

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Formulir identitas pasien

#### FORMULIR IDENTITAS PASIEN

Nama Pasien	:Tn. As
Jenis Kelamin	:Laki-laki
Usia (Tahun)	:53
Agama	:Islam
Pendidikan Terakhir	:SMA
Pekerjaan	:Wiraswasta
Nomor Rekam Medis	:57xxxx
Ruangan	:Sadewa kelas III (D6)
Diagnosa Medis	: Ulkus Dekubitus + Sepsis + Hiperkalemia
Keluhan Pasien	:Lemas, sakit saat menelan, mual, nyeri perut, tidak bisa BAB
Tanggal MRS	:07 April 2023
Tanggal Pengambilan Data	:10 – 13 April 2023

**Lampiran 2. Formulir skrining gizi**

Nama	: Tn. AS
Usia	: 53 tahun
No.RM	: 57xxxx

**MST (Malnutrition Screening Tool)**

Parameter	Skor
1. Apakah pasien mengalami penurunan berat badan yang tidak direncanakan/ tidak diinginkan dalam 6 bulan terakhir?	
– Tidak	0
– Tidak yakin (ada tanda-tanda baju menjadi lebih longgar)	2
– Ya, ada penurunan BB sebanyak:	
a. 1-5 kg	①
b. 6-10 kg	2
c. 11-15 kg	3
d. >15 kg	4
e. Tidak tahu mengalami penurunan BB berapa kg	2
2. Apakah asupan makan pasien berkurang karena penurunan nafsu makan/ kesulitan menerima makanan?	
– Tidak	0
– Ya	①
<b>Total skor</b>	<b>2</b>

\*Apabila skor  $\geq 2$ , pasien berisiko mengalami malnutrisi, konsul ke ahli gizi

**Lampiran 3. Formulir PAGT (Proses Asuhan Gizi Terstandar)**

**FORM NUTRITIONAL CARE PROCESS**

Nama : Tn. AS  
 Usia : 53 Tahun  
 Diagnosis : Ulkus Dekubitus + Sepsis + Hiperkalemia

Jenis Kelamin : Laki-laki  
 Nomor Registrasi : 57xxxx

Asesmen		Diagnosis Gizi	Intervensi Gizi	Rencana Monev
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
<p><b>A. Data Antropometri (AD)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>LILA : 25 cm</li> <li>Tinggi lutut : 48 cm</li> <li>BB estimasi: 57 kg</li> <li>TB estimasi: 159 cm</li> <li>% LLA: 86,2% (Status gizi baik)</li> </ul> <p><b>B. Data Biokimia (BD)</b></p> <p>Hematologi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hemoglobin : 10,8 g/dL (N: 13,2 – 17,3)</li> <li>Leukosit : 28.93 10<sup>3</sup>/ul (N: 3,8 – 10,6)</li> <li>Hematokrit : 30,7% (N: 40 – 52)</li> <li>Eritrosit : 3,88 10<sup>6</sup>/ul (N: 4,4 – 5,9)</li> <li>MCV : 79,1 Pg (N: 82 – 92)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>BD- 1.10.1</b> Hemoglobin (↓)</li> <li><b>BD- 1.10.2</b> Hematokri (↓)</li> <li><b>BD- 1.10.3</b> MCV (↓)</li> <li><b>BD- 1.13.11</b> Limfosit (↓)</li> <li><b>BD- 1.2.5</b> Natirum (↓)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>NI- 2.1</b> Asupan makanan per oral tidak adekuat berkaitan dengan nafsu makan yang kurang (mual dan kesulitan menelan) ditandai dengan total asupan energi sebesar 53% (kurang), protein sebesar 77% (kurang) dan karbohidrat sebesar 44% (kurang)</li> </ul>	<p><b>ND-1</b> Pemberian asupan oral dengan tiga kali makanan utama dan satu kali makanan selingan untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi sesuai dengan diet TKTP rendah kalium</p> <p>Tujuan Diet :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi</li> <li>Menurunkan kadar kalium dalam darah</li> <li>Mempertahankan status gizi normal</li> </ul> <p>Prinsip Diet :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Energi tinggi</li> <li>Protein tinggi</li> </ul>	<p>Memonitoring asupan makan pasien</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Segmen : 91% (N: 50 – 70)</li> <li>• Limfosit : 4% (N: 25 – 40)</li> <li>• NLR : 20,20 (N: &lt;3,13)</li> <li>• Retikulosit : 1,85% (N: 0,5 – 1,5)</li> </ul> <p>Kimia Darah</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Natrium : 124 mEq/l (N: 135 – 147)</li> <li>• Kalium : 7,5 mEq/l (N: 3,5 – 5)</li> <li>• Klorida : 92 mEq/l (N: 95 – 105)</li> </ul> <p><b>C. Data Fisik Klinis (PD)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nilai GCS : 456</li> <li>• Suhu : 37°C (N: 36,1 – 37,2°C)</li> <li>• Nadi : 90x pm (N: 60 – 100x pm)</li> <li>• Tekanan darah : 120/80 mmHg (N: ≤120/80mmHg)</li> <li>• Respiratory Rate : 20x pm (N: 12 – 20x pm)</li> <li>• Badan lemas</li> <li>• Sakit saat menelan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BD- 1.2.7</b> Kalium (↑)</li> <li>• <b>BD- 1.2.6</b> Klorida (↓)</li> <li>• Leukosit (↑)</li> <li>• Ertrosit (↓)</li> <li>• Segmen (↑)</li> <li>• NLR (↑)</li> <li>• Retikulosit (↑)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PD-1.1.5.4</b> Nyeri perut</li> <li>• <b>PD-1.1.1.7</b> Lemas</li> <li>• <b>PD-1.1.1.19</b> Kesulitan menelan</li> <li>• <b>PD-1.1.5.24</b> Mual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>NI- 1.1</b> Peningkatan kebutuhan energi dan protein berkaitan dengan hipermetabolisme ditandai dengan sepsis (nilai leukosit 28,93 10<sup>3</sup>/ul)</li> <li>• <b>NI- 5.4</b> Penurunan kebutuhan kalium berkaitan dengan hiperkalemia ditandai dengan nilai kadar kalium dalam darah 7,5 mg/dL lebih dari standar (N: 3,5 – 5 mg/dL)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemak cukup</li> <li>• Karbohidrat cukup</li> <li>• Kalium rendah</li> <li>• Serat cukup</li> </ul> <p>Syarat Diet :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energi diberikan sebesar 1.988 kkal</li> <li>• Protein (15%) diberikan sebesar 74,5 g</li> <li>• Lemak (20%) diberikan sebesar 44,2 g</li> <li>• Karbohidrat (65%) diberikan sebesar 323 g</li> <li>• Kalium maksimal diberikan sebesar 2.223 mg</li> <li>• Serat sebesar 30 g</li> <li>• Makanan dalam bentuk lunak (bentuk tim)</li> </ul>	
---	--	---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mual saat makan</li> <li>• Nyeri perut</li> <li>• Tidak bisa buang air besar</li> </ul> <p><b>D. Data Riwayat Gizi (FH)</b> Riwayat Gizi Dahulu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasien makan dengan frekuensi 3x/ hari</li> <li>• Makanan pokok yang paling sering dikonsumsi adalah nasi dengan porsi 100g/makan</li> <li>• Lauk hewani yang paling sering dikonsumsi adalah ayam 3x/minggu, telur 4x/minggu dan ikan lele 2x/minggu</li> <li>• Lauk nabati (tahu dan tempe) dikonsumsi bergantian 4x/minggu</li> <li>• Sayur dikonsumsi setiap hari dan yang paling sering dikonsumsi di antaranya wortel, kacang panjang, buncis, sawi dan labu siam</li> <li>• Jarang mengonsumsi buah, buah yang dikonsumsi dalam satu minggu terakhir adalah alpukat, buah naga, pepaya dan melon sebanyak 1x</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>FH-1.1.1</b> Asupan energi (↓)</li> <li>• <b>FH-1.5.3</b> Asupan protein (↓)</li> <li>• <b>FH-1.5.5</b> Asupan karbohidrat (↓)</li> </ul>			
--	---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengonsumsi agar-agar 3x/minggu</li> <li>• Mengonsumsi susu indomilk kental manis sebanyak 2x/minggu</li> <li>• Belum pernah mendapat edukasi gizi</li> </ul> <p>Riwayat Gizi Sekarang</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nafsu makan pasien kurang</li> <li>• Recall asupan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Energi : 1.048 kkal sebesar 52,71% (kurang)</li> <li>- Protein : 57,5 g sebesar 77% (kurang)</li> <li>- Lemak : 36 g sebesar 81% (baik)</li> <li>- Karbohidrat : 143 g sebesar 44% (kurang)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>E. Data Riwayat Personal (CH)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riwayat penyakit : Kaki cedera sehingga tidak menjalankan aktivitas (<i>bed rest</i> 1 bulan) serta pernah menderita penyakit liver</li> <li>• Pekerjaan wirasawatsa (percetakan)</li> </ul>	<p><b>CH-1.1.11</b> Cacat fisik di bagian kaki</p>			
--	--	--	--	--

