

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian

KESEHATAN DAERAH MILITER V/ BRAWIJAYA  
RUMAH SAKIT Tk. II dr. SOEPRAOEN

Nomor : B/ 176 /I/2018  
Klasifikasi : Biasa  
Lampiran : 1 Lembar  
Perihal : Jawaban Permohonan Ijin  
Penelitian

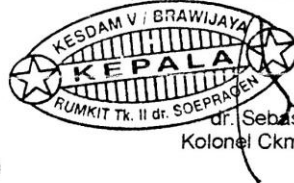
Malang, 31 Januari 2018

Kepada  
Yth. Ketua Jurusan Gizi  
Politeknik Kesehatan Kemenkes

di  
Malang

1. Berdasarkan Surat Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang Nomor DP.02.01/6.0/0070/2018 tanggal 5 Januari 2018 tentang surat permohonan ijin Penelitian di Rumkit Tk. II dr. Soepraoen.
2. Sehubungan hal tersebut di atas, pada prinsipnya Karumkit Tk. II dr. Soepraoen memberikan ijin kepada mahasiswa Program Studi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang a.n. Siti Fitriatus Husna NIM. 1503000027 dkk 2 orang untuk melaksanakan Penelitian di Rumkit Tk. II dr. Soepraoen" namun sebelum melakukan Penelitian agar mahasiswa yang bersangkutan berkoordinasi terlebih dahulu mengenai masalah teknis dan administrasi ke Instalasi Pendidikan Rumkit Tk. II dr. Soepraoen.
3. Demikian mohon dimaklumi.

Kepala Rumah Sakit Tk. II dr. Soepraoen,



Tembusan :

Kainstaldik Rumkit Tk. II dr. Soepraoen

dr. Sebastian A. B.  
Kolonel Ckm NRP 34131

## Lampiran 2. Informed Consent

### INFORMED CONSENT

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Ika Indrawati

Jenis Kelamin : Perempuan

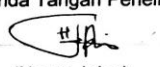
Usia : 37 th

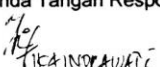
Alamat : Rukung RT 124/03 Blitar

Menyatakan bahwa setuju menjadi responden dalam penelitian di bidang gizi dan kesehatan yang akan dilakukan oleh Siti Fitriatus Husna mahasiswi Poltekkes Kemenkes Malang Program Studi D-III Gizi untuk berpartisipasi pada penelitian dengan judul "**GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN ASUPAN GIZI PADA PENDERITA KANKER PAYUDARA SEBELUM DAN SESUDAH KEMOTERAPI (Studi Kasus di Rumah Sakit Tentara Tk II dr Soepraen Malang)**" dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian berakhir.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Malang, .....2018

Tanda Tangan Peneliti  
  
(Nama Jelas)

Tanda Tangan Responden  
  
(Nama Jelas)

### **Lampiran 3. Naskah Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)**

1. Saya Siti Fitriatus Husna mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang akan melakukan penelitian yang berjudul **“Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Tingkat Konsumsi (Energi, dan Zat Gizi) pada Penderita Kanker Payudara dengan Kemoterapi”**
2. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan asupan gizi
3. Pasien pada penelitian ini adalah pasien rawat jalan penyakit Kanker Payudara di Rumah Sakit Tk II dr. Soepraoen Malang. Pengambilan data berlangsung selama bulan 1 Pebruari-31 Maret 2018.
4. Prosedur pengambilan data dalam penelitian ini dengan cara wawancara dan pengisian kuisioner. Cara ini mungkin menyebabkan ketidaknyamanan yaitu dengan terlalu banyak pertanyaan ataupun harus mengingat tentang kebiasaan makan.
5. Keuntungan yang anda peroleh dalam keikutsertaan anda dalam penelitian ini adalah informasi yang bermanfaat sebagai sarana untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap positif serta memperbaiki diet yang telah dilakukan sehingga mempunyai tingkat konsumsi energi, protein, lemak, dan karbohidrat yang baik agar mencapai status gizi optimal.
6. Seandainya anda tidak menyetujui cara ini maka anda dapat memilih cara lain yaitu mengundurkan diri atau anda boleh tidak mengikuti penelitian ini sama sekali. Untuk itu anda tidak akan dikenakan sanksi apapun.
7. Nama dan jati diri anada akan tetap dirahasiakan.
8. Jika ada pertanyaan mengenai penelitian ini anda bisa menghubungi: Siti Fitriatus Husna (082143688830).

