PIAUD,

M. Irfan Islamy

LAMPIRAN VI Surat Perubahan Judul Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
JURUSAN PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
Website: www.piaud.uin-antasari.ac.id; E-mail: piaud@uin-antasari.ac.id

Nomor : 524/Uh.14/III.1.k/PP.00.9/12/2023 Banjarmasin, 03 Desember 2023
Sifat : Biasa
Lampiran : 1 daftar
Hal : **Perubahan Judul Skripsi**

Kepada Yth.
Sdr (i) Tri Ananda
NIM. 190101080854
Mahasiswa Jurusan PIAUD
Di_
Banjarmasin

Assalamu'alaikum. Wr. Wb.

Berdasarkan usulan dari Dosen Pembimbing Skripsi tentang perubahan Judul Skripsi, demikian pula setelah kami mengadakan peninjauan seperlunya terhadap Proposal Skripsi Sdr (i), dengan ini kami menyatakan dapat menyetujui judul skripsi Sdr (i) yang semula berbunyi:

PENERAPAN PROGRAM GIZI PADA ANAK USIA DINI DI YAYASAN TAHFIDZ UMMUL QURA
KOTA BANJARMASIN

Berubah menjadi:

PEMBERIAN MAKAN SEHAT PADA ANAK USIA DINI DI PAUD TERPADU TARBIYATUL ATHFAL
UIN ANTASARI BANJARMASIN

Menunjuk:

1. Dyah Ageng Pramesty Koenarso, M.Pd sebagai Dosen Pembimbing Konten dan Metodologi.
2. Dyah Ageng Pramesty Koenarso, M.Pd sebagai Dosen Pembimbing Bahasa dan Teknik Penulisan.

Demikian agar Sdr (i) segera menghubungi pembimbing untuk konsultasi selanjutnya.

Wassalamu'alaikum. Wr. Wb.



LAMPIRAN VII Surat Persetujuan Riset Dosen Pembimbing


SURAT PERSETUJUAN RISET

Skripsi yang berjudul	: Pemberian Makan Sehat Pada Anak Usia Dini Di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin
Ditulis oleh	: Tri Ananda
NIM	: 190101080854
Jurusan	: Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Semester	: IX (Sembilan)
Alamat	: Gatot Subroto IV, Jl.Kemiri No.75 Kelurahan Kebun Bunga, Kecamatan Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin

Setelah diteliti dan diadakan perbaikan seperlunya, kami dapat memberikan persetujuan kepada mahasiswa yang bersangkutan untuk melakukan riset, dengan arahan dan bimbingan, riset akan dilaksanakan pada:

Tempat Riset	: PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin
Daerah Tempat Riset	: Jalan Ahmad Yani Km. 4,5, Komplek UIN Antasari, RT.21 RW.02, Kelurahan Kebun Bunga, Kecamatan Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan.

Banjarmasin, 18 Oktober 2023

Mengetahui,
Pembimbing

Dyah Ageng Pramesty K., M. Pd NIP: 201702003

LAMPIRAN VIII Surat Permohonan Izin Riset Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B- 1277 /Un.14/III.1/PP.00.9/10/2023 23 Oktober 2023
Sifat : Penting
Lampiran : 1 (Satu) Berkas
Hal : Mohon Izin Riset

Yth. Kepala PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin
Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa (i) dalam rangka penyusunan skripsi, maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya berkenan memberikan informasi/data yang diperlukan oleh :

Nama : Tri Ananda
NIM : 190101080854
Program Studi : Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan
Alamat : Gatot Subroto IV Jl. Kemiri No.75 Kel. Kebun Bunga, Kec.
Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan
No HP : 085932914692

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terimakasih.
Wassalamu'alaikum Wr.Wb



Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Ahmad Muradi

Tembusan :
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan

LAMPIRAN IX Surat Riset Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
Email: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

SURAT RISET

Nomor : B- 1277 /Un.14/III.1/PP.00.9/10/2023

Yang bertanda tangan tangan Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari, dengan ini menugaskan kepada :

Nama : Tri Ananda
NIM : 190101080854
Semester : IX (Sembilan)