Lampiran 4. Formulir monitoring dan evaluasi

**RESUME MONITORING EVALUASI**

Tanggal	Antropometri	Biokimia		Fisik Klinik	Diet	Edukasi	Identifikasi Masalah Baru	Tindak Lanjut
		Hasil	Normal					
11/04/2023	Tidak dilakukan pengukuran	Natrium : 120 mEq/L (↓)	135 – 147 mEq/L	<p>Klinik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhu : 37°C</li> <li>• Nadi : 88x pm</li> <li>• TD : 120/80 mmHg</li> <li>• RR : 22x pm</li> </ul> <p>Fisik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemas (+)</li> <li>• Sakit saat menelan (+)</li> <li>• Mual (+)</li> <li>• Nyeri perut (+)</li> <li>• Nafsu makan (-)</li> <li>• Belum bisa BAB (+)</li> </ul>	<p>Pemberian diet TKTP redah kalium dengan bentuk lunak (nasi tim) untuk makan pagi &amp; siang dan saring (bubur halus) untuk makan malam</p> <p>Hasil Recall :</p> <p>E : 783,5 kkal sebesar 41% (defisit berat)</p> <p>P : 31,1 g sebesar 37% (defisit berat)</p> <p>L : 18,5 g sebesar 38,4% (defisit berat)</p> <p>KH : 126,6 g sebesar 44.1% (defisit berat)</p>	-	Penurunan asupan makanan pasien terkait dengan kondisi kesulitan menelan makanan	Mengubah bentuk makan pasien dari bentuk lunak (nasi tim) menjadi bentuk saring (bubur halus) dan memberikan motivasi kepada pasien untuk menghabiskan makanan

12/04/2023	Tidak dilakukan pengukuran	Tidak dilakukan pemeriksaan laboratorium		<p>Klinik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhu : 36,8 °C</li> <li>• Nadi : 98x pm</li> <li>• TD : 110/70 mmHg</li> <li>• RR : 20x pm</li> </ul> <p>Fisik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemas (-)</li> <li>• Sakit saat menelan (+)</li> <li>• Mual (-)</li> <li>• Nyeri perut (+)</li> <li>• Nafsu makan (+)</li> <li>• Belum bisa BAB (+)</li> </ul>	<p>Pemberian diet TKTP rendah kalium dengan bentuk saring (bubur halus)</p> <p>Hasil Recall : E : 1.297,5 kkal sebesar 67,4% (defisit berat) P : 45 g sebesar 82,7% (defisit ringan) L : 31 g sebesar 72% (defisit sedang) KH : 221,3 g sebesar 66% (defisit berat)</p> <p>Asupan makan pasien meningkat secara signifikan</p>	Penjelasan mengenai diet TKTP rendah kalium 1988 kkal dan anjuran untuk meningkatkan konsumsi lauk hewani	-	-
13/04/2023	LILA : 25 cm (Hasil sama seperti hasil pengukuran sebelum intervensi)	Kreatinin : 0,49 (↓)	0,9 – 1,3 mg/dL	<p>Klinik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhu : 36,5 °C</li> <li>• Nadi : 88x pm</li> <li>• TD : 90/80 mmHg</li> </ul>	<p>Pemberian diet TKTP rendah kalium dengan bentuk saring (bubur halus)</p>	-	-	-



