

## Lampiran 19. Leaflet Diet Penyakit Ginjal Kronik

**BAHAN MAKANAN YANG DIBATASI / TIDAK DIANJURKAN**

- Sumber karbohidrat : Ketan, havermout, kentang, singkong, ubijalar kuning
- Sumber protein : Kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti tahu dan tempe; susu skim bubuk, susu penuh (full cream), ikan tongkol
- Sumber Lemak : Kelapa, santan, minyak kelapa, margarine, mentega biasa dan lemak hewan (gajih)
- Sumber vitamin dan mineral : Sayuran dan buah tinggi Kalium pada pasien hiperkalemia seperti alpukat, pisang, tomat, sayuran ( daun singkong, daun pepaya, bayam, kapri, kembang kol, buncis, peterseli, daun bawang )
- Bahan makanan tinggi Natrium seperti garam dapur, vetsin, soda kue, petis, terasi, pengawet makanan, kecap
- Bahan makanan mengandung gas seperti sawi, kubis, lobak, nangka, durian
- Kebutuhan cairan sehari berasal dari makanan dan minuman yaitu disesuaikan jumlah cairan yang keluar dalam sehari (urine 24 jam ±500 cc)
- Minuman yang mengandung alkohol, soda, coklat ,teh, kopi
- Saos tomat dan bumbu-bumbu yang tajam seperti merica, cabe, jahe, cuka

**CONTOH MENU SEHARI**

**PAGI**

- ☒ Nasi goreng
- ☒ Telur ceplok
- ☒ Tahu bacem
- ☒ Ketimun

JAM 10.00

Puding, Saos Karamel

**SIANG**

- ☒ Nasi
- ☒ Sup sayuran
- ☒ Empal daging
- ☒ Pepaya

JAM 16.00

Kue cantik manis  
Teh

**MALAM**

- ☒ Nasi
- ☒ Ikan bumbu kuning
- ☒ Tumis kangkung
- ☒ Apel

RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG

## DAFTAR DIET PENYAKIT GINJAL KRONIK

Nama \_\_\_\_\_

Umur \_\_\_\_\_ th

Tinggi Badan \_\_\_\_\_ cm

Berat Badan \_\_\_\_\_ kg

Alamat \_\_\_\_\_

Tanggal \_\_\_\_\_

**INSTALASI GIZI**  
RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG  
Telp. 0341-395041

Energi \_\_\_\_\_ kal      Karbohidrat \_\_\_\_\_ g  
Protein \_\_\_\_\_ g      Lemak \_\_\_\_\_ g

**PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI**

|               | Berat (gr) | Urt*  |
|---------------|------------|-------|
| <b>PAGI</b>   |            |       |
| Nasi          | _____      | _____ |
| Telur/ daging | _____      | _____ |
| Tempe/ Tahu   | _____      | _____ |
| Sayuran       | _____      | _____ |
| Buah          | _____      | _____ |
| Minyak        | _____      | _____ |
| Jam 10.00     |            |       |
| <b>SIANG</b>  |            |       |
| Nasi          | _____      | _____ |
| Daging/ Ikan  | _____      | _____ |
| Tempe/ Tahu   | _____      | _____ |
| Sayuran       | _____      | _____ |
| Buah          | _____      | _____ |
| Minyak        | _____      | _____ |
| Jam 15.00     |            |       |
| <b>MALAM</b>  |            |       |
| Nasi          | _____      | _____ |
| Daging/ Ikan  | _____      | _____ |
| Tempe/ Tahu   | _____      | _____ |
| Sayuran       | _____      | _____ |
| Buah          | _____      | _____ |
| Minyak        | _____      | _____ |

\*) UKURAN RUMAH TANGGA

**GAMBARAN UMUM**

Penyakit Ginjal Kronik (Chronic Kidney Disease) adalah keadaan dimana terjadi penurunan fungsi ginjal yang cukup berat secara perlahan-lahan (menahun) disebabkan oleh penyakit ginjal