Alamat : Gatot Subroto IV Jl. Kemiri No.75 Kel. Kebun Bunga, Kec. Banjarmasin Timur, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan

Tugas : Melakukan Riset / Penelitian Ilmiah dalam rangka pengumpulan data untuk penyusunan Skripsi sarjana dengan Judul :

PEMBERIAN MAKAN SEHAT PADA ANAK USIA DINI DI PAUD TERPADU TARBIYATUL ATHFAL UIN ANTASARI BANJARMASIN

Tempat Penelitian : PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin
Lamanya Riset : 2 (Dua) Bulan
Dari Tanggal : 24 Oktober 2023
Sampai Tanggal : 2 Desember 2023

Demikian surat Riset diberikan kepada ybs, agar pihak-pihak yang berkepentingan dapat memberikan bantuan seperlunya.

Banjarmasin, 23 Oktober 2023

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,



Prof. Dr. Ahmad M. Adil, M. Ag.
NIP 197808082005011006

Mahasiswa yang bersangkutan,

Tri Ananda
190101080854

LAMPIRAN X Surat Telah Selesai Riset



PAUD TERPADU TARBİYATUL ATHFAL
(PAUDT - TA)
DHARMA WANITA PERSATUAN UIN ANTASARI
BANJARMASIN



NSS : 002156003033 / NIS : 000850 / NPSN : 30312604
Sekretariat: Jln. Jenderal A. Yani Km. 4,5 Komplek UIN Antasari Banjarmasin No. Telp. 0821-53632391/ 0813-49679678

SURAT KETERANGAN
118/PAUDT-TA/DWP-UIN/XI/2023

Berdasarkan surat permohonan Universitas Islam Negeri Antasari Fakultas Tarbiyah dan Keguruan mengenai Riset dalam Rangka Penyusunan Skripsi, maka dengan ini saya Kepala PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin menerangkan dengan sesungguhnya bahwa yang namanya tersebut di bawah:

Nama : Tri Ananda
NIM : 190101080854
Program Studi : S1 PIAUD
Keperluan : Penelitian Skripsi
Judul Skripsi : Pemberian Makan Sehat Pada Anak Usia Dini Di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin

Menyatakan nama tersebut diatas telah selesai melaksanakan penggalan data melalui observasi dan wawancara di PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal UIN Antasari Banjarmasin pada tanggal 6 November 2023 s/d 10 November 2023.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sesungguhnya dan diberikan kepada yang bersangkutan agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarmasin, 10 November 2023

Pt. Kepala PAUD Terpadu Tarbiyatul Athfal



LAMPIRAN XI Surat Keterangan Ujian Komprehensif



**FAKULTAS TARBIYAH & KEGURUAN
UIN ANTASARI BANJARMASIN**

SERTIFIKAT UJIAN KOMPRHENSIF

NO : B-9581/Un.14/III.b/PP.00.9/09/2023

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan
Fakultas Tarbiyah & Keguruan UIN Antasari Banjarmasin
Menerangkan Bahwa :

Tri Ananda
NIM. 190101080854

Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini
Yang bersangkutan benar telah mengikuti Ujian Komprehensif
yang dilaksanakan pada 5 - 11 September 2023.
Berdasarkan hasil rekapitulasi Ujian Tertulis (54,00) dan Ujian Praktik Keagamaan(76,92),
yang namanya tersebut di atas dinyatakan
LULUS dengan Nilai Akhir 65,46
Demikian sertifikat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.