				<ul style="list-style-type: none"> <li>• RR : 20x pm</li> </ul> <p>Fisik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemas (-)</li> <li>• Sakit saat menelan (+)</li> <li>• Mual (-)</li> <li>• Nyeri perut (+)</li> <li>• Nafsu makan (+)</li> <li>• Belum bisa BAB (+)</li> <li>• Perut begah (+)</li> </ul>	<p>Hasil Recall :</p> <p>E : 1.226,3 kkal sebesar 65.7% (defisit berat)</p> <p>P : 40,6 g sebesar 70% (defisit sedang)</p> <p>L : 32,4 g sebesar 72.5% (defisit sedang)</p> <p>KH : 201 g sebesar 64.7% (defisit berat)</p> <p>Asupan makan pasien menurun tetapi tidak signifikan disebabkan perut pasien begah</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--	--

Lampiran 5. Formulir *Food Frequency Questionnaire* (FFQ)

BAHAN MAKANAN	FREKUENSI						PENGOLAHAN YANG PALING SERING DILAKUKAN
	A (50)	B (25)	C (15)	D (10)	E (1)	F (0)	
	Setiap Kali Makan	1 kali sehari atau 4-6 kali/minggu	3 kali/minggu	Kurang dari 3 kali/minggu atau 1 – 2 x/minggu	Kurang dari 1 kali/minggu	Tidak pernah dikonsumsi	
<b>Makanan Pokok</b>							
Beras	✓						Dikukus
Mie					✓		-
Jagung					✓		-
<b>Sumber Lauk Hewani</b>							
Daging Sapi					✓		-
Daging Kambing					✓		-
Ayam			✓				Digoreng, Ditumis
Udang					✓		-
Telur		✓					Digoreng, Direbus
Ikan lele				✓			Digoreng
<b>Sumber Lauk Nabati</b>							
Tempe		✓					Digoreng
Tahu		✓					Digoreng
<b>Sayur-sayuran</b>							
Wortel		✓					Direbus, Ditumis
Kacang Panjang			✓				Direbus
Buncis			✓				Direbus, Ditumis
Sawi			✓				Ditumis
Kangkung					✓		Direbus, Ditumis
Bayam					✓		Direbus
Kubis					✓		Direbus
Kecambah					✓		-
Labu siam			✓				Direbus
<b>Buah-buahan</b>							
Pisang					✓		-
Pepaya				✓			Dimakan langsung
Jeruk					✓		-
Apel					✓		-
Semangka					✓		-
Alpukat				✓			Dimakan langsung
Buah naga				✓			Dimakan langsung
Melon				✓			Dimakan langsung
<b>Susu</b>							
Susu bubuk					✓		-
Susu segar					✓		-
Susu kemasan					✓		-
Susu kental manis				✓			Diseduh
<b>Minuman</b>							
Teh					✓		-
Kopi					✓		-
<b>SUB TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	<b>75</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	
<b>TOTAL SKOR</b>	<b>303</b>						

Lampiran 6. Tabel hasil recall awal pengkajian (10 April 2023)

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Serat (g)
Pagi (06.30)	Nasi tim	Nasi tim	100	117.1	2.2	0.2	25.7	26	0.3
	Ayam kecap wijen	Daging ayam	20	57	5.4	3.8	0	36.4	0
		Wijen	0.5	2.9	0.1	0.2	0.1	2.3	0.1
	Tempe balado	Tempe	50	99.5	9.5	3.8	8.5	183.5	0.7
		Tomat	3	0.6	0	0	0.1	6.7	0
	Tumis buncis	Buncis	50	17.4	0.9	0.2	4	149.5	1.6
Jagung putih		8	8.6	0.3	0.1	2	19.9	0.2	
<b>SUB TOTAL</b>				<b>320.3</b>	<b>18.4</b>	<b>10.3</b>	<b>40.3</b>	<b>424.3</b>	<b>2.9</b>
Malam (17.30)	Nasi tim	Nasi tim	100	117.1	2.2	0.2	25.7	26	0.3
	Rolade ayam	Daging ayam	50	142.4	13.4	9.4	0	91	0
		Tepung panir	2	7.9	0.3	0.1	1.4	3.92	0.1
		Tepung terigu	2	7.3	0.2	0	1.5	2.1	0
		Telur ayam	10	15.5	1.3	1.1	0.1	12.6	0.1
		Gula pasir	0.5	1.9	0	0	0.5	0	0
	Tahu saus inggris	Tahu	50	38	4.1	2.4	0.9	60.5	0.1
		Gula pasir	0.5	1.9	0	0	0.5	0	0
	Soto sayuran	Toge	10	12.2	1.3	0.7	1	48.4	0.1
		Wortel	25	9	0.3	0.2	2	61.3	0.3
		Kentang	25	23.2	0.5	0	5.4	97.8	0.4
		Mie soun	10	38.1	0	0	9.1	0.3	0.1
		Minyak kelapa Sawit	2	17.2	0	2	0	0	0
		Daun bawang	1	0.2	0	0	0.1	1.5	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>431.9</b>	<b>23.6</b>	<b>16.1</b>	<b>48.2</b>	<b>401.5</b>	<b>1.5</b>
Siang (11.30)	Nasi tim	Nasi tim	100	117.1	2.2	0.2	25.7	26	0.3
	Garang asem lele	Ikan lele	25	21	3.7	0.6	0	83.8	0
		Fiber creme	0.6	0	0	0.2	0.4	0	0.5
		Minyak kelapa sawit	0.6	5.2	0	0.2	0.4	0	0
		Gula merah	0.2	0.8	0	0	0.2	0.7	0
		Tomat	1.6	0.3	0	0	0.1	3.6	0
Tim Tahu	Tahu	50	38	4.1	2.4	0.9	60.5	0.1	

