

Lampiran

Lampiran 1

CATATAN ASUHAN GIZI

Nama : An. N No. Register : Ruang/Bed : Dahlia/8 Usia : 38 th 6 bln Diagnosis Penyakit : <i>Soft Tissue Tumor Glutea (s) ganas</i>																											
ASSESSMENT/REASSESSMENT				KESIMPULAN																							
ANTROPOMETRI	LLA : 21,5 cm TL : 48 cm	AD-1.1.5 Status gizi LLA gizi buruk ↓																									
BIOKIMIA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Ukuran</th> <th style="text-align: center;">Hasil Pemeriksaan</th> <th style="text-align: center;">Nilai Rujukan Dewasa Normal</th> <th style="text-align: center;">Keterangan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hemoglobin</td> <td style="text-align: center;">12,7 g/dL</td> <td style="text-align: center;">14,4 – 17,5 g/dL</td> <td style="text-align: center;">↓</td> </tr> <tr> <td>Leukosit (WBC)</td> <td style="text-align: center;">5.600/cmm</td> <td style="text-align: center;">4 – 10 ribu/cmm</td> <td style="text-align: center;">N</td> </tr> <tr> <td>Trombosit (PLT)</td> <td style="text-align: center;">426 ribu</td> <td style="text-align: center;">150 – 450 ribu</td> <td style="text-align: center;">N</td> </tr> <tr> <td>SGOT</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;"><33 U/L</td> <td style="text-align: center;">N</td> </tr> <tr> <td>SGPT</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;"><42 U/L</td> <td style="text-align: center;">N</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; color: red; margin-top: 5px;"><i>Sumber : Catatan Rekam Medis</i></p>	Ukuran	Hasil Pemeriksaan	Nilai Rujukan Dewasa Normal	Keterangan	Hemoglobin	12,7 g/dL	14,4 – 17,5 g/dL	↓	Leukosit (WBC)	5.600/cmm	4 – 10 ribu/cmm	N	Trombosit (PLT)	426 ribu	150 – 450 ribu	N	SGOT	30	<33 U/L	N	SGPT	16	<42 U/L	N	BD-1.10.1 Hb ↓	
Ukuran	Hasil Pemeriksaan	Nilai Rujukan Dewasa Normal	Keterangan																								
Hemoglobin	12,7 g/dL	14,4 – 17,5 g/dL	↓																								
Leukosit (WBC)	5.600/cmm	4 – 10 ribu/cmm	N																								
Trombosit (PLT)	426 ribu	150 – 450 ribu	N																								
SGOT	30	<33 U/L	N																								
SGPT	16	<42 U/L	N																								
FISIK-KLINIS	Keadaan Umum : cukup Kesadaran : compos mentis G/C/S : 4/5/6 Tekanan Darah: 120/80 mmHg Respiration Rate: 20x/menit Nadi : 80x/menit Suhu : 37°C Fisik Nyeripada benjolan di pantat			-																							
RIWAYAT GIZI	RIWAYAT GIZI DAHULU : <ul style="list-style-type: none"> - Nafsu makan awalnya baik namun ketika sakit nafsu makan semakin menurun. - Pasien mempunyai pola makan yang tidak teratur 2x-3x sehari - Px memiliki susunan menu yang tidak seimbang, yaitu setiap kali makan terdiri dari makanan pokok, sayur, dan lauk hewani saja atau makanan pokok, sayur, dan lauk nabati saja. 			FH 1.2.2.3 pola makan tidak teratur dan tidak seimbang																							

	<ul style="list-style-type: none"> - Jarang sarapan pagi, namun biasanya sarapan dengan bubur sum-sum sebanyak 2 cup. - Tidak suka sayur yang dimasak bersantan kental maupun encer - Makanan pokok yang sering dikonsumsi yaitu nasi 3x sehari sebanyak 1 ½ ctg centong plastik (@150 gram), roti 3-4x sehari sebanyak 1 bungkus (@30 gram) - Lauk hewani yang sering dikonsumsi yaitu telur 2-3x/minggu sebanyak 1 butir (@60 gram), dan ayam 3-4x/minggu sebanyak 1 potong (@50 gram), jarang mengonsumsi ikan laut dan daging sapi. - Lauk nabati yang sering dikonsumsi yaitu tempe dan tahu setiap hari sebanyak 1 potong (@50 gram) dan (@50 gram). - Sayur yang sering dikonsumsi yaitu sayur sop (wortel, buncis, kentang) setiap 3-4x/minggu sebanyak 1 ½ sendok sayur, sayur bening (bayam, labu siam) setiap 2-3x/minggu sebanyak 1 ½ sendok sayur, tumis kacang panjang, kangkung setiap 2-3x/minggu sebanyak 1 sendok sayur. - Buah yang sering dikonsumsi yaitu papaya, pisang 3-4x per minggu sebanyak, buah naga 1-2x per minggu sebanyak 1 buah (@75gram) - Mengonsumsi teh 2x sehari dengan penggunaan gula sebanyak 1 ½ sdm (@15 gram) - Menyukai lauk yang digoreng (tahu/tempe) dan kerupuk, sedangkan sayur yang dimasak dengan cara ditumis, di sup, sayur bening. - Dulu suka makan pedes dan asin. <p>RIWAYAT GIZI SEKARANG</p>	<p>FH 1.1.1.1</p> <p>Asupan energi total defisit tingkat berat</p> <p>FH 1.5.2.1</p> <p>Asupan protein total defisit tingkat berat</p> <p>FH 1.5.1.1</p> <p>Asupan lemak total deficit tingkat sedang</p> <p>FH 1.5.3.1</p> <p>Asupan karbohidrat total deficit tk berat</p>
--	--	--