**TUJUAN DIET**

- Mencapai dan mempertahankan status gizi optimal dengan mempertimbangkan sisa fungsi ginjal agar tidak memberatkan kerja ginjal
- Mencegah dan menurunkan kadar ureum darah yang tinggi (uremia)
- Mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit

**BAHAN MAKANAN YANG DIPERBOLEHKAN**

- Sumber karbohidrat :**  
Nasi, bihun, jagung, macaroni, tepung-tepungan, selai, madu, permen
- Sumber protein :**  
Sumber protein yang bernilai biologi tinggi yaitu dari hewani seperti daging (dalam jumlah terbatas), telur, ikan, ayam, susu khusus untuk penderita ginjal. Tahu atau tempe 1-2 kali/hari
- Sumber Lemak :**  
Minyak jagung, minyak wijen, minyak kelapa sawit, minyak kedelai, margarine dan mentega tawar
- Sumber vitamin dan mineral :**  
Semua sayuran dan buah kecuali pasien dengan hiperkalemia dianjurkan mengkonsumsi buah dan sayur yang mengandung Kalium rendah / sedang seperti apel, belimbing, pir, pepaya, kangkung, labu siam, gambas, terong, ketimun

## Lampiran 20. Leaflet Diet Rendah Garam

**BAGAIMANA PENKALAKSANAANNYA ???**

Semua bahan makanan yang diberi garam Natrium pada pengolahannya seperti:

- Roti, biskuit, cracker, cake dan kue-kue lain yang dimasak dengan garam dapur atau soda kue
- Dendeng, abon, kornet, daging asap, ikan asin, ikan pindang, sarden, udang kering, telur asin, telur pindang
- Keju, keju kacang tanah (pindakas)
- Margarin, mentega
- Acar, asinan sayuran, sayuran kaleng
- Vitsin, soda kue, kecap, magi, terasi, petis, tauco, saus tomat
- Otak, ginjal, paru, jantung, udang mengandung lebih banyak Natrium.

Sebaiknya bahan ini **DIHINDARI**

- Sebaiknya Anda membaca etiket pada makanan jadi. Kata SODIUM atau symbol Na juga menunjukkan adanya Natrium pada makanan tersebut
- Batasi penggunaan garam, maksimal 1 sendok teh untuk makanan dalam sehari

**CONTOH MENU SEHARI**

**PAGI**

**JAM 10.00**

**SIANG**

**JAM 16.00**

**MALAM**

- Nasi
- Telur dadar
- Tumis kacang panjang

**Bubur kacang hijau**

- Nasi
- Ikan acar kuning
- Tahu bacem
- Sayur Asem
- Jeruk
- Air putih

**Selada buah**

- Nasi
- Lapis daging
- Besengek tempe
- Cah sayuran
- Pepaya
- Air putih

**DAFTAR DIET RENDAH GARAM**

RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG

Nama \_\_\_\_\_

Umur \_\_\_\_\_ th

Tinggi Badan \_\_\_\_\_ cm

Berat Badan \_\_\_\_\_ kg

Alamat \_\_\_\_\_

Tanggal \_\_\_\_\_

**INSTALASI GIZI**  
**RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG**  
 Telp. 0341 395041

Energi \_\_\_\_\_ kal      Karbohidrat \_\_\_\_\_ g  
 Protein \_\_\_\_\_ g      Lemak \_\_\_\_\_ g

**PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI**

|              | Berat (gr) | Urt(*) |
|--------------|------------|--------|
| <b>PAGI</b>  |            |        |
| Asin         |            |        |
| Daging       |            |        |
| Tempe/ Tahu  |            |        |
| Sayuran      |            |        |
| Uyah         |            |        |
| Tinyak       |            |        |
| Jam 10.00    |            |        |
| <b>SIANG</b> |            |        |
| Asin         |            |        |
| Daging/ Ikan |            |        |
| Tempe/ Tahu  |            |        |
| Sayuran      |            |        |
| Uyah         |            |        |
| Tinyak       |            |        |
| Jam 15.00    |            |        |
| <b>MALAM</b> |            |        |
| Asin         |            |        |
| Daging/ Ikan |            |        |
| Tempe/ Tahu  |            |        |
| Sayuran      |            |        |
| Uyah         |            |        |
| Tinyak       |            |        |