		Wortel	5	1.8	0.1	0	0.4	12.3	0.1
		Jamur kuping	5	1.4	0.1	0	0.3	17.8	0.1
		Tepung terigu	2	7.3	0.2	0	1.5	2.1	0.1
		Telur ayam	7	10.9	0.9	0.7	0.1	8.8	0
		Gula pasir	0.5	1.9	0	0	0	0	0
		Minyak kelapa sawit	2	17.2	0	2	0	0	0
		Daun bawang	2	0.4	0	0	0.2	1.5	0.1
	Bening bayam manisa	Bayam	15	5.6	0.6	0	1.1	82.5	0.1
		Labu siam	35	7	0.3	0.1	1.5	67.2	0.5
		Gula pasir	0.5	1.9	0	0	0.5	0	0
<b>SUB TOTAL</b>			<b>238</b>	<b>12.2</b>	<b>6.4</b>	<b>33.3</b>	<b>366.8</b>	<b>1.9</b>	
Selingan (15.30)	Buah potong	Pepaya	50	19.5	0.3	0.1	4.9	128.5	0.9
	Telur bacem	Telur ayam	25	38.8	3.2	2.7	0.3	31.5	0
		Gula merah	0.5	1.9	0	0	0.5	1.7	0
<b>SUB TOTAL</b>			<b>60.2</b>	<b>3.5</b>	<b>2.8</b>	<b>5.7</b>	<b>161.7</b>	<b>0.9</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>1050</b>	<b>57.7</b>	<b>36</b>	<b>143</b>	<b>1359</b>	<b>7.2</b>	
<b>KEBUTUHAN</b>			<b>1988</b>	<b>74.5</b>	<b>44.4</b>	<b>323</b>	<b>2200</b>	<b>30</b>	
<b>PERSENTASE (%)</b>			<b>52.7%</b>	<b>77%</b>	<b>81%</b>	<b>44%</b>	<b>61.5%</b>	<b>24%</b>	

Lampiran 7. Tabel perencanaan menu pasien

A. Perencanaan Menu Hari ke-1 (11 April 2023)

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Serat (g)
Pagi (06.30)	Nasi tim	Nasi tim	250	292.8	5.5	0.5	64.3	65	0.8
	Dori saus padang	Ikan dori	50	41.9	5.5	2.1	0	103	0
		Tepung panir	2	7.9	0.3	0.1	1.4	9.8	0.1
		Tomat	5	1.1	0	0	0.2	11.1	0.1
		Bawang bombay	5	2.2	0.1	0	0.5	0.5	0.1
		Tepung maizena	2	7.6	0	0	1.8	0.1	0
		Margarin	0.5	3.2	0	0.4	0	0	0
		Kecap	1	0.6	0.1	0	0.1	2.1	0
		Gula Pasir	1	3.9	0	0	1	0	0
		Minyak kelapa sawit	3	25.9	0	3	0	0	0
	Tempe kemangi	Tempe	50	99.5	9.5	3.8	8.5	183.5	0.7
		Daun Kemangi	5	1.1	0.1	0	0.3	7.5	0.1
		Tomat	5	1.1	0	0	0.2	11.1	0.1
	Cah taoge	Taoge	20	24.4	2.6	1.3	1.9	96.8	0.2
		Wortel	40	14.4	0.4	0.2	3.2	98	0.4
		Kacang panjang	40	14	0.8	0.1	3.2	119.6	1.3
<b>SUB TOTAL</b>				<b>541.6</b>	<b>24.9</b>	<b>11.5</b>	<b>86.6</b>	<b>708.1</b>	<b>3.9</b>
Siang (11.30)	Nasi tim	Nasi tim	250	292.8	5.5	0.5	64.3	65	0.8
	Rolitel	Daging ayam	30	85.5	8.1	5.7	0	54.6	0
		Telur ayam	30	46.5	3.8	3.2	0.3	37.8	0
		Wortel	15	5.4	0.2	0.1	1.2	36.8	0.2
		Minyak kelapa sawit	1	8.6	0	1	0	0	0
	Tahu sakura	Tahu	50	38	4.1	2.4	0.9	60.5	0.6
		Wortel	10	3.6	0.1	0.1	0.8	24.5	0.1
		Telur ayam	15	23.3	1.9	1.6	0.2	18.9	0
	Sup tahu kembang	Kembang tahu	10	38	4.1	2.4	0.9	60.5	0.6
		Wortel	40	14.4	0.4	0.2	3.2	98	0.4
Kentang		50	46.5	1	0.1	10.8	195.5	0.8	
Gula pasir		0.5	1.9	0	0	0.5	0	0	
<b>SUB TOTAL</b>				<b>604.5</b>	<b>29.2</b>	<b>17.3</b>	<b>83.1</b>	<b>652</b>	<b>3</b>

Selingan (15.30)	Buah	Melon	150	57.4	0.9	0.3	12.4	205.4	0.4
	Bubur kacang hijau	Kacang Hijau	30	34.8	2.3	0.2	6.2	83.4	2
		Gula Pasir	20	77.4	0	0	20	0.4	0
		Fiber creme	6	30	0	2	4	0	2
<b>SUB TOTAL</b>			<b>199.6</b>	<b>3.2</b>	<b>2.5</b>	<b>42.6</b>	<b>289</b>	<b>4.4</b>	
Malam (17.30)	Bubur halus	Tepung Beras	50	180.4	3.3	0.3	39.8	40.5	0.4
	Loaf daging	Daging sapi	40	107.6	10	7.2	0	136	0
		Telur ayam	15	23.3	1.9	1.6	0.2	18.9	0
		Tepung panir	5	19.7	0.6	0.3	3.6	9.8	0.2
		Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247
<b>SUB TOTAL</b>			<b>556</b>	<b>25</b>	<b>16.9</b>	<b>74.8</b>	<b>452</b>	<b>0.6</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>1,902</b>	<b>82.3</b>	<b>48.2</b>	<b>287</b>	<b>2,101</b>	<b>12.4</b>	
<b>KEBUTUHAN</b>			<b>1,988</b>	<b>74.5</b>	<b>44.2</b>	<b>323</b>	<b>&gt;2.223</b>	<b>30</b>	
<b>PERSENTASE PEMENUHAN</b>			<b>95%</b>	<b>110%</b>	<b>109%</b>	<b>88%</b>	<b>94%</b>	<b>42%</b>	