Peneliti

Siti Fitriatus Husna

## Lampiran 4. Data Karakteristik Responden

### Lampiran 3

#### Data Karakteristik Responden

##### IDENTITAS DIRI

1. Nama Lengkap : IKA INDRAWATI
2. Tempat/Tanggal Lahir : BLITAR , 7-7-1981
3. Umur : 37 th
4. Jenis Kelamin : PEREMPUAN
5. Alamat : DARUNGAN RT 01 RW 03 SELOREJO, BLITAR.
6. Agama : ISLAM
7. Pendidikan Terakhir : SMP
8. No Telp : .....
9. Pekerjaan : IBU RUMAH TANGGA
10. Data Status Gizi
  - a. BB : 67 kg
  - b. TB : 150 cm
  - c. IMT : 29 kg/cm<sup>2</sup>
11. Stadium Kanker : 2

**Lampiran 5. Tingkat Pengetahuan dan Tingkat Konsumsi**

**Distribusi Penderita Kanker Payudara berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Tingkat Konsumsi (Energi dan Zat Gizi)**

No	Kode Subyek	Gambaran Umum Pasien				Pengetahuan		Tingkat Konsumsi							
		Usia (Tahun)	Jenis Kelamin (L/P)	Tingkat Pendidikan	Pekerjaan	Sebelum Kemoterapi	Setelah Kemoterapi	Sebelum Kemoterapi				Setelah Kemoterapi			
								E	P	L	KH	E	P	L	KH
1.	1.	73	P	SD	IRT	Cukup (70%)	Cukup (65%)	Sedang (79%)	Sedang (72%)	Baik (96%)	Sedang (77%)	Baik (90%)	Baik (84%)	Baik (118%)	Baik (86%)
2.	2.	50	P	SD	PETANI	Cukup (60%)	Cukup (70%)	Kurang (40%)	Kurang (51%)	Kurang (28%)	Kurang (38%)	Sedang (61%)	Sedang (76%)	Sedang (75%)	Kurang (54%)
3.	3.	37	P	SMP	IRT	Kurang (40%)	Cukup (65%)	Sedang (72%)	Kurang (37%)	Kurang (57%)	Baik (86%)	Sedang (71%)	Kurang (35%)	Sedang (76%)	Sedang (79%)
4.	4.	46	P	SMA	IRT	Baik (85%)	Baik (95%)	Sedang (71%)	Kurang (54%)	Sedang (64%)	Sedang (77%)	Sedang (75%)	Kurang (58%)	Sedang (63%)	Baik (83%)



## Lampiran 6. Kuisisioner Pengetahuan

2

### Lampiran 4. Kuisisioner Pengetahuan

Nama : Ika Indrawati Hari / tanggal :  
wawancara

Jenis Kelamin :

Umur :

