

## **Lampiran 1. Naskah Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)**

### **Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)**

Saya Ainul Zulfa Mukarromah Mahasiswa Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Jurusan Gizi akan menjelaskan kepada responden tentang penelitian yang akan saya lakukan dengan judul penelitian Studi Kasus Asuhan Gizi pada Pasien Kanker Serviks di RS Lavalette Malang.

#### **Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan asuhan gizi pada pasien kanker Serviks dengan terapi kemoterapi di RS Lavalette Malang.

#### **Prosedur**

Responden pada penelitian ini diminta untuk mengikuti wawancara singkat yang bertujuan untuk mengetahui identitas responden, riwayat makan dahulu responden dengan peneliti mencatat pada formulir *food frequency*, riwayat makan sekarang peneliti mencatat pada formulir *food recall* kombinasi *food weighing*, pemimbangan berat badan, pengukuran tinggi badan. Jika keadaan tidak memungkinkan dilakukan pemimbangan berat badan dan pengukuran tinggi badan dapat dilakukan pengukuran lingkaran lengan atas dan mengikuti konseling mengenai diet yang dijalani. Peneliti membutuhkan waktu sekitar 30 menit selama 3 hari mulai dari observasi, pengisian kuesioner, wawancara, dan observasi. Penelitian yang dilakukan ini tidak memiliki risiko yang berbahaya yang dapat mengganggu pengobatan pasien.

#### **Manfaat**

Responden yang terlibat dalam penelitian ini akan:

1. Memperoleh pengetahuan mengenai asuhan gizi
2. Mendapatkan konsultasi tentang terapi diet yang akan dijalani

#### **Kerahasiaan**

Data yang diambil akan dipublikasikan secara terbatas tanpa menyebutkan nama, alamat, atau identitas penting lainnya yang dianggap rahasia. Oleh karena itu kerahasiaan responden akan sangat dijaga dalam proses penelitian ini. Data yang diambil akan disimpan selama satu tahun, setelah itu data akan dimusnahkan.

Responden tidak dipaksa untuk ikut dalam penelitian ini, karena keikutsertaan responden bersifat sukarela. Apabila tidak menghendaki responden berhak untuk sewaktu-waktu menolak melanjutkan partisipasi dan tanpa mendapat sanksi apapun. Apabila responden bersedia mengikuti penelitian ini maka saudara dapat mengisi pernyataan persetujuan yang ada dan ditandatangani bahwa responden telah memahami maksud dan prosedur dalam penelitian ini.

Demikian penjelasan sebelum melakukan penelitian ini, apabila responden memerlukan penjelasan lebih lanjut berkenaan dengan kegiatan penelitian ini responden dapat menghubungi saya Ainul Zulfa Mukarromah di nomor 082245108914.

**Lampiran 2 Informed Consent**

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**Lampiran 1. *Informed Consent***

**INFORMED CONSENT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sami  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Usia : 48 Thn  
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga  
Alamat : Sumber Malang, Bandawaso

Menyatakan bahwa bersedia menjadi responden dalam penelitian dibidang gizi dan kesehatan yang akan dilakukan oleh Ainul Zulfa Mukarromah, mahasiswi Poltekkes Kemenkes Malang Program Studi DIII Gizi dengan judul "Studi Kasus Asuhan Gizi Pasien Kanker serviks, ..... di Rumah Sakit Lavalette Kota Malang" dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian berakhir.

Malang, 2 Desember 2018

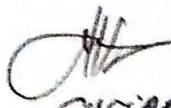
Peneliti



Ainul Zulfa Mukarromah

NIM 1603000079

a/p Responden

  
(.....SUGIANTO.....)

Lampiran 3 Surat Permohonan Ijin Penelitian



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG**

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 566746  
- Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613  
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847  
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Bitar. Telepon (0342) 801043  
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095  
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: [direktorat@poltekkes-malang.ac.id](mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id)



Nomor : DP.02.01/5.0/ 1195 /2018  
Lampiran : -  
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Malang, 11 Desember 2018

Kepada Yth.  
Kepala Rumah Sakit Lavalette  
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D - 3 Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:

No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Ainul Zulfa Mukarromah NIM.1603000079	- Data Prevalensi Penyakit Kanker Serviks di Rumah Sakit Lavalette - Data Rekam Medik Pasien - Data Laboratorium Pasien - Data Asuhan Gizi Pasien

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 20 Desember 2018 s/d 20 Januari 2019  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : Rumah Sakit Lavalette

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

  
Ketua Jurusan Gizi  
Tapiadi, SKM.MPd  
NIP.196411071988121001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Diklat Rumah Sakit Lavalette
2. Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Lavalette

Lampiran 4 Surat Pernyataan Janji Kerahasiaan Pasien



KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG**

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746  
- Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613  
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847  
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043  
- Kampus IV : Jalan KH. Wahid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095  
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: [direktorat@poltekkes-malang.ac.id](mailto:direktorat@poltekkes-malang.ac.id)



SURAT PERNYATAAN JANJI  
KERAHASIAAN PASIEN

No. UM. 05 / C - 0 / 1208 / 2018

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ainul Zuifa Mukarromah  
NIM : 1603000079  
Tingkat/Semester : III-B / V  
Prodi : D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Malang

Menyatakan dan berjanji tidak akan menyebarluaskan / menginformasikan Data pasien kepada orang lain / Instansi terkait penelitian KTI saya dengan judul: "Studi Kasus Asuhan Gizi Pasien Kanker **serviks** di RS Lavalette Kota Malang"

Demikian pernyataan / janji ini saya buat dengan penuh tanggungjawab.