\*) UKURAN RUMAH TANGGA

**TUJUAN DIET**

1. Membantu menghilangkan penimbunan garam atau cairan dalam tubuh
2. Membantu menurunkan tekanan darah bila mengalami tekanan darah tinggi

**PRINSIP DIET**

Membatasi penggunaan garam dalam makanan:

- Tensi >200 mmHg: pada pengolahan makanan tidak ditambahkan garam dapur dan menghindari makanan tinggi natrium
- Tensi 160 – 200 mmHg: pada pengolahan makanan ditambahkan garam dapur ½ sdt/hari dan menghindari makanan tinggi natrium
- Tensi <160 mmHg: pada pengolahan makanan ditambahkan garam dapur 1 sdt/hari dan menghindari makanan tinggi natrium

**GARAM YANG DIMAKSUD**

- Garam dapur (Natrium Chlorida)
- Soda Kue (Natrium Bikarbonat)
- Baking Powder
- Natrium Benzoat yang digunakan untuk mengawetkan makanan kaleng
- Vitsin (MSG) atau penyedap rasa

**BAHAN MAKANAN YANG DIPERBOLEHKAN**

1. Semua bahan makanan segar atau yang diolah tanpa garam Natrium dan berasal dari tumbuhan seperti:
  - Beras, kentang, ubi, maizena, hunkwee, tepung terigu, gula pasir
  - Kacang-kacangan dan hasil olahannya (kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, kacang tolo, tempe, tahu tawar, oncom)
  - Minyak goreng dan margarin tawar
  - Sayuran dan buah-buahan segar
  - Bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, jahe, kemiri, kunyit, kencur, laos, cabe, salam, sere, cuka)
2. Bahan makanan berasal dari hewan dalam jumlah tertentu seperti:
  - Daging sapi, ayam, ikan air tawar paling banyak 100 gr per hari
  - Telur ayam paling banyak 1 butir per hari
  - Susu skim 2 gelas per hari
  - Kandungan Natrium pada 100 gr daging sapi sama dengan kandungan Natrium pada 2 butir telur ayam
3. Minuman seperti kopi atau the encer
4. Sirup dan sari buah yang dibuat sendiri (tanpa bahan pengawet)



Lampiran 21. Leaflet Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP)

|             |     |              |   |
|-------------|-----|--------------|---|
| Duku        | 75  | 15 buah sdr  | K |
| Durian      | 70  | 3 bj (beton) | K |
| Jeruk Maris | 100 | 2 buah sdr   | K |
| Jeruk Kepok | 100 | 1 buah sdr   | K |

| Golongan B    |            |                  |     |
|---------------|------------|------------------|-----|
| Bahan Makanan | Berat (gr) | URT              | Ket |
| Jambu Air     | 100        | 2 bh sdr         | S   |
| Jambu Biji    | 100        | 1 bh sdr         | K'S |
| Jambu Bol     | 75         | 1 bh sdr         | S   |
| Kedondong     | 100        | 1 bh sdr         | S   |
| Pepaya        | 100        | 1 ptg            | S   |
| Salak         | 75         | 1 bh bsr         | S   |
| Sawo          | 50         | 1 bh sdr         | S   |
| Semangka      | 150        | 1 ptg bsr        | S   |
| Melon         | 100        | 1 ptg bsr        | S   |
| Blewah        | 100        | 1 ptg sdr        | S   |
| Apel Merah    | 85         | 1 bh kcl         | S   |
| Apel Malang   | 75         | 1 bh sdr         | S   |
| Alpukat       | 50         | 1/2 buah bsr     | K'S |
| Belimbing     | 125        | 1 buah bsr       | S   |
| Pear          | 85         | 1/2 buah         | K   |
| Pisang Ambon  | 50         | sdr              | K   |
| Pisang Kepok  | 50         | 1 buah kcl       | K   |
| Tomat Masak   | 125        | 1 bh<br>2 bh sdr | K   |