## B. Perencanaan Menu Hari ke-2 (Rabu, 12 April 2023)

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Serat (g)
Pagi (06.30)	Bubur gurih	Tepung beras	50	180.4	3.3	0.3	39.8	40.5	0.4
		Fiber creme	10	50	0	3	7	0	3
	Juruh	Juruh	25	254	0	0	65.7	114	0
	Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>709.4</b>	<b>12.55</b>	<b>10.8</b>	<b>143.7</b>	<b>401.5</b>	<b>3.4</b>
Siang (11.30)	Bubur halus	Tepung beras	50	180.4	3.3	0.3	39.8	40.5	0.4
		Steam egg	Telur ayam	50	77.6	6.3	5.3	0.6	63
		Wortel	10	3.6	0.1	0.1	0.8	24.5	0.1
		Daun bawang	5	1.1	0.1	0	0.3	7.5	0.1
		Tomat	3	0.6	0	0	0.1	6.7	0.1
	Kuah sup	Kuah Sup	30	2.4	0.2	0.1	0.2	4.5	0
	Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>490.7</b>	<b>19.25</b>	<b>13.3</b>	<b>73</b>	<b>393.7</b>	<b>0.7</b>
Selingan (15.30)	Puding Dessert	Puding Dessert	85	137.25	1.9	1.3	28.3	79.5	1.5
<b>SUB TOTAL</b>				<b>137.25</b>	<b>1.9</b>	<b>1.3</b>	<b>28.3</b>	<b>79.5</b>	<b>1.5</b>
Malam (17.30)	Bubur halus	Tepung beras	50	180.4	3.3	0.3	39.8	40.5	0.4
		Telur puyuh kecap	Telur puyuh	60	111	7.7	8.3	0.9	133.2
		Kecap	1.5	0.9	0.2	0	0.1	3.2	0
		Gula merah	15	56.4	0	0	14.6	51.9	0
		Minyak kelapa Sawit	1.5	12.9	0	1.5	0	0	0
	Kuah kaldu	Kuah Kaldu	30	2.4	0.2	0.1	0.2	4.5	0
	Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>589</b>	<b>20.65</b>	<b>17.7</b>	<b>86.8</b>	<b>480.3</b>	<b>0.4</b>
<b>TOTAL</b>				<b>1,926</b>	<b>54.4</b>	<b>43</b>	<b>332</b>	<b>1,355</b>	<b>6</b>
<b>KEBUTUHAN</b>				<b>1,988</b>	<b>74.5</b>	<b>44.2</b>	<b>323</b>	<b>&gt;2,223</b>	<b>30</b>
<b>PRESENTASE PEMENUHAN</b>				<b>96%</b>	<b>73%</b>	<b>97%</b>	<b>102%</b>	<b>61%</b>	<b>20%</b>

### C. Tabel Perencanaan Menu Pasien Hari ke-3

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Serat (g)
Pagi (06.30)	Bubur gurih	Tepung beras	50	180.4	3.3	0.3	39.8	40.5	0.4
		Fiber creme	10	50	0	3	7	0	3
	Juruh	Juruh	25	254	0	0	65.7	114	0
	Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>709.4</b>	<b>12.6</b>	<b>10.8</b>	<b>143.7</b>	<b>401.5</b>	<b>3.4</b>
Siang (11.30)	Bubur halus	Tepung beras	50	180.4	3.3	0.3	39.8	40.5	0.4
		Sup bola dori telur puyuh	Dori	20	16.8	2.2	0.8	0	41
	Telur puyuh	Telur puyuh	20	37	2.6	2.8	0.3	44.4	0
		Putih telur	10	5	1	0	0.1	14.3	0
		Tepung tapioka	2	7.6	0	0	1.8	0.1	0
		Kecap asin	1	0.4	0	0	0.1	0	0
	Kuah kaldu	Kuah kaldu	30	2.4	0.2	0.1	0.2	4.5	0
Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0	
<b>SUB TOTAL</b>				<b>474.6</b>	<b>18.6</b>	<b>11.5</b>	<b>73.5</b>	<b>391.8</b>	<b>0.4</b>
Selingan (15.30)	Puding cincau	Puding cincau	85	81.7	1.62	0.85	17.6	79.5	2
		Telur bacem	Telur ayam	50	77.6	6.3	5.3	0.6	63
		Gula merah	1	3.8	0	0	1	3.5	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>163.1</b>	<b>7.9</b>	<b>6.15</b>	<b>19.2</b>	<b>146</b>	<b>2</b>
Malam (17.30)	Bubur halus	Tepung beras	50	180.4	3.3	0.3	39.8	40.5	0.4
		Telur ceplok kare	Telur ayam	50	77.6	6.3	5.3	0.6	63
	Gula		0.5	1.9	0	0	0.5	0	0
	Fiber creme		3	15	0	1	2	0	1
	Minyak kelapa sawit		2	17.2	0	2	0	0	0
	Kuah kaldu	Kuah kaldu	30	2.4	0.2	0.1	0.2	4.5	0
Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0	
<b>SUB TOTAL</b>				<b>519.5</b>	<b>19</b>	<b>16.2</b>	<b>74.3</b>	<b>355</b>	<b>1.4</b>
<b>TOTAL</b>				<b>1867</b>	<b>58.1</b>	<b>44.7</b>	<b>310.7</b>	<b>1294.3</b>	<b>7.2</b>
<b>KEBUTUHAN</b>				<b>1988</b>	<b>74.5</b>	<b>44.2</b>	<b>323</b>	<b>&gt;2.223</b>	<b>30</b>
<b>PEMENUHAN</b>				<b>94%</b>	<b>78%</b>	<b>101%</b>	<b>96%</b>	<b>60%</b>	<b>24%</b>



## Lampiran 8. Tabel penghitungan asupan makan pasien

### A. Monitoring Asupan Makan Pasien Hari ke-1 (11 April 2023)

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Serat (g)	
Pagi (06.30)	Nasi tim	Nasi tim	53	62.1	1.2	0.1	13.6	13.8	0.2	
	Dori saus padang	Ikan dori	0	0	0	0	0	0	0	0
		Tepung panir	0	0	0	0	0	0	0	0
		Tomat	0	0	0	0	0	0	0	0
		Bawang bombay	0	0	0	0	0	0	0	0
		Tepung maizena	0	0	0	0	0	0	0	0
		Margarin	0	0	0	0	0	0	0	0
		Kecap	0	0	0	0	0	0	0	0
		Gula Pasir	0	0	0	0	0	0	0	0
		Minyak kelapa sawit	0	0	0	0	0	0	0	0
	Tempe kemangi	Tempe	5	6.1	0.7	0.3	0.5	24.2	0.1	
		Daun Kemangi	0	0	0	0	0	0	0	
		Tomat	5	1.7	0.1	0	0.4	14.9	0.1	
	Cah taoge	Taoge	25	49.8	4.8	1.9	4.3	91.8	0.2	
Wortel		2.5	0.5	0	0	0.1	3.8	0		
Kacang panjang		2.5	0.5	0	0	0.1	5.6	0.1		
<b>SUB TOTAL</b>				<b>120.7</b>	<b>6.8</b>	<b>2.3</b>	<b>19</b>	<b>154.1</b>	<b>0.7</b>	
Siang (11.30)	Nasi tim	Nasi tim	63	73.8	1.4	0.1	16.2	16.4	0.2	
	Roltel	Daging ayam	0	0	0	0	0	0	0	
		Telur ayam	0	0	0	0	0	0	0	
		Wortel	0	0	0	0	0	0	0	
		Minyak kelapa sawit	0	0	0	0	0	0	0	
	Tahu sakura	Tahu	5	19	2	1.2	0.5	30.3	0.1	
		Wortel	5	1.8	0.1	0	0.4	12.3	0.1	
		Telur ayam	5	4.6	0.1	0	1.1	19.5	0	
	Sup kembang tahu	Kembang tahu	0.1	0.4	0	0	0.1	0	0	
		Wortel	30	22.8	2.4	1.4	0.6	36.3	0.3	
Kentang		5	1.8	0.1	0	0.4	12.3	0.1		
Gula pasir		10	15.5	1.3	1.1	0.1	12.6	0		
<b>SUB TOTAL</b>				<b>139.7</b>	<b>7.4</b>	<b>3.8</b>	<b>19.4</b>	<b>139.7</b>	<b>0.8</b>	