Mahasiswa yang Menyatakan,

Ainul Zuifa Mukarromah

NIM.1603000079

Mengetahui,

Ketua Jurusan Gizi

Tapriadi, SKM, M.Pd

NIP.196411071988121001

Dosen Pembimbing

Dr. Nur Rahman, STP, MP

NIP.196509131989031003

**Lampiran 5 Surat Ijin Pengambiln Data**



Jalan WR Supratman No. 10  
Kota Malang, Jawa Timur  
www.nusamed.co.id

T (0341) 482612  
F (0341) 470804  
E rs.lavalette.nsm@gmail.com

Nomor : AA-INSIP / 18.791K

Malang, 15 Desember 2018

Kepada Yth,  
**Direktur**  
**Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang**  
Jl. Besar Ijen No. 77 C  
Malang

**IJIN PENGAMBILAN DATA PENELITIAN**

Menindaklanjuti Surat Nomor : DP.02.01/5.0/1195/2018 tanggal 11 Desember 2018 tentang Permohonan Ijin Penelitian Penyusunan Karya Tulis Ilmiah. Bersama ini kami sampaikan bahwa kami menyetujui permohonan dimaksud oleh Mahasiswa/i dibawah ini :

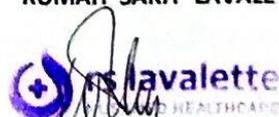
Nama : Ainul Zulfa Mukarromah  
NIM : 1603000079  
Program Studi : Prodi D-III Gizi  
Permintaan Data : 1. Data Prevalensi Kanker Serviks  
2. Data Rekam Medis Pasien  
3. Data Laboratorium Pasien  
4. Data Asuhan Gizi Pasien

Adapun pengambilan data dapat dilaksanakan dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Tidak diperkenankan mengambil data keuangan / kinerja Rumah Sakit Lavalette.
2. Membayar biaya pengambilan data sebesar Rp. 250.000,- maksimal 1 (satu) bulan lamanya waktu pengambilan data.
3. Setelah selesai pengambilan data, diwajibkan menyerahkan laporan hasil penelitian kepada Rumah Sakit Lavalette, paling lambat 1 (satu) bulan setelah selesai.
4. Sanggup mematuhi tata tertib yang berlaku di Rumah Sakit Lavalette, apabila terjadi indisipliner maka mahasiswa dapat dikembalikan ke Kampus dan tidak diperkenankan melanjutkan pengambilan data penelitian.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

**PT NUSANTARA SEBELAS MEDIKA  
RUMAH SAKIT LAVALETTE**



**dr. ABDUL ROKHIM, MARS**  
Kepala Rumah Sakit

**Lampiran 6 Rencana Proses Asuhan Gizi Terstandar**

**CATATAN ASUHAN GIZI  
RESUME PAGT**

Nama : Ny. S  
Umur : 48 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Assesment		Diagnosis Gizi (PES)	Rencana Intervensi	Rencana Monitoring dan Evaluasi
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
<p><b>Food History (FH)</b> <b>Riwayat makan dahulu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Makanan pokok nasi jagung 1 centong @100 gram</li> <li>- Jarang mengonsumsi lauk hewani, lauk hewani yang sering dikonsumsi pasien ialah ikan asin 1 potong @50 gram.</li> <li>- Selalu mengonsumsi lauk nabati setiap kali makan, seperti tahu 2 potong @50 gram dan tempe 1 potong @50 potong, berselang seling setiap harinya.</li> <li>- Selalu makan sayur setiap kali makan, umumnya sayur dedaunan, seperti bayam, kangkung, dll 1 gls @100 gram.</li> <li>- Buah yang sering dikonsumsi pasien yaitu pisang dan pepaya</li> <li>- Sebelum sakit pasien sering mengonsumsi mie bersama nasi. Sebelum sakit pasien juga sering minum teh setiap pagi,</li> </ul>	<p>FH 1.2.2.1 Porsi makan pasien sedikit</p>	<p>NB 1.1 Pengetahuan yang kurang dikaitkan dengan makanan dan zat gizi berkaitan dengan belum pernah mendapatkan edukasi gizi ditandai dengan konsumsi buah kurang beragam, pasien sering mengonsumsi makanan yang digoreng, dan pasien sering mengonsumsi mie bersama nasi.</p>	<p>E 1.3 Edukasi gizi/informasi dasar tentang diet TETP dan daftar bahan makanan penukar</p>	<p>FH 1.2.1 Porsi makan pasien</p>

Assesment		Diagnosis Gizi (PES)	Rencana Intervensi	Rencana Monitoring dan Evaluasi
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
dengan 2 sdm gula, pasien tidak pernah konsumsi jamu.				
<p><b>Riwayat Gizi Sekarang:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pola makan teratur yaitu 3 kali makanan utama dan 2 kali makanan selingan.</li> <li>- Pasien tidak memiliki alergi makan.</li> <li>- Pasien mendapatkan diet Tinggi Energi dan Tinggi Protein</li> <li>- Data hasil recall makan pasien: E= 63.2 % P= 59.5 % L= 63.7 % Kh= 66.7 %</li> </ul>	FH 1.2.2.1 Tingkat Konsumsi energi dan zat gizi kurang	<p>NI 2.1 Kekurangan intake makanan dan minuman oral yang berkaitan dengan nafsu makan turun dan mual ditandai hasil recall E= 63.2 %, P= 59.5 %, L= 63.7 %, Kh= 66.7 %</p> <p>NI 5.1 Peningkatan kebutuhan zat gizi tertentu (Fe) berkaitan dengan efek pengobatan (kemoterapi) ditandai dengan nilai Hb 6,5 g/dl.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tujuan Diet TETP: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh.</li> <li>• Memberikan makanan yang seimbang untuk mempertahankan status gizi normal.</li> <li>• Mencegah dan menghambat penurunan berat badan secara berlebihan.</li> </ul> </li> <li>➤ Prinsip</li> <li>Diet Tinggi Energi Tinggi Protein</li> <li>➤ Syarat Diet: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energi diberikan tinggi dengan menggunakan perhitungan BEE dengan memperhitungkan faktor aktivitas dan faktor stres untuk kanker, yaitu 1966.47 kkal</li> <li>• Protein diberikan tinggi yaitu 1.5 gr/KgBB</li> <li>• Lemak sedang yaitu 25 % dari kebutuhan energi total, dengan mengutamakan sumber lemak omega 3 dan omega 6 bertujuan untuk meningkatkan sistem imun.</li> <li>• Karbohidrat cukup yaitu sisa dari kebutuhan energi total dikurangi kebutuhan energi untuk protein dan lemak.</li> </ul> </li> </ul>	FH 1.2.2.1 Peningkatan tingkat konsumsi