	<p>1. Pasien diberikan makan lewat oral</p> <p>2. Pasien mendapatkan Diet TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein) dalam bentuk Tim dari Rumah Sakit</p> <p>3. Hasil recall 24 jam :</p> <p>Tabel Hasil Recall 24 Jam</p> <table border="1" data-bbox="597 449 1214 575"> <thead> <tr> <th></th> <th>Total Asupan</th> <th>Kebutuhan</th> <th>Tingkat Konsumsi</th> <th>Kategori</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energi (kkal)</td> <td>709,9</td> <td>1823</td> <td>39%</td> <td>Defisit tingkat</td> </tr> <tr> <td>Protein (gram)</td> <td>16,8</td> <td>91,15</td> <td>18%</td> <td>Defisit tingkat</td> </tr> <tr> <td>Lemak (gram)</td> <td>22,1</td> <td>50,6</td> <td>44%</td> <td>Defisit tingkat</td> </tr> <tr> <td>Karbohidrat (gram)</td> <td>114,8</td> <td>250,6</td> <td>46%</td> <td>Defisit tingkat</td> </tr> </tbody> </table> <p>Kategori Menurut DepKes, 1996 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - >120% = Di Atas AKG - 90-120% = Normal - 80-89% = Defisit tingkat ringan - 70-79% = Defisit tingkat sedang - <70% = Defisit tingkat berat 		Total Asupan	Kebutuhan	Tingkat Konsumsi	Kategori	Energi (kkal)	709,9	1823	39%	Defisit tingkat	Protein (gram)	16,8	91,15	18%	Defisit tingkat	Lemak (gram)	22,1	50,6	44%	Defisit tingkat	Karbohidrat (gram)	114,8	250,6	46%	Defisit tingkat	
	Total Asupan	Kebutuhan	Tingkat Konsumsi	Kategori																							
Energi (kkal)	709,9	1823	39%	Defisit tingkat																							
Protein (gram)	16,8	91,15	18%	Defisit tingkat																							
Lemak (gram)	22,1	50,6	44%	Defisit tingkat																							
Karbohidrat (gram)	114,8	250,6	46%	Defisit tingkat																							
<p>RIWAYAT PERSONAL</p>	<p>Riwayat penyakit dahulu :</p> <p>Riwayat Penyakit Keluarga :</p> <p>Ayah: TB paru</p> <p>Ibu : ca payudara</p> <p>Riwayat Penyakit Sekarang : <i>Soft tissue tumor glutea (s) ganas</i></p> <p>Edukasi Gizi : belum pernah mendapat edukasi</p> <p>Olahraga :</p>																										
<p>DIAGNOSA GIZI</p>	<p>(NI 2.1) kekurangan intake makanan dan minuman oral berkaitan dengan penurunan nafsu makan pasien yang ditandai dengan hasil recall tingkat konsumsi <80%: energi 39%, protein 18%, lemak 44%, dan KH 46%.</p> <p>(NI 5.1) Peningkatan kebutuhan zat gizi khusus (Tinggi Energi Tinggi Protein) berkaitan dengan pasien Post Of ditandai dengan adanya luka setelah Post Of</p> <p>(NC 3.1) berat badan kurang dari normal dberkaitan dengan pola makan salah (makan tidak teratur, sering makan gorengan) ditandai dengan status gizi berdasarkan LLA 66% (gizi buruk)</p> <p>(NB 1.4) kurangnya memonitor diri sendiri yang berkaitan dengan kurangnya pengetahuan mengenai masalah-masalah gizi ditandai dengan hasil wawancara FFQ (pola makan tidak teratur dan tidak seimbang)</p>																										

INTERVENSI GIZI	RENCANA MONITORING & EVALUASI
ND 1.2 Modifikasi jenis diet	AD-1.1.5 Status gizi LLA gizi buruk ↓ BD-1.10.1
RC 2.1 Kolaborasi dengan tim medis lain	BD-1.10.1 Hb ↓ FH 1.2.2.3 pola makan tidak teratur dan tidak seimbang
E 1.4 Edukasi gizi terkait dengan penyakit	FH 1.1.1.1 Asupan energi total defisit tingkat berat FH 1.5.2.1 Asupan protein total defisit tingkat berat FH 1.5.1.1 Asupan lemak total deficit tingkat sedang FH 1.5.3.1 Asupan karbohidrat total deficit tk berat

Lampiran 2

Perencanaan Menu

Tabel . Menu yang dikonsumsi pasien

Tgl 25/02/2020	Tgl 26/02/2020	
Sore	Pagi	Siang
<ul style="list-style-type: none"> • Nasi tim (200 g) • Perkedel ayam (50 g) • Tahu bumbu bali (50 g) • Tumis kangkung (60 g) • Pisang ambon (75 g) • Susu skim (30 g) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi tim (200 g) • Fuyunghai (40 g) • Tahu bb kecap (50 g) • Sop brokoli + wortel (60 g) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi tim (200 g) • Bali telur (60 g) • Dadar jagung (50 g) • Bening bayam + labu siam (60 g) • Susu segar (150 ml)
Snack (21.00)	Snack (10.00)	
Susu skim (30 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Jelly coklat (50 g) • Bubur kacang hijau k. hijau (30 g) • santan kental (10 g) • Pisang ambon (75 g) 	