#### Petunjuk pengisian :

Berilah tanda centang (✓) pada salah satu jawaban yang anda anggap benar

No.	Pertanyaan	Benar	Salah
1	Nasi, sayur, lauk, buah, susu adalah susunan menu yang baik bagi keluarga	✓	
2	Karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air adalah zat – zat gizi yang di perlukan oleh tubuh	✓	
<del>3</del>	Lemak adalah zat gizi yang berfungsi untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh	✓	
4	Ayam, susu dan kedelai adalah bahan makanan yang banyak mengandung protein hewani	✓	
<del>5</del>	Kacang – kacang adalah bahan makanan yang banyak mengandung protein nabati		✓
<del>6</del>	Fungsi utama protein dalam tubuh adalah sebagai sumber energi utama	✓	
7	Ikan adalah pangan yang termasuk sumber karbohidrat		✓
<del>8</del>	Lemak adalah bentuk simpanan energi berlebih yang disimpan dalam tubuh		✓
<del>9</del>	Penggunaan minyak goreng yang aman sebaiknya dipakai menggoreng tidak lebih dari 5 kali		✓
10	Kandungan gizi pada sayur dan buah yaitu vitamin, mineral dan protein	✓	
11	Makanan yang mengandung serat yaitu sayuran dan buah-buahan	✓	
12	Kelompok pangan yang banyak mengandung antioksidan yaitu ikan dan daging		✓
13	Fungsi antioksidan yaitu menetralsir radikal bebas		✓
14	Jenis vitamin larut lemak yaitu A,D,E dan K	✓	
15	Mempertahankan gizi sayuran proses pengolahan yang baik yaitu dipotong, dicuci, dan dimasak	✓	

4

(.....)



16	Merebus sayuran terlalu lama menyebabkan vitamin dan mineralnya banyak berkurang	✓	
17	Jumlah sayur dan buah yang baik dikonsumsi yaitu ≥ 5 porsi	✓	
18	Jumlah air yang baik dikonsumsi setiap hari ≥ 5 gelas	✓	
19	Pengaruh kurang zat besi yaitu anemia		✓
20	Makanan sumber zat besi yaitu tahu, tempe, oncom	✓	

Sugita, L. 2012

### Lampiran 7. Semi Quantitative Food Frequency Qusetionare (SQ-FFQ)

Kode Pasien 1

Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)	Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)
	H	M	B			H	M	B	
Nasi	3x			100	Minyak		4x		5
Biskuit	1x			50	Susu	2x			100
Tempe	1x			50	Tomat	1x			100
Tahu	1x			50	Apel	1x			100
Telur		6x		50	Teh	1x			200
Ayam		1x		40	Wortel		3x		100
Ikan		1x		100	Buncis		2x		100
Daging		3x		40	Bayam		4x		100
Pisang		3x		100	santan		1x		15
Pepaya		5x		100					

Kode Pasien 2

Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)	Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)
	H	M	B			H	M	B	
Nasi	2x			100	Kangkung		2x		100
Telur		3x		40	Bayam		2x		100
Daging sapi			2x	50	Kubis		2x		100
Ikan mujair	1x			100	Kecambah		2x		100
Ayam		1x		50	Daun pepaya		3x		100
Tahu	1x			50	Daun singkong		5x		100
Tempe	1x			50	Pisang	1x			75
Wortel			1x	40	Alpukat		3x		150
Kacang panjang		3x		100	Santan		1x		10
Buncis		3x		100	Teh	1x			200

Kode Pasien 3

Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)	Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)
	H	M	B			H	M	B	
Nasi	3x			200	kubis		2x		100
Roti	1x			100	Daun pepaya		3x		100
Mie		2x		100	Daun kelor		3x		100
Telur ayam	2x			50	Pisang	1x			75
Daging ayam		3x		50	pepaya		3x		100
Ikan bandeng		2x		100	Buah naga		2x		100
Daging sapi		1x		50	Santan		1x		20
tahu	2x			50	gorengan	1x			50
tempe	2x			50					
Wortel		3x		100					

Kode Pasien 4

Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)	Bahan Makanan	Frekuensi			Berat (gr)
	H	M	B			H	M	B	
Nasi	3x			200	tahu		4x		50
Roti	1x			50	Tempe		4x		50
Daging sapi		2x		50	Kacang panjang		2x		100
Daging ayam		4x		50	Kangkung		2x		100
Telur ayam		4x		50	Bayam		3x		100
Udang			1x	50	Wortel	1x			100
Ikan bandeng			1x	100	Daun pepaya		2x		100
Ikan mujair			1x	100	Pepaya	1x			150
Ikan mas			1x	100	Apel		3x		100
Ikan gabus			1x	100	jeruk		3x		100
					Susu	1x			200

Supariasa, I Dewa N, Bakri B, Fajar I, 2014

**Lampiran 8. Food Recall 24 jam**

Nama : Ny. I  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Umur : 37th

Hari / tanggal wawancara :