Utk. DM: jangan makan pisang raja, pisang emas dan pisang tanduk

**GOLONGAN VI : SUSU**

200 gram susu mengandung 110 kalori, 7 gr protein, 7 gr lemak, 7 gr karbohidrat. Yang dapat digunakan untuk mengganti 200 gr susu adalah:

| Bahan Makanan      | Berat (gr/cc) | URT     | Ket  |
|--------------------|---------------|---------|------|
| Susu sapi segar    | 200           | 1 gls   | K    |
| Susu kambing       | 150           | 1/2 gls | K    |
| Susu kentel manis  | 40            | 3 sdm   | K    |
| Yoghurt            | 200           | 1 gls   | K    |
| Tep.susu fullcream | 20            | 4 sdm   | K'Ko |
| Tep.susu skim      | 25            | 5 sdm   | K    |
| Tep.sari kedelai   | 25            | 5 sdm   | K    |

**GOLONGAN VII : MINYAK**

5 gram minyak mengandung 45 kalori, 5 gr lemak

| Bahan Makanan      | Berat Gr | URT       | Ket |
|--------------------|----------|-----------|-----|
| Minyak Kelapa      | 5        | 1 sdt     | Ko  |
| Minyak Ikan        | 5        | 1 sdt     |     |
| Miny. Kelapa Sawit | 5        | 1 sdt     | Tj  |
| Mentega            | 5        | 1 sdt     |     |
| Margarine          | 5        | 1 sdt     |     |
| Kelapa Parut       | 25       | 5 sdm     | K   |
| Santan Encer       | 40       | 4 sdr     | K   |
| Santan Kental      | 15       | 1 1/2 sdm | K   |
| Lemak Sapi         | 5        | 1 ptg kcl | Ko  |

**Keterangan Singkatan :**

|     |                |     |              |
|-----|----------------|-----|--------------|
| bh  | : buah         | Kcl | : kecil      |
| Bj  | : biji         | Bsr | : besar      |
| Btg | : batang       | Ptg | : potong     |
| Bks | : bungkus      | Gls | : gelas      |
| Sdm | : sendok makan | Sdt | : sendok teh |

**Keterangan besar porsi :**

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| 1 sdm gula pasir                      | = 10 gr  |
| 1 sdm tepung susu                     | = 5 gr   |
| 1 sdm tepung beras, sagu              | = 6 gr   |
| 1 sdm tepung terigu, maizena, hunkwee | = 5 gr   |
| 1 sdm minyak goreng, margarine        | = 10 gr  |
| 1 sdm nasi                            | = 15 gr  |
| 1 sdm tim / bubur                     | = 20 gr  |
| 1 sdm                                 | = 3 sdt  |
| 1 gls                                 | = 240 ml |
| 1 cangkir                             | = 1 gls  |
| 1 ptg pepaya (5 x 15 cm)              | = 100 gr |
| 1 bh sdr pisang (3 x 15 cm)           | = 50 gr  |
| 1 ptg sdr tempe (4 x 6 x 1 cm)        | = 25 gr  |
| 1 ptg sdr daging (6 x 52 cm)          | = 50 gr  |
| 1 ptg sdr ikan (6 x 52 cm)            | = 50 gr  |
| 1 bj bsr tahu (6 x 6 x 2 1/2 cm)      | = 100 gr |


**Keterangan singkatan :**

|      |                        |      |                   |
|------|------------------------|------|-------------------|
| Na*  | = Natrium 200 - 400 mg | S*   | = Serat 3 - 6 gr  |
| Na** | = Natrium > 400        | S**  | = Serat > 6 gr    |
| KO*  | = Tinggi Kolesterol    | Pr** | = Tinggi Purin    |
| K*   | = Tinggi Kalium        | Tj*  | = Lemak Tak Jenuh |