Tabel Menu yang dikonsumsi pasien

Tgl 26/02/2020	Tgl 27/02/2020	
Sore	Pagi	Siang
<ul style="list-style-type: none"> • Nasi tim (200 g) • Ikan asam manis (40 g) • Tahu bb bali (30 g) • Tumis kangkung (60 g) • Pisang ambon (75 g) • Susu skim (30 g) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi tim (200 g) • Opor ayam (80 g) • Mendol temppe/bb tomat (30 g) • Oseng kacang (60 g) 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi tim (200 g) • Krokot daging (30 g) • Botok tahu goreng (50 g) • Bobor sawi +wortel (60 g) • Susu segar (150 ml)
	Snack (10.00)	
	<ul style="list-style-type: none"> • Jelly coklat (50 g) • Bubur kacang hijau k. hijau (30 g) • santan kental (10 g) • Pisang ambon (75 g) 	

Lampiran 3

Analisis Perencanaan Menu Sehari

=====
 =====
Total analysis of several food records
 =====
 =====

Food	Amount	energy
------	--------	--------

MENU HARI KE-1.epl

Makan Sore

beras putih giling	50 g	180.4 kcal
Perkedel ayam		
kentang	50 g	46.5 kcal
daging ayam	50 g	142.4 kcal
minyak kelapa sawit	2 g	17.2 kcal
tahu bumbu bali		
tahu	50 g	38.0 kcal
tumis kangkung		
kangkung	60 g	9.0 kcal
pisang ambon	75 g	69.0 kcal
SUSU		
tepung susu skim	30 g	110.4 kcal
gula pasir	5 g	19.3 kcal

Selingan Malam

SUSU		
tepung susu skim	30 g	110.4 kcal
gula pasir	5 g	19.3 kcal

Makan Pagi

beras putih giling	50 g	180.4 kcal
fuyunghai isi sosis		
telur ayam	40 g	62.0 kcal
minyak kelapa sawit	2 g	17.2 kcal
tahu bb s. g		
tahu	50 g	38.0 kcal
sop brokoli + wortel		

Broccoli fresh cooked	30 g	7.0 kcal
Carrot fresh	30 g	7.7 kcal

Selingan Pagi

choklat jelly	50 g	11.0 kcal
bubur kacang hijau		
santan	10 g	7.1 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal
kacang hijau	30 g	34.8 kcal
susu segar	150 g	98.9 kcal

Makan Siang

beras putih giling	50 g	180.4 kcal
bali telur		
telur ayam	60 g	93.1 kcal
minyak kelapa sawit	2 g	17.2 kcal
dadar jagung		
jagung putih pipil baru	40 g	43.2 kcal
tepung terigu	5 g	18.2 kcal
telur ayam	5 g	7.8 kcal
minyak kelapa sawit	2 g	17.2 kcal
bening bayam labu siam		
bayam segar	30 g	11.1 kcal
labu siam mentah	40 g	8.0 kcal
pisang ambon	100 g	92.0 kcal

Result

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	1753.5 kcal	2036.3 kcal	86 %
water	53.9 g	2700.0 g	2 %
protein	82.3 g(19%)	60.1 g(12 %)	137 %
fat 44.6 g(22%)	69.1 g(< 30 %)	65 %	
carbohydr.	261.4 g(59%)	290.7 g(> 55 %)	90 %
dietary fiber	14.7 g	30.0 g	49 %

alcohol	0.0 g	-	-
PUFA	7.6 g	10.0 g	76 %
cholesterol	518.3 mg	-	-
Vit. A	1585.1 µg	800.0 µg	198 %
carotene	2.6 mg	-	-
Vit. E (eq.)	4.0 mg	12.0 mg	33 %
Vit. B1	1.0 mg	1.0 mg	100 %
Vit. B2	2.3 mg	1.2 mg	194 %
Vit. B6	2.4 mg	1.2 mg	200 %
tot. fol.acid	335.0 µg	400.0 µg	84 %
Vit. C	80.6 mg	100.0 mg	81 %
sodium	632.5 mg	2000.0 mg	32 %
potassium	3351.9 mg	3500.0 mg	96 %
calcium	1311.3 mg	1000.0 mg	131 %
magnesium	408.8 mg	310.0 mg	132 %
phosphorus	1552.4 mg	700.0 mg	222 %
iron	13.0 mg	15.0 mg	87 %
zinc	9.6 mg	7.0 mg	137 %

=====

=====

Total analysis of several food records

=====

=====

Food	Amount	energy
------	--------	--------

MENU HARI KE-2.epl

Makan Sore

beras putih giling	50 g	180.4 kcal
IKAN ASAM MANIS		
ikan tongkol	40 g	44.4 kcal
tepung terigu	5 g	18.2 kcal
TAHU BB PERKEDEL		
tahu	30 g	22.8 kcal
minyak kelapa sawit	3 g	25.9 kcal
sop makaroni + wortel		
makaroni	15 g	53.0 kcal

Carrot fresh	30 g	7.7 kcal
pisang ambon	75 g	69.0 kcal
SUSU		
tepung susu skim	30 g	110.4 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal
Makan Pagi		
beras putih giling	50 g	180.4 kcal
OPOR AYAM		
daging ayam	80 g	227.9 kcal
MENDOL TEMPE/BB TOMAT		
tempe kedele murni	30 g	59.7 kcal
minyak kelapa sawit	3 g	25.9 kcal
OSENG KACANG		
kacang panjang mentah	60 g	20.9 kcal
snack		
choklat jelly	50 g	11.0 kcal
bubur kacang hijau		
santan	10 g	7.1 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal
kacang hijau	15 g	17.4 kcal
pisang ambon	75 g	69.0 kcal
Makan Siang		
beras putih giling	50 g	180.4 kcal
KROKET DAGING		
daging sapi	30 g	80.7 kcal
kentang	10 g	9.3 kcal
minyak kelapa sawit	3 g	25.9 kcal
telur ayam	10 g	15.5 kcal
BOTOK TAHU GORENG		
tahu	50 g	38.0 kcal
bobor sawi + wortel		
sawi hijau	30 g	4.5 kcal
Carrot fresh	30 g	7.7 kcal
susu segar	150 g	98.9 kcal