Selingan (15.30)	Buah	Melon	75	28.7	0.5	0.2	6.2	118.5	0.2
	Bubur kacang hijau	Kacang Hijau	30	34.8	2.3	0.2	6.2	83.4	2
		Gula Pasir	20	77.4	0	0	20	0.4	0
		Fiber creme	6	30	0	2	4	0	2
<b>SUB TOTAL</b>			<b>170.9</b>	<b>2.8</b>	<b>2.4</b>	<b>36.4</b>	<b>202.3</b>	<b>4.2</b>	
Malam (17.30)	Bubur halus	Tepung Beras	25	90.2	1.7	0.2	19.9	20.3	0.2
	Loaf daging	Daging sapi	10	26.9	2.5	1.8	0	34	0
		Telur ayam	4	6.2	0.5	0.4	0	5	0
		Tepung panir	1	3.9	0.1	0.1	0.7	0	0
		Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247
<b>SUB TOTAL</b>			<b>352.2</b>	<b>14.05</b>	<b>10</b>	<b>51.8</b>	<b>306.3</b>	<b>0.2</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>783.5</b>	<b>31.1</b>	<b>18.5</b>	<b>126.6</b>	<b>802.4</b>	<b>5,9</b>	
<b>KEBUTUHAN</b>			<b>1902</b>	<b>82.3</b>	<b>48.2</b>	<b>287</b>	<b>2101</b>	<b>30</b>	
<b>PERSENTASE PEMENUHAN</b>			<b>41%</b>	<b>37%</b>	<b>38.4%</b>	<b>44.1%</b>	<b>38%</b>	<b>20%</b>	

## B. Monitoring Asupan Makan Pasien Hari ke-2 (12 April 2023)

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Serat (g)
Pagi (06.30)	Bubur gurih	Tepung beras	32	115.5	2.1	0.2	25.4	25.9	0.3
		Fiber creme	5	25	0	1.5	3.5	0	1.5
	Juruh	Juruh	8	85	0	0	22	13.9	0
	Susu	Susu blendera	25	112.5	4.7	3.8	15.5	137	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>313</b>	<b>6.8</b>	<b>5.7</b>	<b>66.2</b>	<b>176.8</b>	<b>1.8</b>
Siang (11.30)	Bubur halus	Tepung beras	35	126.3	2.3	0.2	27.8	28.4	0.3
		Steam egg	Telur ayam	25	38.8	3.2	2.7	0.3	31.5
		Wortel	5	1.8	0.1	0	0.4	12.3	0.1
		Daun bawang	2.5	0.5	0.05	0	0.15	3.8	0.1
		Tomat	1.5	0.3	0	0	0.1	3.3	0
	Kuah sup	Kuah Sup	15	1.2	0.1	0.05	0.1	2.3	0
	Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>393.9</b>	<b>15</b>	<b>10.45</b>	<b>60.05</b>	<b>328.6</b>	<b>0.5</b>
Selingan (15.30)	Puding Dessert	Puding Dessert	85	137.25	1.9	1.3	28.3	79.5	1.5
<b>SUB TOTAL</b>				<b>137.25</b>	<b>1.9</b>	<b>1.3</b>	<b>28.3</b>	<b>79.5</b>	<b>1.5</b>
Malam (17.30)	Bubur halus	Tepung beras	37	133.5	2.5	0.2	29.4	30	0.3
		Telur puyuh kecap	Telur puyuh	40	74	5.1	5.5	0.6	88.8
		Kecap	0.5	0.3	0.1	0	0	1.1	0
		Gula merah	5	18.8	0	0	4.9	17.3	0
		Minyak kelapa Sawit	0.5	0.	4.3	0	0.5	0	0
	Kuah kaldu	Kuah Kaldu	15	1.2	0.1	0.0	0.1	2.3	0
	Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>453.3</b>	<b>21.35</b>	<b>13.25</b>	<b>66.7</b>	<b>386.5</b>	<b>0.3</b>
<b>TOTAL</b>				<b>1297.5</b>	<b>45</b>	<b>31</b>	<b>221.3</b>	<b>971.4</b>	<b>4.1</b>
<b>KEBUTUHAN</b>				<b>1926</b>	<b>54.4</b>	<b>43</b>	<b>332</b>	<b>1355</b>	<b>30</b>
<b>PRESENTASE PEMENUHAN</b>				<b>67.4%</b>	<b>82.7%</b>	<b>72%</b>	<b>66%</b>	<b>72%</b>	<b>14%</b>