Banjarmasin, 20 September 2023
Wakil Dekan Bidang
Akademik & Kelembagaan










Prof. Dr. Ahmad Muradi, M.Ag.
NIP. 19780808 20050110 06

LAMPIRAN XII Catatan Konsultasi Dosen Pembimbing

CATATAN KONSULTASI

No	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
1.	26 Desember 2022	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki cover 2. Tambahkan lampiran daftar terjemah 3. Perbaiki dan tambahkan teori yang terbaru 4. Perbaiki penulisan 5. Perbaiki footnote 6. Perbaiki daftar pustaka 	
2.	30 Mei 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penambahan faktor pendukung dan penghambat 2. Penambahan pengertian makan sehat 3. Penambahan referensi 4. Perbaiki referensi 5. Perbaiki definisi istilah 6. Fokus penelitian 7. Narasi awal tujuan 8. Perbaiki penulisan arab 	
3.	6 Juni 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki penulisan 2. Penambahan teori 3. Penambahan referensi 4. Perbaiki footnote 5. Perbaiki kata-kata yang salah 6. Bahasa asing cetak miring 7. Penambahan keunikan 	
4.	12 Juni 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penambahan simpulan 2. Penambahan referensi 3. Penambahan kajian teori 4. Perbaiki metode penelitian 5. Fokus penelitian ke anak 6. Perbaiki referensi 	
5.	23 Juni 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki ke format skripsi 2. Perbaiki paragraf (1 paragraf minimal 3 kalimat) 3. Lengkapi lokasi penelitian 4. Fokus penelitian sesuai judul 5. Tujuan tambahkan narasi awal 6. Kajian teori tambahkan ciri makan sehat 7. Perbedaan penelitian dengan penelitian terdahulu 8. Keunikan pada penelitian 9. Cek kembali penomoran 10. Tambahkan beberapa sumber 11. Spesifik jumlah guru di sekolah 12. Penulisan tabel dan gambar 	

No	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
6.	18 September 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki daftar pustaka 2. Perbaiki penulisan nomor 3. Perbaiki penulisan kata 4. Sesuaikan dengan pedoman 	
7.	26 September 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki cover depan 2. Penambahan tahun hijriyah 3. Perbaiki daftar isi 4. Perbaiki format penulisan 	
8.	6 Oktober 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki penulisan keseluruhan 2. Pelatakan sub judul diperhatikan 3. Tabel diperbaiki dan diperjelas 4. Pemakaian kata "di" diperhatikan 5. Rata kiri kanannya diperbaiki 	
9.	17 Oktober 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Font ayat diperbaiki 2. Font footnote sesuaikan 3. Tabel diperbaiki 4. Kesalahan kata diperhatikan 5. Perhatikan penulisan kapital 6. Buat pedoman wawancara 	
10.	21 November 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penulisan nomor sesuaikan 2. Tambahkan teori perencanaan dan pelaksanaan dipembahasan 3. Translate bahasa banjar ke bahasa Indonesia 4. Perbaiki nama yang bersangkutan menjadi inisial 5. Tambahkan <i>screening test</i> pada saran 6. Perbaiki tabel wawancara 	
11.	27 November 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbaiki penulisan visi, misi dan tujuan 2. Perbaiki spasi dan tabel 3. Perbaiki footnote 4. Penambahan dokumentasi 5. Penambahan triangulasi 6. Perbaiki kalimat 	
12.	4 Desember 2023	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daftar menu diperbesar 2. Cek lagi footnote 3. Perbaiki penulisan 4. Penambahan di BAB 4 5. Perbaiki daftar pustaka 6. Perbaiki tulisan arab tradisional 7. Bahasa asing cetak miring 8. Cek lagi secara keseluruhan sesuaikan pedoman 	

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Nama lengkap : Tri Ananda
2. NIM : 190101080854
3. Tempat, Tanggal Lahir : Barabai, 19 Juni 2001
4. Kebangsaan : Indonesia
5. Alamat : Jl. Penjernihan Padawangan, Kel. Barabai Timur, Kec. Barabai, Kab. HST, Provinsi Kalimantan Selatan.
6. No. Hp : 085932914692
7. Alamat E-mail : triananda19061@gmail.com
8. Riwayat Pendidikan :
 - a. SD Negeri 2 Barabai Timur
 - b. SMP Negeri 2 Barabai
 - c. SMA Negeri 1 Barabai
 - d. UIN Antasari Banjarmasin
9. Pengalaman Organisasi :
 - a. Anggota Bidang Minat dan Bakat HMJ PIAUD (2020-2021)
 - b. Sekretaris Bidang Minat dan Bakat HMJ PIAUD (2021-2022)

Banjarmasin, 3 Desember 2023



Tri Ananda