=====

=====

Result

=====

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	1689.6 kcal	2036.3 kcal	83 %
water	55.3 g	2700.0 g	2 %
protein	84.9 g(20%)	60.1 g(12 %)	141 %
fat 46.9 g(24%)	69.1 g(< 30 %)	68 %	
carbohydr.	234.9 g(56%)	290.7 g(> 55 %)	81 %
dietary fiber	12.4 g	30.0 g	41 %
alcohol	0.0 g	-	-
PUFA	8.4 g	10.0 g	84 %
cholesterol	173.8 mg	-	-
Vit. A	1680.5 µg	800.0 µg	210 %
carotene	4.7 mg	-	-
Vit. E (eq.)	2.1 mg	12.0 mg	18 %
Vit. B1	0.9 mg	1.0 mg	88 %
Vit. B2	1.4 mg	1.2 mg	120 %
Vit. B6	2.0 mg	1.2 mg	168 %
tot. fol.acid	184.3 µg	400.0 µg	46 %
Vit. C	37.4 mg	100.0 mg	37 %
sodium	402.2 mg	2000.0 mg	20 %
potassium	2505.7 mg	3500.0 mg	72 %
calcium	800.2 mg	1000.0 mg	80 %
magnesium	329.4 mg	310.0 mg	106 %
phosphorus	1186.8 mg	700.0 mg	170 %
iron	11.6 mg	15.0 mg	77 %
zinc	9.0 mg	7.0 mg	129 %

Lampiran 4

Hasil Analisis Recall 9 kali

=====
 =====
Total analysis of several food records
 =====

Food	Amount	energy
------	--------	--------

RECALL HARI 1.epl

makan sore

nasi Tim		
beras putih giling	37,5 g	135.3 kcal
perkedel ayam		
kentang	50 g	46.5 kcal
daging ayam	50 g	142.4 kcal
minyak kelapa sawit	2 g	17.2 kcal
tahu bb bali		
tahu	50 g	38.0 kcal
tumis kangkung		
kangkung	60 g	9.0 kcal
pisang ambon	75 g	69.0 kcal
susu		
tepung susu skim	30 g	110.4 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal

selingan malam

susu		
tepung susu skim	30 g	110.4 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal

makan pagi

nasi tim		
beras putih giling		
fuyunghai telur		
telur ayam	25 g	38.8 kcal
minyak kelapa sawit	2 g	17.2 kcal
tahu bb. kecap		
tahu	35 g	26.6 kcal

sop brokoli + wortel		
labu siam mentah	5 g	1.0 kcal
Carrot fresh	5 g	1.3 kcal
selingan pagi		
choklat jelly	50 g	11.0 kcal
bubur kacang hijau		
kacang hijau	30 g	34.8 kcal
santan	10 g	7.1 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal
pisang ambon	75 g	69.0 kcal
makan siang		
nasi tim		
beras putih giling	37,5 g	135.3 kcal
bali telur		
telur ayam	35 g	54.3 kcal
dadar jagung		
jagung putih pipil baru	40 g	43.2 kcal
tepung terigu	5 g	18.2 kcal
telur ayam	5 g	7.8 kcal
minyak kelapa sawit	2 g	17.2 kcal
susu		
tepung susu skim	30 g	110.4 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal

=====

=====

Result

=====

=====

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	1426.4 kcal	2036.3 kcal	70 %
water	4.5 g	2700.0 g	0 %
protein	74.0 g(21%)	60.1 g(12 %)	123 %
fat 31.5 g(19%)	69.1 g(< 30 %)	46 %	
carbohydr.	218.0 g(60%)	290.7 g(> 55 %)	75 %
dietary fiber	10.9 g	30.0 g	36 %
alcohol	0.0 g	-	-

PUFA	6.1 g	10.0 g	61 %
cholesterol	334.0 mg	-	-
Vit. A	727.4 µg	800.0 µg	91 %
carotene	0.4 mg	-	-
Vit. E (eq.)	2.8 mg	12.0 mg	23 %
Vit. B1	0.9 mg	1.0 mg	90 %
Vit. B2	2.1 mg	1.2 mg	177 %
Vit. B6	1.9 mg	1.2 mg	157 %
tot. fol.acid	257.1 µg	400.0 µg	64 %
Vit. C	48.0 mg	100.0 mg	48 %
sodium	640.0 mg	2000.0 mg	32 %
potassium	3042.8 mg	3500.0 mg	87 %
calcium	1366.7 mg	1000.0 mg	137 %
magnesium	334.9 mg	310.0 mg	108 %
phosphorus	1499.6 mg	700.0 mg	214 %
iron	9.1 mg	15.0 mg	61 %
zinc	8.2 mg	7.0 mg	117 %