Assesment		Diagnosis Gizi (PES)	Rencana Intervensi	Rencana Monitoring dan Evaluasi
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitamin dan mineral cukup, terutama anti oksidan seperti vitamin A, Fe, B2, C, E, Zn, Cu, Se dan senyawa antioksidan non gizi seperti senyawa fenol, polifenol, tanin, dan klorofil</li> <li>• Bentuk makanan lunak</li> <li>• Porsi makan kecil dan sering</li> <li>• Frekuensi pemberian 3x makanan utama, 2x snack</li> </ul> <p><b>Kebutuhan Energi dan Zat Gizi</b>  Energi :  Protein :  Lemak :  Karbohidrat:</p>	
<b>Antropometri</b> BB: 52.5 kg TB: 152 cm IMT: 22.8 kg/m <sup>2</sup> Status Gizi: Normal	-	-	-	-
<b>Biokimia</b> Hb:6.5 g/dl Eritrosit: 2.14 juta/ul Leukosit: 4.600 ribu/ul Trombosit: 40.000 ribu/ul	BD.1.10.1 Profil anemia gizi	NC 2.2 Perubahan nilai laboratorium terkait zat gizi khusus berkaitan dengan keganasan penyakit yang diderita pasien ditandai dengan nilai Hb =6.5 g/dl, Eritrosit: 2.14 juta/ul, Leukosit: 4.600 ribu/ul, Trombosit: 40.000 ribu/ul.	RC.2.1 Kolaborasi/rujukan ke provider lain	BD.1.10.1 Profil anemia gizi BD.1.10.1 Hemoglobin BD.1.10.2Hematocrit

Assesment		Diagnosis Gizi (PES)	Rencana Intervensi	Rencana Monitoring dan Evaluasi
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
<b>Fisik Klinis</b> Mual:+ Nafsu Makan: Turun Nadi:88 Suhu:36 RR:20 TD: 115/76 mmHg	PD.1.1.1 Nafsu Makan turun, Mual	NI 2.1 Kekurangan intake makanan dan minuman oral yang berkaitan dengan nafsu makan turun dan mual ditandai hasil recall E= 63.2 %, P= 59.5 %, L= 63.7 %, Kh= 66.7 %	ND.1.2 Modifikasi distribusi, jenis atau jumlah makanan dan zat gizi pada waktu makan.	PD.1.1.1 Nafsu Makan turun, Mual
<b>Riwayat personal:</b> Pendidikan: Tidak Tamat SD Status Perkawinan: Menikah Agama: Islam Pasien merupakan ibu rumah tangga, sebelum sakit pekerjaan pasien sebagai petani sekaligus buruh kerupuk, pasien tinggal bersama suaminya, anak pertama laki-laki yang sekarang tinggal bersama istrinya sedangkan anak keduanya sedang mencari ilmu di pondok pesantren. <b>Riwayat Penyakit:</b> Pasien mengaku tidak pernah ada penyakit lain sebelumnya <b>Riwayat Penyakit Sekarang:</b> Kanker Serviks stadium IIb dengan terapi kemoterapi ke-6 <b>Riwayat Keluarga</b> Pada saat wawancara dengan pasien, pasien mengaku tidak ada riwayat penyakit keluarga	-	-	-	-

**Lampiran 7 Monitoring dan Evaluasi**

**HASIL MONITORING EVALUASI  
CATATAN ASUHAN GIZI  
(Monitoring Evaluasi)**

Nama : Ny.S  
Umur : 48 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

<b>Tgl</b>	<b>Antropometri</b>	<b>Biokimia</b>	<b>Klinik (Fisik &amp; Klinik)</b>	<b>Diet</b>	<b>Edukasi</b>	<b>Identifikasi Masalah Baru</b>	<b>Rencana Tindak Lanjut</b>
21 Desember 2018	BB: 52 kg TB: 152 cm IMT: 22.6 kg/m <sup>2</sup> Status Gizi: Normal	Hb:9.2 g/dl Eritrosit: 3.13 juta/ul Leukosit: 3.620 ribu/ul Trombosit: 61.000 ribu/ul	Mual:- Nafsu Makan: Turun Nadi:88 x/menit Suhu:36.3 °C RR:20x/menit TD: 110/70 mmHg	Nafsu makan turun Mual Diet TETP 1500 kkal/hari Recall : E = 1135.9 kkal (57.6%) P = 36.1 gr (45.8%) L = 42.7 gr (62%) KH = 157.2gr (57.8%)	Px dan keluarganya diberikan motivasi untuk mematuhi diet yang diberikan dari RS	Tidak ditemukan masalah baru	- Diberikan diet TETP 1500
10 Januari 2019	BB: 50 kg TB: 152 cm IMT: 21.7 kg/m <sup>2</sup> Status Gizi: Normal	Hb:8 g/dl Eritrosit: 2.67 juta/ul Leukosit: 4.850 ribu/ul Trombosit: 22.000 ribu/ul	Mual:+ Nafsu Makan: Turun Nadi:80x/menit Suhu:36 °C RR:20x/menit TD: 110/70 mmHg	Nafsu makan turun Mual Diet TETP 1500 kkal/hari Recall : E = 1158.4kkal (60.2%) P = 49.4 gr (64.2%) L = 33.9 gr (62.8%) KH = 167.7 gr (63.4%)	Px dan keluarganya diberikan motivasi untuk mematuhi diet yang diberikan dari RS	Tidak ditemukan masalah baru	- Diberikan diet TETP 1500
12 Januari 2019	BB: 49.5 kg TB: 152 cm IMT: 21.3 kg/m <sup>2</sup> Status Gizi: Normal	Hb: 10.7 g/dl Eritrosit: 3.57 juta/ul Leukosit: 3.780 ribu/ul Trombosit: 50.000 ribu/ul	Mual:+ Nafsu Makan: Turun Nadi:84 x/menit Suhu:36 °C RR:18x/menit TD: 120/80 mmHg	Nafsu makan turun Mual Diet TETP 1500 kkal/hari Recall : E = 1082.2 kkal (58%) P = 45 gr (62.4%) L = 27.5 gr (61.5%)	Px dan keluarganya diberikan motivasi untuk mematuhi diet yang diberikan dari RS	Tidak ditemukan masalah baru	- Diberikan diet TETP 1500