Waktu Makan	Nama Makanan	Bahan		
		Jenis	Banyaknya	
			URT	g
Pagi	Nasi putih	Beras giling	2 ctg	200gr
	Telur Goreng	Telur ayam	1 btr	60gr
		Minyak goreng	¼ sdt	3gr
	Tumis buncis	Buncis	5 sdm	15gr
		Minyak goreng	¼ sdt	3gr
Siang	Nasi putih	Beras giling	2 ctg	200gr
	Telur goreng	Telur ayam	1 btr	60gr
		Minyak goreng	¼ sdt	3gr
	Sayur tempe	Tempe	2ptg sdg	50gr
		Santan kelapa	¼ gls	25gr
Malam	Nasi putih	Beras giling	2 ctg	200gr
	Sayur tempe	Tempe	2ptg sdg	50gr
		Santan kelapa	¼ gls	25gr

Supriasa, I Dewa N, Bakri B, Fajar I, 2014

## Lampiran 9. Leaflet Diet Kanker

**Lampiran 10. Perhitungan Kebutuhan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat Pasien menggunakan Rumus *Harris- Benedict***

<p style="text-align: center;">Pasien 1</p> <p>BB = 53kg            TB = 145 cm            IMT = 25kg/cm<sup>2</sup>            BBI = 40,5 kg            Umur = 73th            FA = 1,3            FS = 1,5</p>	<p>BEE= 655+ (9,6x BB)+ (1,7x TB)+ (4,7x U)            = 655 + (9,6 x 53) + (1,7 x 145)+ (4,7 x 73)            = 655+508,8+246,5+343,1            = 1067,2 kkal            TEE= BEE x FA x FS            = 1067,2 x 1,3 x 1,5            = 2081 kkal            P = 1,5 g/kgBB            = 1,5 x 53            = 79,5 gr            = 318 kkal            L = 20%x TEE/9            = 0,2 x 2081/9            = 46,2 gr            = 415,8 kkal            KH = TEE-P-L            = 2081-318-415,8            = 1347,2 kkal            = 336,8 gr            Vitamin C = 2000 mg            Vitamin E = 400 IU</p>
<p style="text-align: center;">Pasien 2</p> <p>BB = 55kg            TB = 155 cm            IMT = 22kg/cm<sup>2</sup>            BBI = 49,5 kg            Umur = 50th            FA = 1,3            FS = 1,5</p>	<p>BEE= 655+ (9,6x BB)+ (1,7x TB)+ (4,7x U)            = 655 + (9,6 x 55) + (1,7 x 155)+ (4,7 x 50)            = 655+528+263,5+235            = 1211,5 kkal            TEE= BEE x FA x FS            = 1211,5 x 1,3 x 1,5            = 2362,4 kkal            P = 1,5 g/kgBB            = 1,5 x 55            = 82,5 gr            = 330 kkal            L = 20%x TEE/9            = 0,2 x 2362,4/9            = 52,4 gr            = 471,6 kkal            KH = TEE-P-L            = 2362,4-330-471,6            = 1560,8 kkal            = 390,2 gr            Vitamin C = 2000 mg            Vitamin E = 400 IU</p>