### C. Monitoring Asupan Makan Pasien Hari ke-3 (13 April 2023)

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Serat (g)
Pagi (06.30)	Bubur gurih	Tepung beras	24	86.6	1.6	0.1	19.1	19.4	0.2
		Fiber creme	5	25	0	3	3.5	0	1.5
	Juruh	Juruh	8	85	0	0	22	13.9	0
	Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>421.6</b>	<b>10.9</b>	<b>10.6</b>	<b>75.8</b>	<b>280.3</b>	<b>1.7</b>
Siang (11.30)	Bubur halus	Tepung beras	26	93.8	1.7	0.2	20.7	21.1	0.2
		Sup bola dori telur puyuh	Dori	7	5.9	0.8	0.3	0	77
	Telur puyuh	Telur puyuh	7	12.9	0.9	1	0.1	15.5	0
		Putih telur	3	1.5	0.3	0	0	4.3	0
		Tepung tapioka	0.5	1.9	0	0	0.5	0	0
		Kecap asin	0.3	0.1	0	0	0	0	0
	Kuah kaldu	Kuah kaldu	15	1.2	0.1	0.05	0.1	2.3	0
Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0	
<b>SUB TOTAL</b>				<b>342.3</b>	<b>13.05</b>	<b>9</b>	<b>52.6</b>	<b>367.2</b>	<b>0.2</b>
Selingan (15.30)	Puding cinau	Puding cinau	85	81.7	1.62	0.85	17.6	79.5	2
		Telur bacem	Telur ayam	12	18.6	1.5	1.3	0.1	15.1
		Gula merah	0.25	0.9	0	0	0.2	0.9	0
<b>SUB TOTAL</b>				<b>101.2</b>	<b>3.12</b>	<b>2.15</b>	<b>17.9</b>	<b>95.5</b>	<b>2</b>
Malam (17.30)	Bubur halus	Tepung beras	28	101.1	1.9	0.2	22.3	22.7	0.3
		Telur ceplok kare	Telur ayam	18	27.9	2.3	1.9	0.2	22.7
	Gula		0.2	0.8	0	0	0.2	0	0
	Fiber creme		1	0	0	0.3	0.7	0	0.3
	Minyak kelapa sawit		0.6	5.2	0	0.6	0	0	0
	Kuah kaldu	Kuah kaldu	15	1.2	0.1	0.05	0.1	2.3	0
Susu	Susu blendera	50	225	9.25	7.5	31.2	247	0	
<b>SUB TOTAL</b>				<b>361.2</b>	<b>13.55</b>	<b>10.55</b>	<b>54.7</b>	<b>294.7</b>	<b>0.6</b>
<b>TOTAL</b>				<b>1226.3</b>	<b>40.6</b>	<b>32.4</b>	<b>201</b>	<b>1037.7</b>	<b>4.5</b>
<b>KEBUTUHAN</b>				<b>1867</b>	<b>58.1</b>	<b>44.7</b>	<b>310.7</b>	<b>1294.3</b>	<b>30</b>
<b>PEMENUHAN</b>				<b>65.7%</b>	<b>70%</b>	<b>72.5%</b>	<b>64.7%</b>	<b>81%</b>	<b>15%</b>

## **Lampiran 9. Satuan Acara Penyuluhan Edukasi Gizi**

### **SATUAN ACARA PENYULUHAN (SAP)**

Pokok Bahasan	: Diet TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein) Rendah Kalium
Sub Pokok Bahasan	: Gambaran Umum Diet Alasan Pemberian Diet Tujuan Diet Prinsip Diet Makanan yang Dianjurkan dan Tidak Dianjurkan
Sasaran	: Pasien dan Keluarga Pasien
Hari, Tanggal	: Rabu, 12 April 2023
Waktu	: 10.15 – 11.30 WIB
Tempat	: Ruang Perawatan Sadewa Kelas 3 (D6)
Penyuluh	: Safiya Amira Liska Pradani

#### **I. Tujuan Instruksional Umum**

Memberikan pengetahuan dan pemahaman pada pasien dan keluarga pasien mengenai tatalaksana diet TKTP rendah kalium

#### **II. Tujuan Instruksional Khusus**

- a. Menjelaskan gambaran umum diet TKTP rendah kalium
- b. Menjelaskan alasan pemberian diet TKTP rendah kalium
- c. Menjelaskan tujuan diet TKTP rendah kalium
- d. Menjelaskan prinsip diet TKTP rendah kalium
- e. Menjelaskan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan pada diet TKTP rendah kalium

#### **III. Materi**

Terlampir

#### **IV. Metode**

Ceramah dan tanya jawab

#### **V. Media**

Leaflet

## VI. Strategi Pelaksanaan

Langkah-langkah yang dilakukan dalam kegiatan edukasi di antaranya:

No	Tahap	Waktu	Kegiatan
1.	Pembukaan	2 menit	a. Menyampaikan salam pembuk b. Perkenalan c. Menyampaikan tujuan pertemuan
2.	Penyampaian materi	8 menit	Menjelaskan materi tentang: a. Gambaran umum diet TKTP rendah kalium b. Alasan pemberian diet TKTP rendah kalium c. Tujuan diet TKTP rendah kalium d. Prinsip diet TKTP rendah kalium e. Makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan pada diet TKTP rendah kalium
3.	Penutup	5 menit	a. Memberi pertanyaan yang berhubungan dengan tatalaksana diet TKTP rendah kalium b. Menjawab pertanyaan dari sasaran (apabila ada pertanyaan) c. Menyampaikan salam penutup

## VII. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui pemahaman sasaran terkait materi yang telah disampaikan. Evaluasi dilakukan dengan memberi pertanyaan yang berhubungan dengan tatalaksana diet TKTP rendah kalium kepada sasaran. Pertanyaan yang diajukan kepada sasaran adalah:

- a. Apa yang membedakan diet TKTP rendah kalium dengan pola makan sebelumnya?
- b. Bahan makanan apa saja yang dibatasi selama pelaksanaan diet TKTP rendah kalium?

## VIII. Uraian Materi

- a. Gambaran umum diet TKTP rendah kalium

Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein (TKTP) rendah kalium adalah diet yang mengandung energi dan protein di atas kebutuhan normal. Diet ini dapat diberikan dalam bentuk makanan biasa, lunak maupun saring ditambah dengan bahan makanan sumber protein tinggi seperti susu, telur, daging maupun dalam bentuk minuman enteral.

b. Alasan pemberian diet TKTP rendah kalium

Alasan pemberian diet tinggi kalori tinggi protein kepada pasien adalah terkait dengan kondisi luka yang dimiliki pasien. Penyembuhan luka membutuhkan energi dan protein yang tinggi untuk proses sintesis kolagen. Sementara itu, diet rendah kalium diberikan karena kadar kalium pasien di atas nilai normal.

c. Tujuan diet TKTP rendah kalium

Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan tubuh.

d. Prinsip diet TKTP rendah kalium

- 1) Energi tinggi
- 2) Protein tinggi
- 3) Lemak cukup
- 4) Karbohidrat cukup
- 5) Kalium rendah

e. Makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan pada diet TKTP rendah kalium