RUMAH SAKIT UMUM DAERAH  
"KANJURUHAN" KEPANJEN  
KABUPATEN MALANG

**DAFTAR  
BAHAN MAKANAN  
PENUKAR**

NAMA \_\_\_\_\_ th  
UMUR \_\_\_\_\_  
TINGGI BADAN \_\_\_\_\_ cm  
BERAT BADAN \_\_\_\_\_ kg  
ALAMAT \_\_\_\_\_  
TANGGAL \_\_\_\_\_



INSTALASI GIZI  
RSUD "KANJURUHAN" KEPANJEN  
KABUPATEN MALANG  
TELP. 0341-335041

1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

**DAFTAR BAHAN MAKANAN PENIKAR**

**GOLONGAN I : NASI dan penukarnya**

100 gram nasi mengandung 175 kalori, 4 gr protein, 40 gr karbohidrat. Yang dapat digunakan untuk mengganti 100 gr nasi adalah:

| Bahan Makanan   | Berat (gr) | URT        | Ket |
|-----------------|------------|------------|-----|
| Nasi            | 100        | 1/4 gls    |     |
| Nasi Tim        | 200        | 1 gls      |     |
| Bubur Beras     | 400        | 1 1/2 gls  |     |
| Nasi Jagung     | 100        | 1/4 gls    |     |
| Kentang         | 200        | 4 bj sdr   | K   |
| Singkong        | 100        | 1 ptg sdr  |     |
| Talas           | 200        | 1/2 bj sdr |     |
| Ubi             | 150        | 1 bj sdr   | S   |
| Biskuit Meja    | 50         | 4 bh       | Na* |
| Roti Putih      | 80         | 4 iris     | Na* |
| Crackers        | 50         | 5 bh bsr   | Na* |
| Maizena         | 40         | 7 sdm      |     |
| Tepung Beras    | 50         | 6 sdm      |     |
| Tepung Singkong | 40         | 8 sdm      |     |
| Tepung Sagu     | 40         | 7 sdm      |     |
| Tepung Terigu   | 50         | 12 sdm     |     |
| Tepung Hunkwee  | 40         | 7 sdm      |     |
| Mie Basah       | 100        | 1 gls      | Na* |
| Mie Kering      | 50         | 1 gls      | Na* |
| Havermout       | 50         | direbus    | S   |
| Biliun          | 50         | 7 sdm      |     |
|                 |            | 1/2 gls    |     |

**GOLONGAN II : DAGING dan penukarnya**

50 gram daging mengandung 95 kalori, 10 gr protein, 6 gr lemak. Yang dapat digunakan untuk mengganti 50 gr daging adalah:

| Bahan Makanan | Berat Gr | URT       | Ket   |
|---------------|----------|-----------|-------|
| Daging Sapi   | 50       | 1 ptg sdr |       |
| Daging Babi   | 25       | 1 ptg sdr | Ko    |
| Daging ayam   | 50       | 1 ptg sdr |       |
| Hati Sapi     | 50       | 1 ptg sdr | Ko'Pr |
| Babat         | 60       | 2 ptg sdr | Ko'Pr |

| Bahan Makanan     | Berat Gr | URT       | Ket    |
|-------------------|----------|-----------|--------|
| Usus Sapi         | 75       | 3 bulatan | Ko'Pr  |
| Olok              | 85       | 1 ptg bsr | Ko'Pr  |
| Telur Ayam biasa  | 75       | 2 btr     | Ko     |
| Telur Ayam negeri | 60       | 1 btr     | Ko     |
| Telur Babok       | 60       | 1 btr     | Ko     |
| Ikan Segar        | 50       | 1 ptg sdr |        |
| Ikan Asin         | 25       | 1 ptg sdr |        |
| Ikan Tani         | 25       | 2 sdm     | Na*    |
| Udang Basah       | 50       | 1/2 gls   | Na'Pr* |
| Keju              | 30       | 1 ptg sdr | Na'Pr* |
| Bakso Daging      | 100      | 1 ptg sdr | Na*    |
| Kepliling         | 50       | 1 ekor    | Na'Pr* |
| Kerang            | 90       | 1/2 gls   | Ko     |