**Lampiran 8 Hasil Food Recall**

Recall Tanggal 20 Desember 2018

Waktu	Menu	Bahan Makana n	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	H A (g)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati								
Makan Pagi	Bubur Saring	Beras giling	25	90,0	0,0	1,7	0,2	19,7	0,2	0,0	0,0	0,0	0,5	3,3
	soto daging	daging sapi	30	62,1	5,4	0,0	4,2	0,0	0,8	9,0	0,0	0,0	0,0	19,8
		Labu siam	15	3,9	0,0	0,1	0,0	1,0	0,1	3,0	0,0	2,7	0,5	13,8
	telur rebus	Telur ayam	25	40,5	3,2	0,0	2,9	0,2	0,7	225,0	0,0	0,0	0,0	18,5
	teh manis	Teh	10	13,2	0,0	2,0	0,1	6,8	1,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,8
		gula pasir	20	72,8	0,0	0,0	0,0	18,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1
<b>Sub Total</b>				<b>282,5</b>	<b>8,6</b>	<b>3,7</b>	<b>7,3</b>	<b>46,5</b>	<b>3,0</b>	<b>237,2</b>	<b>0,1</b>	<b>2,7</b>	<b>1,0</b>	<b>57,2</b>
Snack Pagi	buah potong	pepaya	100	46,0	0,0	0,5	0,0	12,2	1,7	365,0	0,0	78,0	2,5	86,7
<b>Sub Total</b>				<b>46,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>12,2</b>	<b>1,7</b>	<b>365,0</b>	<b>0,0</b>	<b>78,0</b>	<b>2,5</b>	<b>86,7</b>
Makan Siang	Bubur Saring	Beras giling	50	180,0	0,0	3,4	0,4	39,5	0,4	0,0	0,1	0,0	1,0	6,5
	Ayam Kremes Lunak	ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	0,8	405,0	0,0	0,0	0,0	28,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Botok Tahu	tahu	40	27,2	0,0	3,1	1,8	0,6	0,3	0,0	0,0	0,0	0,2	33,9
		Kelapa muda daging	20	13,6	0,0	0,2	0,2	2,8	2,0	0,0	0,0	0,8	0,0	16,7

	Sup Misoa	Gambas/oyong	40	7,2	0,0	0,3	0,1	1,6	0,4	152,0	0,0	3,2	1,2	37,8
		Bihun	20	72,0	0,0	0,9	0,0	16,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	2,6
	Buah	Pisang ambon	75	74,3	0,0	0,9	0,2	19,4	0,4	109,5	0,1	2,3	2,3	54,0
<b>Sub Total</b>				<b>543,3</b>	<b>9,1</b>	<b>8,9</b>	<b>17,1</b>	<b>80,3</b>	<b>4,6</b>	<b>1866,5</b>	<b>0,2</b>	<b>6,3</b>	<b>4,7</b>	<b>179,4</b>
<b>Sanck Sore</b>	pudding caramel	Agar-agar	3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	2,5	0,5
		Susu skim	50	18,0	1,8	0,0	0,1	2,6	0,1	0,0	0,0	0,5	0,0	45,3
		Gula Kelapa	20	77,2	0,0	0,6	2,0	15,2	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0
<b>Sub Total</b>				<b>95,2</b>	<b>1,8</b>	<b>0,6</b>	<b>2,1</b>	<b>17,8</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,5</b>	<b>2,5</b>	<b>47,8</b>
<b>Makan Malam</b>	Bubur Saring	Beras giling	25	90,0	0,0	1,7	0,2	19,7	0,2	0,0	0,0	0,0	0,5	3,3
	Orak arik telur	Telur ayam	50	81,0	6,4	0,0	5,8	0,4	1,4	450,0	0,1	0,0	0,0	37,0
	Sup Macaroni + Tahu	Makaroni	20	72,6	0,0	1,7	0,1	15,7	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	2,3
		tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,3	42,4
<b>Sub Total</b>				<b>277,6</b>	<b>6,4</b>	<b>7,3</b>	<b>8,3</b>	<b>36,6</b>	<b>2,0</b>	<b>450,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,9</b>	<b>85,0</b>
<b>Total Asupan</b>				<b>1244,6</b>	<b>46,9</b>		<b>34,8</b>	<b>193,4</b>	<b>12,0</b>	<b>2918,7</b>	<b>0,5</b>	<b>87,5</b>	<b>11,5</b>	<b>456,1</b>