<p style="text-align: center;">Pasien 3</p> <p>BB = 67kg  TB = 150 cm  IMT = 29kg/cm<sup>2</sup>  BBI = 45 kg  Umur = 37th  FA = 1,3  FS = 1,5</p>	<p>BEE= 655+ (9,6x BB)+ (1,7x TB)+ (4,7x U)  = 655 + (9,6 x 45) + (1,7 x 150)+ (4,7 x 37)  = 655+432+255+173,9  = 1168,1 kkal  TEE= BEE x FA x FS  = 1168,1 x 1,3 x 1,5  = 2277,7 kkal  P = 1,5 g/kgBB  = 1,5 x 67  = 100,5 gr  = 402 kkal  L = 20%x TEE/9  = 0,2 x 2277,7/9  = 50,6 gr  = 455,4 kkal  KH = TEE-P-L  = 2277,7-402-455,4  = 1420,3 kkal  = 355 gr  Vitamin C = 2000 mg  Vitamin E = 400 IU</p>
<p style="text-align: center;">Pasien 4</p> <p>BB = 63kg  TB = 158 cm  IMT = 25kg/cm<sup>2</sup>  BBI = 52,2 kg  Umur = 46th  FA = 1,3  FS = 1,5</p>	<p>BEE= 655+ (9,6x BB)+ (1,7x TB)+ (4,7x U)  = 655 + (9,6 x 63) + (1,7 x 158)+ (4,7 x 46)  = 655+378+255+511,2  = 1312,2 kkal  TEE= BEE x FA x FS  = 1312,2 x 1,3 x 1,5  = 2558,79 kkal  P = 1,5 g/kgBB  = 1,5 x 63  = 94,5 gr  =378 kkal  L = 20%x TEE/9  = 0,2 x 2558 /9  = 50,6 gr  = 511 kkal  KH = TEE-P-L  = 2558,79-378-511,2  = 2558,79 kkal  = 355 gr  Vitamin C = 2000 mg  Vitamin E = 400 IU</p>

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian





## Lampiran 12. Riwayat Gizi

Kode Pasien	Riwayat Gizi
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pola makan 3x/hari, makanan berupa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur serta buah.</li> <li>- Makanan pokok yang paling sering dikonsumsi adalah nasi untuk sekali makan 1 centong atau <math>\pm</math> 100 gr.</li> <li>- Sumber protein hewani yang sering dikonsumsi yaitu telur ayam 5-6x/minggu, daging sapi 3-4x/minggu, ikan yang paling sering dikonsumsi adalah ikan gabus 1x/minggu, daging ayam dikonsumsi 1x/minggu.</li> <li>- Sumber nabati yang paling sering dikonsumsi adalah tahu dan tempe hampir setiap hari dengan 1 potong sedang/makan atau @50 gr.</li> <li>- Sayuran yang paling sering dikonsumsi adalah wortel, kacang panjang, buncis, sawi, bayam, kecambah, kenikir hampir dikonsumsi setiap hari dengan menu berselang-seling, seperti di masak sop, oseng-oseng, lodeh dan sebagainya. Serta untuk sekali makan 1 sendok sayur <math>\pm</math> 100 gr atau setara dengan 1 mangkuk kecil.</li> <li>- Buah yang sering dikonsumsi adalah pisang, pepaya, apel serta tomat, buah tersebut hampir setiap hari dikonsumsi dengan saling selang seling. Pisang untuk sekali makan adalah 1 buah sedang, pepaya 1 potong sedang @150, apel 1 buah sedang untuk sekali makan.</li> <li>- Susu dikonsumsi 1 gelas setiap pagi atau 200 ml.</li> <li>- Mengonsumsi air putih 8 gelas atau setara dengan 1 botol merk tertentu.</li> <li>- Suka mengonsumsi teh 1x/hari.</li> <li>- Sayur dimasak bening, sop, tumis dan oseng-oseng, jarang mengonsumsi masakan bersantan.</li> <li>- Buah dikonsumsi secara langsung maupun dibuat jus tanpa diberi gula.</li> <li>- Lauk dimasak secara direbus, tetapi sekali dua kali dengan cara digoreng.</li> <li>- Suka mengonsumsi biskuit 1 kali/hari 1 buah dengan 50 gr</li> </ul>