**GOLONGAN III: TEMPE dan penukarnya**

50 gr tempe mengandung 60 kalori, 6 gr protein, 3 gr lemak, 8 gr karbohidrat. Yang dapat digunakan untuk mengganti 50 gr tempe adalah:

| Bahan Makanan  | Berat Gr | URT       | Ket   |
|----------------|----------|-----------|-------|
| Tempe          | 50       | 2 ptg sdr |       |
| Tahu           | 100      | 1 bj bsr  |       |
| Oncom          | 50       | 2 ptg sdr | S     |
| Kacang Hijau   | 25       | 2 1/2 sdm | S*    |
| Kacang Tolo    | 25       | 2 1/2 sdm | S*    |
| Kacang kedelai | 25       | 2 1/2 sdm | S*    |
| Kacang Merah   | 25       | 2 1/2 sdm | S*    |
| Kacang Tanah   | 20       | 2 sdm     | S'Tj* |
| Keju Kog Tanah | 20       | 2 sdm     | Tj*   |

**GOLONGAN IV: SAYURAN dan penukarnya**

Sayuran Golongan A

100 gram sayuran golongan A mengandung 50 kalori, 3 gr protein, 10 gr karbohidrat, contoh sayuran gol. A:

| Bahan Makanan  | Ket  | Bahan Makanan  | Ket  |
|----------------|------|----------------|------|
| Bayam          | K'   | Jagung Muda    | S*   |
| Bayam Merah    | K'S* | Jantung Pisang | S*   |
| Bit            | K'   | Genjer         | S*   |
| Buncis         | S*   | Kacang Panjang | S*   |
| Daun Beluntas  | S*   | Kacang kapri   | K'S* |
| Daun Ubi jalar | S*   | Katuk          | S*   |

| Bahan Makanan  | Ket  | Bahan Makanan | Ket  |
|----------------|------|---------------|------|
| Daun Kecap     | S*   | Kacai         | S*   |
| Daun Lompang   | S*   | Labu Siam     | S*   |
| Daun Mangkakan | S*   | Labu Putih    | K    |
| Daun Belinjo   | S*   | Nangka Muda   | S*   |
| Daun Pakis     | S*   | Pare          | S*   |
| Daun Singkong  | K'S* | Tekokak       | S*   |
| Daun Pepaya    | K'S* | Wortel        | S*   |
| Daun Talas     | S*   | Kluweh        | K'S* |

**Sayuran Golongan B**

Mengandung sedikit kalori, protein dan karbohidrat. Sayuran ini dapat digunakan lebih banyak dan sayuran golongan A

| Bahan Makanan     | Ket  | Bahan Makanan | Ket  |
|-------------------|------|---------------|------|
| Baligo            |      | Kembang Kol   | S*   |
| Cabai hijau besar |      | Brokoli       | S*   |
| Daun Bawang       | S*   | Pecai         | S*   |
| Daun Koro         |      | Labu air      |      |
| Daun Kog Panjang  |      | Labak         |      |
| Daun Labu Siam    | S*   | Pepaya Muda   | S*   |
| Jamur Segar       |      | Rebung        | K'S* |
| Oyong             | K'   | Sawi          | S*   |
| Kangkung          | S*   | Seledri       | S*   |
| Ketimun           | K'S* | Salada        | S*   |
| Tomat             |      | Taoge         | K'S* |
| Kecipir Muda      | S*   | Terong        | S*   |
| Kol (kubis)       |      | Kangkung      |      |
| Caisim            |      | Pacrika       |      |

**GOLONGAN V : BUAH dan penukarnya**

50 gram pisang mengandung 40 kalori, 10 gr karbohidrat. Untuk penderita Diabetes sebaiknya tidak mengkonsumsi buah golongan A.