Recall Tanggal 21 Desember 2018

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	H A (g)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati								
Makan Pagi	bubur	Beras giling	25	90.0	0.0	1.7	0.2	19.7	0.2	0.0	0.0	0.0	0.5	3.3
	ayam bumbu bali	Ayam	30	90.6	5.5	0.0	7.5	0.0	0.5	243.0	0.0	0.0	0.0	16.8
		Minyak kelapa sawit	1	9.0	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	600.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Bening Bayam Manisah	Bayam	30	10.8	0.0	1.1	0.2	2.0	1.2	1827.0	0.0	24.0	1.1	26.1
		Labu siam	15	3.9	0.0	0.1	0.0	1.0	0.1	3.0	0.0	2.7	0.5	13.8
<b>Sub Total</b>				<b>204.3</b>	<b>5.5</b>	<b>2.8</b>	<b>8.8</b>	<b>22.7</b>	<b>1.9</b>	<b>2673.0</b>	<b>0.1</b>	<b>26.7</b>	<b>2.0</b>	<b>59.9</b>
Snack Pagi	buah	Pepaya	50	23.0	0.0	0.3	0.0	6.1	0.9	182.5	0.0	39.0	1.3	43.4
<b>Sub Total</b>				<b>23.0</b>	<b>0.0</b>	<b>0.3</b>	<b>0.0</b>	<b>6.1</b>	<b>0.9</b>	<b>182.5</b>	<b>0.0</b>	<b>39.0</b>	<b>1.3</b>	<b>43.4</b>
Makan Siang	bubur	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	0.4	0.0	0.1	0.0	1.0	6.5
	Telur Bumbu Kare	Telur ayam	25	40.5	3.2	0.0	2.9	0.2	0.7	225.0	0.0	0.0	0.0	18.5
		Santan peras, dengan air	20	24.4	0.0	0.4	2.0	1.5	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0	17.4
	Tempe Bacem	Tempe kedele murni	30	44.7	0.0	5.5	1.2	3.8	3.0	15.0	0.1	0.0	2.1	19.2
	Sayur Asem Kangkung Labu Siam	Kangkung	30	8.7	0.0	0.9	0.1	1.6	0.8	1890.0	0.0	0.9	0.4	26.9
		Labu siam	10	2.6	0.0	0.1	0.0	0.7	0.1	2.0	0.0	1.8	0.3	9.2
<b>Sub Total</b>				<b>300.9</b>	<b>3.2</b>	<b>10.3</b>	<b>6.5</b>	<b>47.2</b>	<b>4.9</b>	<b>2132.0</b>	<b>0.2</b>	<b>3.1</b>	<b>3.8</b>	<b>97.7</b>
Sanck Sore	Setup Pisang+nata de coco	pisang kepok	50	58.0	0.4	0.0	0.1	15.6	0.3	45.5	0.1	5.5	1.2	0.0
		Gula pasir	20	72.8	0.0	0.0	0.0	18.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1

<b>Sub Total</b>				<b>130.8</b>	<b>0.4</b>	<b>0.0</b>	<b>0.1</b>	<b>34.4</b>	<b>0.3</b>	<b>45.5</b>	<b>0.1</b>	<b>5.5</b>	<b>1.2</b>	<b>1.1</b>
<b>Makan Malam</b>	Bubur	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	0.4	0.0	0.1	0.0	1.0	6.5
	Rolade Daging Goreng	Daging sapi	30	62.1	5.4	0.0	4.2	0.0	0.8	9.0	0.0	0.0	0.0	19.8
		Minyak kelapa sawit	20	180.4	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	600.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Tahu Semur	Tahu	50	34.0	0.0	3.9	2.3	0.8	0.4	0.0	0.0	0.0	0.3	42.4
	Sup Wortel Jamur Kancing Polong	Wortel	30	12.6	0.0	0.4	0.1	2.8	0.2	3600.0	0.0	1.8	1.5	26.5
		Jamur kuping segar	10	1.5	0.0	0.4	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0	0.5	0.5	9.4
	Buah Potong	Melon	50	4.3	0.3	0.0	0.2	3.6	0.1	18.5	0.1	5.0	0.3	0.0
<b>Sub Total</b>				<b>474.9</b>	<b>5.7</b>	<b>8.0</b>	<b>27.2</b>	<b>46.7</b>	<b>2.2</b>	<b>1239.0</b>	<b>0.2</b>	<b>7.3</b>	<b>3.5</b>	<b>104.5</b>
<b>Total Asupan</b>				<b>1133.9</b>	<b>36.1</b>		<b>42.7</b>	<b>157.2</b>	<b>10.1</b>	<b>21546.00</b>	<b>0.5</b>	<b>81.6</b>	<b>11.7</b>	<b>306.6</b>