<b>Kode Pasien</b>	<b>Riwayat Gizi</b>
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pola makan 2x/hari susunan menu berupa makanan pokok, lauk hewani. Lauk nabati, sayur dan buah.</li> <li>- Makanan pokok yang sering dikonsumsi adalah nasi putih dengan frekuensi 2x/hari dengan 1 centong nasi putih atau setara dengan 100 gr.</li> <li>- Sumber protein hewani yang paling sering dikonsumsi adalah telur 3-4x/minggu, daging sapi 2x/bulan untuk sekali makan adalah 1 potong sedang atau setara dengan 50 gr. Ikan mujair sering juga dikonsumsi yaitu 1x/hari. Ayam sering dikonsumsi yaitu 1x/minggu.</li> <li>- Sumber protein nabati yang sering dikonsumsi adalah tahu dan tempe saling bergantian, untuk 1 kali makan yaitu 50 gr atau 1 potong sedang.</li> <li>- Sayur yang dikonsumsi paling sering adalah wortel, kacang panjang, buncis, sawi, kangkung, bayam, kubis, kecambah, daun pepaya, daun singkong biasanya 3-5x/minggu. Biasanya dimasak mulai dari sop, sayur bening, oseng-oseng serta cah sayur, jarang menggunakan santan. Apabila pengan 1x/minggu.</li> <li>- Buah yang sering dikonsumsi adalah pisang, jeruk, alpukat dan salak. Pisang yang sering dikonsumsi adalah pisang susu biasanya 1 buah sedang atau setara dengan 75 gr, jeruk 1 buah sedang, alpukat 1 buah sedang biasanya dimakan jadi dua kali. Salak untuk satu kali yaitu tidak diperbolehkan terlalu banyak, cukup 1 buah sedang 1 kali.</li> <li>- Jarang mengonsumsi susu, karena pasien tidak terlalu suka dengan susu.</li> <li>- Mengonsumsi air putih <math>\geq 5</math> gelas/hari.</li> <li>- Sering mengonsumsi keripik-keripik, biskuit suka makan gorengan.</li> <li>- Mengonsumsi teh 1x/hari.</li> </ul>









Kode Pasien	Riwayat Gizi
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pola makan 3x/hari dengan susunan menu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.</li> <li>- Makanan pokok yang sering dikonsumsi adalah nasi putih dengan frekuensi 3x/hari sekali makan ± 200 gr atau 2 centong nasi atau ± 10 sendok makan.</li> <li>- Mengonsumsi roti sebanyak 1 potong @20gr dengan frekuensi 1x/hari.</li> <li>- Mengonsumsi mie sebanyak 1 mangkuk sedang @100gr dengan frekuensi 2x/minggu.</li> <li>- Lauk hewani yang sering dikonsumsi adalah telur ayam 1 butir hampir setiap hari dengan frekuensi 2x/hari, ayam dikonsumsi 3x/minggu, ikan bandeng 1 ekor sedang dikonsumsi 2x/minggu dan daging sapi dikonsumsi 1x/minggu dengan 1 potong atau setara dengan 50 gr.</li> <li>- Lauk nabati yang sering dikonsumsi adalah tahu dan tempe hampir setiap hari sebanyak 1 potong sedang atau setara tempe 30 gr dan tahu 50 gr frekuensi 2x/hari.</li> <li>- Sayuran sering dikonsumsi dengan frekuensi 6x/minggu yaitu sop, sayur bening, bersantan, tumis serta cah. Biasanya sayur yang sering dikonsumsi adalah wortel, kubis, daun pepaya, daun kelor, kecambah.</li> <li>- Menyukai semua jenis buah, tetapi buah yang paling sering dikonsumsi adalah buah pisang, buah pepaya serta buah naga. Untuk buah pisang 1 buah sedang dengan ukuran sedang, serta pepaya 1 potong untuk sekali makan atau setara dengan 100 gr.</li> <li>- Penggunaan santan untuk sayuran jarang hanya 1x/minggu.</li> <li>- Tidak menyukai teh dan kopi, hanya minum air putih 1,5 liter atau lebih setiap harinya. Mengonsumsi susu 1 gelas 1x/hari setelah melakukan kemoterapi.</li> <li>- Menyukai camilan seperti kerupuk, keripik dicamil setiap hari.</li> <li>- Menyukai goreng-gorengan biasanya ote-ote, pisang goreng, tahu isi dengan frekuensi 1x/hari.</li> </ul>