=====

=====

Total analysis of several food records

=====

=====

Food	Amount	energy
------	--------	--------

RECALL HARI 2.epl

makan sore

nasi tim		
beras putih giling	100 g	360.9 kcal
IKAN ASAM MANIS		
ikan tongkol	40 g	44.4 kcal
tepung terigu	5 g	18.2 kcal
TAHU BB PERKEDEL		
tahu	15 g	11.4 kcal
minyak kelapa sawit	3 g	25.9 kcal
pisang ambon	75 g	69.0 kcal
SUSU		
tepung susu skim	30 g	110.4 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal

makan pagi

nasi tim		
beras putih giling	37,5 g	135.3 kcal
OPOR AYAM		
daging ayam		
MENDOL TEMPE/BB TOMAT		
tempe kedele murni	15 g	29.9 kcal
OSENG KACANG PANJANG		
kacang panjang mentah	5 g	1.7 kcal

selingan pagi

choklat jelly	50 g	11.0 kcal
bubur kacang hijau		
kacang hijau	30 g	34.8 kcal
santan	10 g	7.1 kcal
gula pasir	10 g	38.7 kcal

makan siang

nasi putih	100 g	130.0 kcal
tempe goreng		
tempe kedele murni	50 g	99.5 kcal
sayur bayem		
bayam segar	40 g	14.8 kcal
minyak kelapa sawit	5 g	43.1 kcal

=====

=====

Result

=====

=====

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	1224.8 kcal	2036.3 kcal	60 %
water	0.0 g	2700.0 g	0 %
protein	50.9 g(17%)	60.1 g(12 %)	85 %
fat 17.6 g(12%)	69.1 g(< 30 %)	25 %	
carbohydr.	217.6 g(71%)	290.7 g(> 55 %)	75 %
dietary fiber	7.0 g	30.0 g	23 %
alcohol	0.0 g	-	-

PUFA	4.2 g	10.0 g	42 %
cholesterol	24.7 mg	-	-
Vit. A	627.9 µg	800.0 µg	78 %
carotene	0.0 mg	-	-
Vit. E (eq.)	1.4 mg	12.0 mg	11 %
Vit. B1	0.6 mg	1.0 mg	63 %
Vit. B2	0.8 mg	1.2 mg	69 %
Vit. B6	1.4 mg	1.2 mg	114 %
tot. fol.acid	185.2 µg	400.0 µg	46 %
Vit. C	23.9 mg	100.0 mg	24 %
sodium	191.1 mg	2000.0 mg	10 %
potassium	1630.7 mg	3500.0 mg	47 %
calcium	585.2 mg	1000.0 mg	59 %
magnesium	234.4 mg	310.0 mg	76 %
phosphorus	828.0 mg	700.0 mg	118 %
iron	6.1 mg	15.0 mg	40 %
zinc	5.5 mg	7.0 mg	79 %

=====
=====

Total analysis of several food records

=====
=====

Food	Amount	energy
------	--------	--------

RECALL HARI 3.epl

Makan sore

nasi putih	150 g	195.0 kcal
tempe kedele murni	50 g	99.5 kcal
minyak kelapa sawit	5 g	43.1 kcal
krupuk tempe	20 g	49.6 kcal
pisang ambon	150 g	138.0 kcal

Makan pagi

bubur sumsum/bubur belohok	200 g	69.8 kcal
gula pasir	15 g	58.0 kcal
roti coklat	75 g	213.0 kcal

selingan

Pear fresh	300 g	157.0 kcal
roti coklat	75 g	213.0 kcal
makan siang		
nasi putih	150 g	195.0 kcal
tempe goreng (3 ptg)		
tempe kedele murni	75 g	149.3 kcal
sayur kangkung		
kangkung	50 g	7.5 kcal
krupuk tempe	30 g	74.4 kcal
minyak kelapa sawit	5 g	43.1 kcal

=====

=====

Result

=====

=====

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	1705.5 kcal	2036.3 kcal	84 %
water	250.2 g	2700.0 g	9 %
protein	56.2 g(13%)	60.1 g(12 %)	93 %
fat 38.3 g(19%)	69.1 g(< 30 %)	55 %	
carbohydr.	294.3 g(68%)	290.7 g(> 55 %)	101 %
dietary fiber	20.9 g	30.0 g	70 %
alcohol	0.0 g	-	-
PUFA	12.0 g	10.0 g	120 %
cholesterol	0.0 mg	-	-
Vit. A	674.3 µg	800.0 µg	84 %
carotene	0.0 mg	-	-
Vit. E (eq.)	4.4 mg	12.0 mg	37 %
Vit. B1	0.6 mg	1.0 mg	62 %
Vit. B2	0.6 mg	1.2 mg	53 %
Vit. B6	1.7 mg	1.2 mg	141 %
tot. fol.acid	246.0 µg	400.0 µg	62 %
Vit. C	41.0 mg	100.0 mg	41 %
sodium	896.2 mg	2000.0 mg	45 %
potassium	1976.0 mg	3500.0 mg	56 %
calcium	254.5 mg	1000.0 mg	25 %
magnesium	277.0 mg	310.0 mg	89 %

phosphorus		718.5 mg		700.0 mg	103 %
iron		7.3 mg		15.0 mg	48 %
zinc	6.8 mg	7.0 mg	97 %		

Lampiran 5

Skринing

No. RM	363145
Nama Pasien	Tn. A
Tanggal Lahir	29 - 08 - 1988

FORMULIR SKRINING GIZI LANJUT (RAWAT INAP)

Diagnosa Medis : Soft Tissue Tumor Glutea (s) Ganas

BBE/B	: 49 / 54 kg	LLA	: 21,5 cm
BI		Tinggi Lutut	: 48 cm
TB	: - cm	Status Gizi	: <u>Kurus</u>
IMT	: - kg/m ²		

1. Skor IMT		Skor
• IMT > 20 (Obesitas > 30)	= 0	(2)
• IMT 18,5 – 20	= 1	
• IMT < 18,5	= 2	
2. Skor kehilangan BB yang tidak direncanakan 3 – 6 bulan terakhir.		
• BB hilang < 5%	= 0	(0)
• BB hilang 5 – 10%	= 1	
• BB hilang > 10%	= 2	
3. Skor efek penyakit akut.		
• Ada asupan nutrisi > 5 hari	= 0	(0)
• Tidak ada asupan nutrisi > 5 hari	= 2	
Jumlah Skor Total	=	...2....