**Golongan A**

| Bahan Makanan | Berat Gr | URT          | Ket  |
|---------------|----------|--------------|------|
| Mangga        | 50       | 1/2 bh sdr   | S    |
| Nangka Masak  | 50       | 3 bj (beton) | K'S  |
| Rambutan      | 75       | 8 biji       | S    |
| Sirsak        | 50       | 1/2 gls      | S    |
| Nanas         | 75       | 1/5 buah sdr | S    |
| Anggur        | 75       | 10 buah      | K'S* |

Lampiran 22. Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG  
**RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KANJURUHAN**  
Jalan Panji No.100 Telp (0341) 395041 Fax (0341) 395024  
E-mail : [rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id](mailto:rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id) Website : <http://rsud-kanjuruhan.malangkab.go.id>  
**KEPANJEN – 65163**



Kepanjen, 23 Maret 2019

Nomor : 072.1/744 /35.07.208/2019  
Sifat : Biasa  
Lampiran : -

Kepada  
Yth. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes  
Kemenkes Malang

Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Di

MALANG

Menunjuk surat dari Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang tanggal 29 Januari 2019 Nomor : DP.02.21/5.0/0339/2019 Perihal Ijin Penelitian, dengan ini diberitahukan bahwa pada prinsipnya kami menyetujui dan mengijinkan mahasiswa Program Studi D III Gizi dalam rangka melakukan kegiatan penelitian di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang atas

Nama : **Rohmatus Sofiana**  
NIM : **1603000067**  
Judul Penelitian : **Asuhan Gizi Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang**  
Tempat : **Ruang Airlangga, Inst.Hemodialisa Penelitian**

Adapun biaya serta hal yang berkaitan dengan kegiatan ijin penelitian dimaksud menjadi tanggung jawab pihak Peneliti. Selanjutnya sebelum pelaksanaan penelitian agar berkoordinasi terlebih dahulu dengan Instalasi Diklat Litbang & Perpustakaan Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

AM. DIREKTUR RSUD KANJURUHAN  
KABUPATEN MALANG  
WADIR ADMINISTRASI & KEUANGAN  
MAHILA SURYA DEWI, S. Sos., M. Si  
Pembina Tk I  
NIP. 19710713 199003 2 002



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG  
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KANJURUHAN  
Jalan Panji No.109 Telp (0341) 395041 Fax (0341) 395024  
E-mail : rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id Website : http://rsud-kanjuruhan.malangkab.go.id  
**KEPANJEN - 65163**

NOTA DINAS

Kepada : Yth. Ka. Ruang Airlangga  
Ka. Instalasi Hemodialisa  
Dari : Ka. Inst. Diklat Litbang & Perpustakaan  
Tanggal : Mei 2019  
Lampiran : 1 berkas  
Nomor : 072.1/146/35.07.208.204/2019  
Perihal : Penghadapan Penelitian

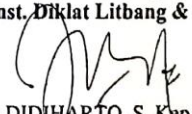
Menunjuk Surat Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang tanggal 23 Maret 2019 Nomor : 072.1/744/35.07.208/2019 Perihal Ijin Penelitian bersama ini kami hadapkan penelitian mahasiswa Program Studi D-III Gizi di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang atas :

Nama : **Rohmatus Sofiana**  
NIM : 1603000067  
Program Studi : D-III Gizi  
Judul Penelitian : Asuhan Gizi Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang  
Tempat Penelitian : Airlangga, I H D

Sehubungan dengan hal tersebut di mohon untuk :

1. Memberikan Informasi / data seputar dengan topik Penelitian Peserta
  2. Melaporkan yang bersangkutan apabila melakukan pelanggaran / kedisiplinan.
- Demikian untuk menjadikan perhatian dan atas kerja samanya disampaikan terima kasih.

Ka. Instalasi Diklat Litbang & Perpustakaan  
Wa. Ka. Inst. Diklat Litbang & Perpustakaan

  
**HENRI DIDIHARTO, S. Kep. Ners, M.Pd.**  
NIP. 19730529 199803 1 002