Recall Tanggal 22 Desember 2018

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	H A (g)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati								
Makan Pagi	Bubur	Beras giling	25	90,0	0,0	1,7	0,2	19,7	0,2	0,0	0,0	0,0	0,5	3,3
	Ayam Kecap Kentang	Ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	0,8	405,0	0,0	0,0	0,0	28,0
		Kentang	50	41,5	0,0	1,0	0,1	9,6	0,4	0,0	0,1	8,5	1,3	38,9
		Kecap	10	4,6	0,0	0,6	0,1	0,9	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	6,3
<b>Sub Total</b>				<b>287,1</b>	<b>9,1</b>	<b>3,3</b>	<b>12,9</b>	<b>30,2</b>	<b>1,9</b>	<b>405,0</b>	<b>0,1</b>	<b>8,5</b>	<b>1,8</b>	<b>76,4</b>
Snack Pagi	Buah	Pisang ambon	75	74,3	0,0	0,9	0,2	19,4	0,4	109,5	0,1	2,3	2,3	54,0
<b>Sub Total</b>				<b>74,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>19,4</b>	<b>0,4</b>	<b>109,5</b>	<b>0,1</b>	<b>2,3</b>	<b>2,3</b>	<b>54,0</b>
Makan Siang	Beras	Beras giling	50	180,0	0,0	3,4	0,4	39,5	0,4	0,0	0,1	0,0	1,0	6,5
	Empal Daging Ungkep	Daging sapi	40	82,8	7,2	0,0	5,6	0,0	1,1	12,0	0,0	0,0	0,0	26,4
	Tahu Loaf	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,3	42,4
		Telur ayam	20	32,4	2,6	0,0	2,3	0,1	0,5	180,0	0,0	0,0	0,0	14,8
	Sup Segar Mentimun	Ketimun	50	6,0	0,0	0,4	0,9	1,4	0,2	0,0	0,0	4,0	0,8	48,1
	puding strowberry	Agar-agar	3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	2,5	0,5
		Susu skim	30	10,8	1,1	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	27,2
		Gula pasir	20	72,8	0,0	0,0	0,0	18,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1
<b>Sub Total</b>				<b>418,8</b>	<b>10,8</b>	<b>7,7</b>	<b>11,4</b>	<b>62,1</b>	<b>2,8</b>	<b>192,0</b>	<b>0,2</b>	<b>4,3</b>	<b>4,5</b>	<b>166,9</b>
Sanck Sore	kue bolu kukus	kue bolu kukus	50	103,5	0,0	2,2	1,0	21,5	0,3	16,0	48,0	0,0	36,0	0,3
<b>Sub Total</b>				<b>103,5</b>	<b>0,0</b>	<b>2,2</b>	<b>1,0</b>	<b>21,5</b>	<b>0,3</b>	<b>16,0</b>	<b>48,0</b>	<b>0,0</b>	<b>36,0</b>	<b>0,3</b>

<b>Makan Malam</b>	Bubur	Beras giling	25	90,0	0,0	1,7	0,2	19,7	0,2	0,0	0,0	0,0	0,5	3,3
	Telur Dadar	Telur ayam	50	81,0	6,4	0,0	5,8	0,4	1,4	450,0	0,1	0,0	0,0	37,0
		Minyak kelapa sawit	1	9,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	600,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tumis Kacang Tempe	Kacang panjang	50	22,0	0,0	1,4	0,2	3,9	0,4	167,5	0,1	10,5	3,4	44,3
		Tempe kedele murni	30	44,7	0,0	5,5	1,2	3,8	3,0	15,0	0,1	0,0	2,1	19,2
	Buah Potong	Semangka	100	28,0	0,0	0,5	0,2	6,9	0,2	590,0	0,1	6,0	1,0	92,1
<b>Sub Total</b>				<b>274,7</b>	<b>6,4</b>	<b>9,0</b>	<b>8,5</b>	<b>34,7</b>	<b>5,1</b>	<b>1822,5</b>	<b>0,2</b>	<b>16,5</b>	<b>7,0</b>	<b>195,8</b>
<b>Total Asupan</b>				<b>1158,4</b>	<b>49,4</b>		<b>33,9</b>	<b>167,7</b>	<b>10,4</b>	<b>2545,0</b>	<b>48,6</b>	<b>31,6</b>	<b>51,5</b>	<b>493,4</b>

**Lampiran 9 . Formulir Frequency Questioner (FFQ)**

**FOOD FREQUENCY QUESTIONER (FFQ)**

Kode Nama : Ny. S

Jenis Kelamin : Perempuan

Hari / tanggal wawancara : 20 Desember 2019

Umur : 48 thn

Nama Bahan Makanan	Frekuensi Konsumsi						Ket
	1x/hari	>1x/hari	4-6x/minggu	1-3x/minggu	1x/bulan	1x/tahun	
<b>1. Makanan Pokok</b>							
a. Beras		√					1 gls
b. Jagung		√					¼ gls
c. Mie				√			1 mangkuk
d. Singkong					√		1 ptg
<b>2. Lauk Hewani</b>							
a. Daging Sapi					√		1 ptg
b. Ayam				√			1 ptg
c. Ikan				√			1 ptg
d. Telur				√			1 btr
<b>3. Lauk Nabati</b>							
a. Tempe		√					1 ptg
b. Tahu		√					2 ptg
<b>4. Sayur-sayuran</b>							
a. Wortel				√			6 sdm
b. Buncis				√			4 sdm
c. Kubis				√			3 sdm
d. Kacang panjang				√			1 gls
e. Sawi			√				1 gls
f. Kangkung			√				1 gls
g. Bayam			√				1 gls
h. Kecambah				√			1 gls
<b>5. Buah-buahan</b>							
a. Pisang			√				1 bh
b. Jeruk					√		1 bh
c. Apel					√		1 bh
d. Pepaya			√				1 ½ ptg
e. Semangka					√		1 ptg
<b>6. Lain-lain</b>							
a. Susu segar							Tdk pernah
b. Susu kambing							Tdk pernah
c. Teh	√						1 gls
d. Kopi				√			1 gls

### Lampiran 10 Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi

Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi	
BEE	$= 655 + (9.6 \times \text{BB}) + (1.7 \times \text{TB}) - (4.7 \times \text{U})$ $= 655 + (9.6 \times 52.5) + (1.7 \times 152) - (4.7 \times 48)$ $= 655 + (504) + (258.4) - (225.6)$ $= 1191.8 \text{ kkal}$
TEE	$= \text{BEE} \times \text{FA} \times \text{FS}$ $= 1191.8 \times 1.1 \times 1.5$ $= 1966.47 \text{ kkal}$
Protein	$= 1.5 \text{ gr/kgBBI}$ $= 1.5 \times 52.5 = 78.75 \text{ gram}$ $= 78.75 \times 4 \text{ kkal} = 315 \text{ kkal}$ $= \frac{315}{1966.47} \times 100\% = 16 \%$
Lemak	$= 25\% \times \text{TEE}$ $= 25\% \times 1966.47$ $= 491.6 : 9 = 54.6 \text{ gram}$
Karbohidrat	$= 1966.47 - (315 + 491.6) \text{ kkal}$ $= 1159.87 : 4 = 289.9 \text{ gram}$ $= \frac{1159.87}{1966.47} \times 100\% = 59 \%$