Hasil Resiko Malnutrisi
 0 – 1 : Resiko Rendah, ulangi skrining setiap 7 hari
 2 – 3 : Resiko Menengah, monitoring asupan setiap 3 hari sekali
 4 – 5 : Resiko Tinggi, monitoring asupan setiap hari

Tanggal : 24 Februari 2020
 Tanda Tangan

.....
 Dietisien / Ahli Gizi

Lampiran 6

Formulir Frekuensi Makanan

Jenis Makanan	Frekuensi											
	Tidak pernah <1 x per bulan	1x per bulan	2-3 per bulan	1x per minggu	2x per minggu	3-4 per minggu	5-6 per minggu	1x per hari	≥ 2x per hari	Porsi/URT	Total	gr/hari
1. Makanan pokok												
a. Beras									✓	1 gls	300	300
b. Jagung	✓											
c. Ubi	✓											
d. Singkong	✓											
e. Kentang						✓				½ bh	50	28
2. Sumber lauk hewani												
a. Daging sapi		✓								1 ptg	50	1,6
b. Daging kambing		✓								1 ptg	50	1,6
c. Ayam					✓					1 ptg	100	14,2
d. Udang	✓											
e. Ikan		✓								1 ptg	50	1,6
f. Telur						✓				1 btr	180	25,7
3. Sumber lauk nabati												
a. Tempe									✓	½ ptg	150	150
b. Tahu									✓	1 ptg	150	150

lanjutan

Jenis Makanan	Frekuensi											
	Tidak pernah < 1x per bulan	1x per bulan	2-3 per bulan	1x per minggu	2x per minggu	3-4 per minggu	5-6 per minggu	1x per hari	2x per hari	Porsi / URT	Total (gram)	gr/ hari
4. Sumber Vitamin												
A. Sayur-sayuran												
1) Wortel						✓				2 sdm	80	11,4
2) Kacang panjang						✓				3 sdm	90	13
3) Buncis						✓				2 sdm	80	11,4
4) Sawi	✓											
5) Kangkung						✓				3 sdm	90	13
6) Bayam						✓				3 sdm	90	13
7) Labu siam						✓				3 sdm	90	13
8) Kecambah	✓											
B. Buah-buahan												
1) Pisang						✓				1 bh	300	42,8
2) Pepaya						✓				1 ptg	300	42,8
3) Jeruk	✓											
4) Apel	✓											

5)	Buah naga					✓					½ bh	200	28,5
5.	Susu												
a.	Susu bubuk	✓											
b.	Susu segar	✓											
c.	Susu kemasan	✓											
6.	Minuman												
a.	The								✓	1 gls	400 ml	400 ml	
b.	Kopi	✓											

Lampiran 7

Leaflet TETP dan DBMP

Bagian Depan

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

DIIT
TINGGI KALORI TINGGI PROTEIN

NAMA Tu- Andri
UMUR 38 Thn.
TINGGI BADAN 160 Cm.
BERAT BADAN 46 Kg.
TANGGAL 25 february 2020
Estimas

Dikeluarkan oleh
POLY GIZI
RUMAH SAKIT II. dr. SOEPRAOEN
MALANG

Bagian Belakang

NILAI GIZI		
KALORI	1823	CAL
PROTEIN	91,15	GRAM
LEMAK	50,6	GRAM
HIDRAT	250,6	GRAM
ARANG		

PEMBANGUNAN MAKANAN SEHARI	
<u>JAM : 07.00</u>	
NASI tim	200 GRAM (2 centong)
DAGING Ayam	50 GRAM
TEMPE / tahu	140 GRAM
SAYURAN	60 GRAM
MINYAK GORENG	5 GRAM (1 sdt)
GULA PASIR	10 GRAM (1 sdm)
<u>JAM 10.00</u>	
daging	50 gram
pisang	50 gram
<u>JAM : 12.00</u>	
NASI tim	200 GRAM (2 centong)
Rolade telur	60 GRAM 1 bkr
TEMPE / tahu	140 GRAM
SAYURAN	60 GRAM
MINYAK GORENG	5 GRAM (1 sdt)
BUAHI	75 GRAM (1 bh sdg)
<u>JAM 16.00</u>	
Tepung susu skim	20 gram (3 sdm)
Gula pasir	10 gram (1 sdm)
<u>JAM 18.00</u>	
NASI tim	200 GRAM (2 centong)
Daging sapi	50 GRAM 1 pig bkr
TEMPE / tahu	140 GRAM
SAYURAN	60 GRAM
MINYAK GORENG	5 GRAM (1 sdt)
BUAHI	75 GRAM (1 bh sdg)

TUJUAN DIIT TINGGI KALORI DAN TINGGI PROTEIN
*1) Memberikan makanan secukupnya untuk memenuhi kebutuhan kalori & Protein yang tambah guna mencegah dan mungurangi kerusakan jaringan tubuh / guna menambah berat badan hingga mencapai normal.
<u>BAHAN MAKANAN YANG DILARANG</u>
*2) Makanan yang terlalu manis dan gurih yang dapat mengurangi nafsu makan, seperti gula-gula, dodol, cake, tarcis, dan sebagainya
<u>BAHAN MAKANAN YANG BAIK DIBERIKAN</u>
1. <u>SUMBER PROTEIN HEWAN</u> Ayam, daging, hati, ikan, telur, susu, keju.
2. <u>SUMBER PROTEIN NABATI</u> Kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti tempe, tahu dll.
<u>SYARAT :</u>
- Tinggi kalori
- Tinggi protein
- Cukup mineral + Vitamin
- Tidak cini