Kode Pasien	Riwayat Gizi
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pola makan 2-3x/hari dengan susunan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati serta sayur dan buah.</li> <li>- Makanan pokok yang sering dikonsumsi adalah nasi putih dengan frekuensi 3x/hari dengan sekali makan 2 centong atau setara dengan 200 gr.</li> <li>- Lauk hewani yang sering dikonsumsi adalah daging sapi 2x/minggu dengan sekali makan yaitu 1 potong sedang atau setara dengan 50 gr, ayam dan telur dikonsumsi 4x/minggu secara bergantian sebanyak ayam 1 potong setara dengan ± 50 gr dan telur 1 butir atau setara dengan ± 50 gr. Sementara udang dan ikan : bandeng, mujair, mas, gabus dikonsumsi 1x/bulan dengan 1 ekor sedang.</li> <li>- Lauk nabati yang sering dikonsumsi adalah tahu dan tempe dengan frekuensi 4x/minggu. Setiap kali makan sebanyak 50 gr atau 1 potong sedang.</li> <li>- Menyukai semua jenis sayuran seperti wortel, kacang panjang, buncis, sawi, kangkung, bayam, kubis, kecambah dan daun pepaya. Sayuran tersebut dikonsumsi secara bergantian setiap hari secara bergantian dengan porsi 1 mangkuk kecil atau setara dengan 100 gr.</li> <li>- Buah yang sering dikonsumsi adalah pepaya, apel, pisang dan semangka hampir 1x/hari dengan 1 potong kecil atau setara dengan 100 gr. Biasanya juga mengonsumsi jeruk dan salak 3x/minggu biasanya 1 buah atau setara dengan 75 gr.</li> <li>- Cara pemasakan biasanya yang paling sering digunakan adalah dengan cara di oseng dengan frekuensi 2x/hari.</li> <li>- Penggunaan santan untuk sayuran jarang hanya 1x/minggu.</li> <li>- Pasien mengonsumsi susu dengan frekuensi 1x/hari sebanyak 1 gelas belimbing atau ± 200 ml.</li> <li>- Pasien tidak menyukai teh ataupun kopi</li> <li>- Pasien menyukai roti atau <i>cookies</i> untuk camilan biasanya dikonsumsi 1x/hari sebanyak 1 potong @40 gr.</li> </ul>

**Lampiran 13. Lembar Konsultasi**

**LEMBAR KONSULTASI  
PENYUSUNAN KTI PRODI D-III GIZI  
TAHUN AKADEMIK 2017/2018**

NAMA : SITI FITRIATUS HUSNA  
 NIM : 150300027  
 PEMBIMBING : Pak. Nurrahman  
 JUDUL : GAMBARAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN ASUPAN GIZI  
 PADA PENDERITA KANKER PAYUDARA JEBELUM PANGJERDAH KEMUDERAP  
 DI RUMAH SAKIT TENTARA TK II dr SOEPRAEN MALANG.

NO.	TANGGAL	MATERI BIMBINGAN	MATERI YANG DIKOREKSI	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1	21-11-2017	Proposal KTI	BAB 1 - BAB 3	
2	11-12-2017	Pembenaran cara penulisan dan koreksi KTI	BAB 2 dan 3	
3	19-12-2017	Proposal KTI	Bab 1-3 Serta kerangka konsep.	
4	04-01-2018	Seminar proposal	Bab 1-3 Serta soal tingkat pengetahuan	
5	05-01-2018	Proposal penelitian KTI	Format informed consent	
6	09-05-2018	konsul Hasil Penelitian KTI	Pengolahan data Tingkat konsumsi dan Tk Pengetahuan	
7	16-05-2018	Bab IV dan V	- Gambaran pasien - kesimpulan - saran	
8	21-05-2018	KTI	- Pembuatan tabel.	

	22-05-2018	KTI	Tabel Tingkat Pengetahuan dan kekonsumsi makanan	
10	23-05-2018	KTI	Pembinaan penyusunan analisis.	
11				
12				
13				
14				
15				

Catatan :

1. Lembar Konsultasi tidak Boleh Hilang
2. Minimal proses pembimbingan dari pembuatan proposal Sampai penyelesaian KTI sebanyak 8 kali

MALANG. ....

Pembimbing.

  
Dr. Nur Rohman, STP, MP.

NIP. 19650913 198903 1003