**CONTOH MENU SEHARI :**

**1. PAGI :** - Nasi

- Telur Bumbu Bali
- Satep Buncis dan Wortel
- Sus Manis

Jam 10.00 : - Bubur Kacang Ijo

**2. SIANG :** - Nasi

- Ikan Goreng
- Sambel Goreng Kering Daging
- Sambel Goreng Tahu
- Sayur Asam
- Pepaya

Jam 16.00 : - Puding maizena

**3. SORE :** - Nasi

- Ayam Goreng Tepung
- Hali Ungkep
- Tempe Goreng
- Sup Sayuran
- Pisang

**UNTUK MENDAPATKAN  
KETERANGAN LEBIH LANJUT  
HUBUNGLAH AHLI GIZI ANDA  
KALAU ANDA PERIKSA ULANG  
HARAP LEAFLET INI DIBAWA**



**PT NISANTARA SEBELAS MEDHA**  
**RUMAH SAKIT LAVALETTE MALANG**  
 (Terakreditasi NAKS Versi 2012 Tingkat Internasional 5\*\*\*\*)  
 A. N.E. Supriatno No. 10 Kediri 65111  
 Telp (0341) 67084, 68212, 67088, 418347 Fax (0341) 67084, 68190  
 Email : [info@rumahsakit.com](mailto:info@rumahsakit.com) / [reception@rumahsakit.com](mailto:reception@rumahsakit.com)

**DIIT**  
**TINGGI KALORI**  
**TINGGI PROTEIN**

**NAMA :** .....

**UMUR :** ..... th

**TINGGI BADAN :** ..... cm

**BERAT BADAN :** ..... kg

**ALAMAT :** .....

**TANGGAL :** .....

---

Jumlah Kalori : ..... kalori

STANDART DIT : Kalori : .....  
 Protein : .....  
 Lemak : .....  
 H. Arang : .....

**PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI**

Berat (g) U<sup>1</sup>)

**PAGI**  
 Nasi .....  
 Telur .....  
 Tempe .....  
 Minyak .....  
 Susu FCM .....  
 Gula Pasir .....

**PUKUL 10.00**  
 .....  
 .....

**SIANG**  
 Nasi .....  
 Daging .....  
 Ikan .....  
 Tempe .....  
 Sayuran .....  
 Buah .....  
 Minyak .....

**JAM 16.00**  
 .....  
 .....

**SORE**  
 Nasi .....  
 Daging .....  
 Ayam .....  
 Tempe .....  
 Sayuran .....  
 Buah .....  
 Minyak .....

Keterangan : \* = ukuran rumah tangga

**APAKAH TUJUAN DIT TINGGI KALORI TINGGI PROTEIN?**

1. Memenuhi kebutuhan kalori dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh.
2. Menambah berat badan sehingga mencapai normal.

**KEPADA SIAPAKAH DIT TINGGI KALORI TINGGI PROTEIN DAPAT DIBERIKAN**

Dit Tinggi Kalori dan Tinggi Protein dapat diberikan kepada penderita :

1. Gizi kurang : kekurangan kalori protein dan anemia
2. Hipertifoid
3. Sebelum dan sesudah operasi bila dapat menerima makanan biasa.
4. Baru sembuh dari penyakit dengan panas tinggi atau penyakit berlangsung lama dan telah dapat menerima makanan lengkap.
5. Kecelakaan atau mengalami pendarahan banyak, luka bakar.
6. Hamil dan sebelum melahirkan (menyusui)
7. Tuberculosis
8. Penyakit infeksi lainnya.

**APAKAH PERBEDAAN DIT TINGGI KALORI PROTEIN DENGAN MAKANAN BIASA?**

Dit Tinggi Kalori Protein adalah makanan biasa yang ditambah kalori proteinnya.  
 Penambahannya berupa lauk pauk dan susu.

**SUMBER BAHAN MAKANAN YANG BAIK DIBERIKAN**

1. Sumber protein hewani : ayam, daging, hati, ikan, telur, susu, keju.
2. Sumber protein nabati, kacang-kacangan (kacang kedelai, kacang ijo, kacang merah dll) dan hasil olahannya seperti tahu, tempe dan oncom.

**BAHAN MAKANAN YANG HARUS DIHINDARI :**

Makanan terlalu manis dan gurih yang dapat mengurangi nafsu makan seperti : gula-gula, dodol, cake, tarcis dan sebagainya.

Lampiran 12 Daftar Bahan Makanan Penukar

**GOLONGAN VI = SUSU**

Satu satuan pengganti mengandung : 130 kalori  
7 g Protein, 7 g lemak, 8 g hidrat arang

bahan makanan	Berat g/cc	URT
susu sapi	200	1 gts
susu kambing	150	3/4 gts
susu kambing	100	1/2 gts
susu kental tak manis	100	1/2 gts
yoghurt	200	1 gts
kejuang susu putih	25	5 sdm
kepuang susu putih (*)	20	4 sdm
kepuang sapi delez	25	4 sdm

Keterangan yang standar (\*) perlu ditambah 1/2 satuan pengganti minyak untuk melengkapi kemaknyanya

**GOLONGAN VII = MINYAK**

satu satuan pengganti mengandung : 45 kalori  
5 lemak

bahan makanan	Berat g/cc	URT
minyak goreng	5	1/2 sdm
minyak ikan	5	1/2 sdm
mentega	5	1/2 sdm
kelapa	30	1 pt kcal
kelapa parut	30	5 sdm
santan	50	1/2 sdm
lemak sapi	5	1 pt kcal
lemak sapi	5	1 pt kcal

Arti singkatan :

g = gram	sdg = Sedang
bt = buah	bsr = besar
kl = biji	pt = potong
big = batang	sdm = sendok makan
br = butir	sdh = sendok teh
bks = bungkus	gts = gelas minuman
pk = pak	240 ml
kcl = keci	ctr = cangkir

**DAFTAR**

**UNIT GIZI R.S. LAVALETTE MALANG**  
Konsultasi Gizi dibuka setiap hari

Umur : ..... th.  
Slang : .....