CONTOH MENU SEHARI	
<u>JAM : 07.00</u>	- Nasi - Daging bumbu bali - Fridakel tahu - Sop buncis - Susu manis
<u>JAM : 10.0</u>	- Pisang goreng
<u>JAM : 12.00</u>	- Nasi - Empal daging - Oseng-oseng tempe - Sayur asem - Pepaya
<u>JAM : 16.00</u>	- Kolak kaca
<u>JAM : 18.00</u>	- Nasi - Ikan goreng - Tahu bacem - Cah sawi dan wortel - Pisang

Bagian Depan(Leaflet DBMP)

Golongan VI Susu

1 Satuan penukar mengandung 110 kalori, 7 gr protein, 7 gr lemak, 7 gr karbohidrat

Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Susu sapi segar	200	1 gls
Susu kental tk bergula	100	1 gls
Susu asam (yoghurt)	200	1 gls
Tepung susu penuh	25	4 sdm
Tepung susu skim	20	4 sdm
Tepung susu kedele	25	4 sdm

Golongan VII Minyak

1 Satuan penukar mengandung 45 kalori, 5 gr lemak

Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Minyak goreng	5	$\frac{1}{2}$ sdm
Margarine	5	$\frac{1}{2}$ sdm
Mentega	5	$\frac{1}{2}$ sdm
Kelapa	30	1 ptg kcal
Kelapa parut	30	5 sdm
Kelapa santan encer	50	$\frac{1}{2}$ gls
Lemak sapi / kaldu	5	1 ptg kcal
Lemak babi	5	1 ptg kcal

UKURAN RUMAH TANGGA

Untuk memudahkan penggunaan daftar panukar bahan makanan ini, maka bahan makanan yang tertera dinyatakan dalam ukuran rumah tangga (URT)

Keterangan

Bh = buah
Bj = biji
Bsr = besar
Ptg = potong
Sdg = sedang
Gls = gelas
Sdm = sendok makan
Sdt = sendok teh
Btr = butir
Btn = beton
Rbs = rebus
Ckr = cangkir

Keterangan besar porsi :

1 sdm = 3 sdt = 10 ml
1 gls = 24 sdm = 240 ml
1 ckr = 1 gls = 240 ml

DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN



Untuk mendapat keterangan lebih lanjut, hubungi Ahli Gizi Saat memeriksakan diri, kertas panduan ini harap dibawa

INSTALASI GIZI
RST TINGKAT II
dr. SOEPRAOEN
MALANG

Malang
Januari 201 ...

Bagian Belakang (Leaflet DBMP)

DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

Berikut ini dicantumkan 7 golongan bahan makanan. Bahan makanan pada tiap golongan, dalam jumlah yang tertera pada daftar, bernilai gizi sama. Oleh karenanya satu sama lain dapat saling merukan. Untuk singkatnya disebut dengan istilah 1 satuan penukar.

**Golongan I
Bahan Makanan
Sumber Karbohidrat**
1 Satuan penukar mengandung 175 kalori, 4 gr protein, 40 gr karbohidrat

Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Nasi	100	1/2 gls
Nasi tim	200	1 gls
Bubur beras	400	1 1/2 gls
Nasi jagung	100	1/2 gls
Kentang	200	4 bj sdg
Singkang	100	1 ptg sdg
Tales	200	1/2 bj sdg
Ubi	150	1 bj sdg
Roti putih	80	4 iris
Biskuit meja	50	5 bh
Kreakers	50	5 bh
Mie kering	50	1 gls rbs
Mie basah	100	1 gls
Binun	50	1/2 gls
Maizena	40	7 sdm
Tepung beras	50	8 sdm
Tepung hungkwe	40	7 sdm
Tepung singkang	40	8 sdm
Tepung terigu	50	12 sdm
Havermut	50	7 sdm

**Golongan II
Bahan Makanan
Sumber Protein Hewan**
1 Satuan penukar mengandung 95 kalori, 10 gr protein, 6 gr lemak

Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Daging sapi	50	1 ptg sdg
Daging babi kurus	25	1 ptg sdg
Daging ayam	50	1 ptg sdg
Hati sapi	50	1 ptg sdg
Babat	60	1 ptg sdg
Usus sapi	75	2 ptg sdg
Telur ayam biasa	75	2 btr
Telur ayam negri	60	1 btr
Telur bebek	60	1 btr
Ikan segar	50	1 ptg sdg
Ikan asin	25	1 ptg sdg
Ikan teri	25	2 sdm
Udang basah, dll	50	1/2 gls
Keju	30	1 ptg sdg
Bakso daging	100	10 bj bsr

**Golongan III
Bahan Makanan
Sumber Protein Nabati**
1 Satuan penukar mengandung 80 kalori, 6 gr protein, 3 gr lemak, 8 gr karbohidrat

Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Tempe	50	2 ptg sdg
Tahu	100	1 bj bsr
Oncom	50	2 ptg sdg
Kacang hijau	25	1/2 gls rbs
Kedelai	25	2 1/2 sdm
Kacang merah	25	2 1/2 sdm
Kacang tanah	20	2 sdm
Kacang tolo	25	2 1/2 sdm
Keju kacang tanah	20	2 sdm

**Golongan IV
Sayuran**
Golongan A
Sayur golongan A mengandung 50 kalori, 3 gr protein, 10 gr karbohidrat, 1 satuan penukar = 100 gr. Sayuran mentah dalam keadaan bersih = 1 gls. Contoh sayuran golongan A :

Bayam	Jagung muda
Biet	Jantung pisang
Buncis	Genjer
Daun luntas	Pare
Daun ubi jalar	Wortel
Daun kacang	Kacang panjang
Daun lompang	Kacang kapri
Daun melinjo	Nangka muda
Daun pakis	Labu siam
Daun singkang	Labu kuning
Daun papaya	Kuai
Daun katuk	

Golongan B
Mengandung sedikit kalori, protein dan karbohidrat. Sayuran golongan B dapat dipergunakan agak bebas tanpa diperhitungkan, asal dalam jumlah yang wajar. Contoh sayuran golongan B :

Blinja	Pepaya muda
Daun kacang	Rebung
Panjang	Jamur segar
Daun koro	Selada
Daun labu siam	Tomat
Daun bawang	Terong
Gambas	Tauge
Labak	Seledri
Kangkung	Sawi
Keapin muda	Kabis
Ketimun	
Kembang kool	

**Golongan V
Buah**
50 gram pisang mengandung 40 kalori, 10 gr karbohidrat

Bahan Makanan	Berat (gr)	URT
Kelompok A		
Mangga	50	1 bh sdg
Nangka masak	50	3 bj btr
Rambutan	75	8 bj
Sawi	50	1 bh sdg
Sirsak	50	1 gls
Nanas	75	1/2 bh sdg
Anggur/Klengkeng	75	10 bh
Duku	75	15 bh bsr
Durian	50	3 bj btr
Jeruk manis	100	2 bh sdg
Pisang raja	50	1 bh sdg
Emas tanduk		
Kelompok B		
Jambu air	100	2 bh sdg
Jambu bol	75	1/2 bh sdg
Kedondong	100	1 bh sdg
Papaya	100	1 ptg
Salak	75	1 ptg bsr
Semangka / Melon	150	1 ptg sdg
Alpukat	50	1 bh sdg
Belimbing	125	1 bh bsr
Bengkoang	75	1 bh bsr
Pisang kepok	50	1 bh sdg
Apel / Pir	75	1 bh sdg

Catatan :

Lampiran 8

Standart Diet Rumah Sakit (Siklus Menu)

Siklus menu hari ke 5

Siklus Menu Hari Ke-5		
	Sore	Pagi
-	<ul style="list-style-type: none"> • Perkedel ayam • Tahu bb bali • Tahu crispy (pot stick) NI • Ca labu siam (DM) • Tumis kangkung • Sop jamur sawi daging + bakso (NI) • Garnish : nanas Penyedap : sekengkel DLS/NI: Oseng bakso	<ul style="list-style-type: none"> • Fuyunghai isi sosis • Tahu bb s.g • Tahu bb kecap (sate) • Kare terong (DM) • Sop brokoli + wortel • Sop brokoli+wortel (ptg serong)+ayam (ptg dadu) NI • Pisang • Garnish: wortel Penyedap: sekengkel DLS/NI: Ayam kecap
Siklus Menu Hari Ke-6		
Siang	Sore	Pagi
<ul style="list-style-type: none"> • Bali telur • Dadar jagung • Bening bayam + labu siam • Bening bayam+jagung (NI) • Cah kac. Panjang • Pisang susu • Garnish: wortel Penyedap: udang kecil KLS I: sambel goreng pelo ati kentang DM: papaya, pisang, roti	<ul style="list-style-type: none"> • Ikan asam manis • Tahu bb perkedel • Sop makroni+wortel • Oseng teroong • Sop macroni, wortel+sosis • Pisang • Garnish: timun Penyedap: Sekengkel DLS/NI: Fuyunghai	<ul style="list-style-type: none"> • Opor ayam • Mendol tempe/ bumbu tomat • Oseng-oseng kac. Panjang • Sop brokoli wortel+bakso (pot. Tipis bulat) NI • Ca sawi ijo (DM) • Garnish: timun Penyedap: udang kecil DLS/NI: Udang goreng tepung

Lanjutan

Siklus Mneu Hari Ke-7		
Siang	Sore	Pagi
<ul style="list-style-type: none"> • Krokot daging • Botok tahu goreng • Bobor sawi+wortel • Sop wortel kembang tahu+bakso (NI) • Tumis terong • Pisang susu • Garnish: timun Penyedap: Sekengkel KLS I: Bakso Soun DLS/NI:Idem DM: papaya, pisang, pisang kepok	<ul style="list-style-type: none"> • Rolade telur isi wortel • Tempe bumbu lapis (pot. Stick) • Cah jamur tiram+ayam kotak (NI) • Oseng gambas (DM) • Pisang • Garnish: Cabe Penyedap: Udang kecil DLS/NI: Nugget ikan	<ul style="list-style-type: none"> • Ikan goreng tepung asam manis • Keing tempe (pot. Kotak-kotak tipis dadu) • Garang asem buncis • Sop buncis+soun+sisis (NI) • Tumis kangkung (DM) • Garnish: Cabe Penyedap: Sekengkel DLS/NI: Oseng sosis
Siklus Menu Hari Ke-8		
Siang	Sore	Pagi
<ul style="list-style-type: none"> • Soto ayam (soun, kentang) • Perkedel kentang • Tumis wortel(DM) • Semangka • Garnish: Nanas Penyedap: Sekengkel KLS I/DLS: Telur pindang NI: Sosis goreng DM: papaya, pisang, kentang	-	-