Kecuali hari libur/resmi

NAMA : .....

UMUR : ..... th.

TINGGI BADAN : ..... cm.

BERAT BADAN : ..... kg

ALAMAT : .....

TANGGAL : .....

**PT. NUSANTARA SEBELAS MEDIKA**  
**RUMAH SAKIT LAVALETTE MALANG**  
(Terakreditasi KARS Year 2017 Tingkat Program 3+3+3)  
A. 128 Surabaya No. 15 Malang 65111 Telp. (0341) 6244, 6243, 6242, 6241, 6240, 6239  
Telp. 24411 (rmas), 4110  
Email : [rs.lavalette@nusantara11.com](mailto:rs.lavalette@nusantara11.com)

**DAFTAR PENGANTI BAHAN MAKANAN**

**Golongan I = MAISI dan penganti lainnya**  
 Satu satuan penganti mengandung : 775 kalori 4 g Protein, 40 g hidrat arang

bahan makanan	Berat g / cc	URT
maisi	100	3/4 gls
maisi fin	200	1 gls
bubur beras	400	2 gls
maisi jagung	100	3/4 gls
beras jagung	200	4 1/2 gls
ungglung	100	1 pt sdg
telas	200	1 1/2 sdg
ubi	150	1 1/2 sdg
kebabai meja	50	4 lb
roti putih	80	4 lbs
kraker	50	5 lb bar
mazena	40	8 sdm
tepung beras	50	8 sdm
tepung singkong	40	8 sdm
tepung jagu	40	7 sdm
tepung terigu	50	8 sdm
tepung tunggawi	40	8 sdm
mae beasah	100	1 1/2 gls
mae kering	50	1 gls
havermout	50	6 sdm
bihun	50	1/2 gls

**Golongan II = DAGEGIC dan penganti lainnya**  
 satu satuan penganti mengandung : 95 kalori 10 g protein, 6 g lemak

bahan makanan	Berat g / cc	URT
deging	50	1 pt sdg
deging ayam	50	1 pt sdg
hal sapi	50	1 pt sdg
deh sapi	50	2 pt sdg
bebut	60	ptg sdg
usus sapi	75	bulaman
bulur ayam bease	75	2 btr
bulur ayam megril	60	1 btr btr

bulur bebek	60	1 btr
kun segru	50	1 pt pag
kun sari	25	1 pt pag
kun teri	25	2 sdm
udang beasah	50	1/4 gls
keju	30	1 pt sdg

**Golongan III = TERLITE dan penganti lainnya**  
 satu satuan penganti mengandung : 80 kalori 6 g protein, 3 g lemak, 8 g hidrat arang

bahan makanan	Berat g / cc	URT
tempo	60	2 pt sdg
biyu	100	1 pt sdg
oncom	50	2 pt sdg
kecang hijau	25	2 1/2 pt sdm
kecang bho	25	2 1/2 pt sdm
kecang kedelai	25	2 1/2 pt sdm
kecang merah	25	2 1/2 pt sdm
kecang tanah	20	2 sdm
keju kecang beasah	20	2 sdm

**Golongan IV = SATURAN**

**Sayuran Kalekaput A**  
 satu satuan penganti mengandung : 50 kalori 3 g protein, 10 g hidrat arang

bayam	pejung muda
biel	pejung plesang
buncis	periyer
daun beluntas	kecang panjang
daun ketela rambat	kecang kapti
daun kacang	kalak
daun burca	kucak
daun longgong	labu alam
daun mangkakan	labu wuluh
daun meliyo	nungga muda
daun pakis	kekakak
daun singkong	wortel
daun pepaya	

**Sayuran Kalekaput B**

beluga	kembang kacang
daun bawang	labu air
daun kacang panjang	lobak
daun koro	pepaya muda
daun labu alam	pejay
daun wuluh	rebung
daun kacang	sawi
jeram segru	seledri
goyang (gambas)	seledri
kelantan	lauge
kenel	labu terduak
kecipir muda	terung
kacil (kacila)	cabe hijau beasah

**Golongan V = BUAH - BUAHAN**  
 satu satuan penganti mengandung : 40 kalori 10 g hidrat arang

	Berat g / cc	URT
adepokal	50	1/2 lb bar
apel	75	1/2 lb bar
anggur	75	10 lb
belimbing	125	1 lb bar
jerambu biji	100	1 lb bar
jerambu air	100	2 lb bar
jerambu bel	75	3/4 lb sdg
delau	75	15 lb
durian	50	3 lb
jeruk manis	100	2 lb sdg
kedondong	100	1 lb sdg
kenyang	100	1 lb sdg
mangga	100	1/2 lb sdg
nungga masak	50	3 lb
pepaya	50	1 pt sdg
peyang sambon	100	1 lb sdg
peyang raja serent	50	2 lb kid
rambutan	50	8 lb
salak	75	1 lb bar
sawo	90	1 lb bar
seledri	75	1 lb bar
sanggaja	150	1/2 gls
		1 pt bar

Keterangan : Buah - buahan ditimbang tanpa kulit dan biji