<b>Sumber</b>	<b>Bahan Makanan yang Dianjurkan</b>	<b>Bahan Makanan yang Tidak Dianjurkan</b>
Karbohidrat	Nasi, roti, mi, makaroni, gula pasir	-
Protein hewani	Daging sapi, ayam, ikan, telur, susu	Makanan dengan banyak minyak/ santan kental
Protein nabati	Tempe, tahu, kacang hijau, sari kedelai	Makanan dengan banyak minyak/ santan kental
Sayuran	Labu siam, wortel, kecambah, brokoli, kubis, kembang kol, timun	Bayam, daun singkong, asparagus, kembang kol, kangkung
Buah-buahan	Apel, anggur, pir, stroberi	Pisang, belimbing, bit, alpukat, mangga

## Lampiran 10. Leaflet Edukasi Gizi

### A. Bagian Depan

**SARAN**

- ♦ Makanan dikonsumsi dalam porsi kecil tetapi sering, Jika tidak mampu mengonsumsi makanan dalam jumlah banyak maka makanan dapat digantikan formula komersial.
- ♦ Jika tidak suka minum susu Sapi, maka Protein susu dapat digantikan oleh susu kedelai atau sumber protein lainnya yaitu Tahu/tempe, ayam/ikan/daging.

**UNTUK PENJELASAN DAN KETERANGAN LEBIH LANJUT KUNJUNGI POLI GIZI RSUD KABUPATEN JOMBANG**

**PENGATURAN MAKAN TINGGI ENERGI TINGGI PROTEIN (TKTP)**

**INSTALASI GIZI RSUD KABUPATEN JOMBANG**

Jl. KH. Wahid Hasyim No.52  
Telp : 0321-865716 Fax : 0321-879316  
Website : [WWW.RSUDJOMBANG.COM](http://WWW.RSUDJOMBANG.COM)  
Layanan Konsultasi Gizi Online  
[sikoziion.rsudjombang.com](http://sikoziion.rsudjombang.com)



## B. Bagian Belakang

### GAMBARAN UMUM

Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein (TKTP) adalah diet yang mengandung energi dan protein diatas kebutuhan normal. Diet diberikan dalam bentuk makanan biasa, ditambah bahan makanan sumber protein tinggi seperti Susu, Telur, Daging atau dalam bentuk minuman enteral (TKTP). Diet ini diberikan bila pasien telah mempunyai cukup nafsu makan dan dapat menerima makanan lengkap.

### Diet TKTP diberikan kepada pasien

1. Kurang Energi Protein (KEP).
2. Sebelum dan setelah operasi tertentu multi trauma serta selama Radioterapi dan Kemoterapi.
3. Luka bakar berat dan baru sembuh dari penyakit dengan panas tinggi.
4. Hipertroid, Hamil pasca melahirkan dimana kebutuhan energi dan protein meningkat.

### TUJUAN DIET

Memberikan makanan secukupnya untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat, untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh, serta menambah berat badan untuk mencapai berat badan normal/baik.

### PERBEDAAN DENGAN POLA MAKAN SEBELUMNYA

- 1). diberikan energi tinggi, yaitu 40-45 kkal/kg berat badan.
- 2). Konsumsi protein tinggi, yaitu 2-2,5 gram/kg berat badan.
- 3). Konsumsi lemak cukup, yaitu 10-25% dari kebutuhan energi total.
- 4). Karbohidrat, Vitamin dan mineral cukup.
- 5). Bentuk makanan sesuai dengan kondisi pencernaan pasien.



### MAKANAN YANG SEBAIKNYA DIHINDARI

- 1) Makanan yang berlemak, berminyak banyak dan bersantan kental.
- 2). Bumbu yang tajam, cabe dan merica/lada




### CONTOH MENU





● Pagi jam 06.30	● Jam 09.30
1. Sandwich telur	1. Kue Lumpur
2. Juice Wortel-Tomat	2. Susu
3. Sari Kedelai	
4. Pisang Hijau	
● Siang Jam 12.30	
1. Nasi	
2. Pepes Kakap	
3. Semur Daging-telur kering	
4. Sayur Asam kacang panjang daun so	
5. Sambal+Lalap Timun	
● Jam 15.30	● Jam 21.30
1. Roti isi Rogout	1. Nagasari Bandung
2. Jus Alpukat	2. Susu
● Sore Jam 18.30	
1. Nasi	
2. Koloke	
3. Sup Tofu Sayur	
4. Tempe goreng	
5. Pepaya	



**Lampiran 11. Dokumentasi Sisa Makan Pasien**







WAKTU	MENU	BERAT SAJIAN (g)	BERAT SISA SAJIAN (g)	DOKUMENTASI SAJIAN	DOKUMENTASI SISA SAJIAN
<b>HARI KE-1 (11 APRIL 2023)</b>					
Pagi (06.30)	Nasi tim	250	197		
	Dori saus padang	50	0		
	Tempe kemangi	50	25		
	Cah taoge	100	90		
Siang (12.30)	Nasi tim	250	187		
	Roltel	50	50		
	Tahu sakura	50	30		
	Sup kembang tahu	100	90		
Selingan (15.3)	Melon	150	75		
	Kacang hijau	30	0		


Malam (18.30)	Bubur halus	250	175		Tidak terdokumentasi
	Loaf daging	50	40		
	Susu blendera	50	0		
<b>HARI KE-2 (12 APRIL 2023)</b>					
Pagi (06.30)	Bubur gurih	250	92		
	Juruh	25	17		
	Susu blendera	50	25		

Siang (12.30)	Bubur	250	77		
	Steam egg	50	25		
	Kuah sup	30	15		
	Susu blendera	50	0		
Selingan (15.30)	Dessert cup	50	0		
Malam (18.30)	Bubur	250	63		
	Telur puyuh kecap	60	20		
	Kuah kaldu	30	15		
	Susus blendera	50	0		



**HARI KE-3 (13 APRIL 2023)**

Pagi (06.30)	Bubur gurih	250	132		
	Juruh	25	17		
	Susu blendera	50	0		
Siang (12.30)	Bubur	250	121		
	Sup bola dori telur puyuh	50	33		
	Kuah kaldu	30	15		
	Susu blendera	50	0		
Selingan (15.30)	Puding cincau	85	0		
	Telur bacem	50	38		

Malam (18.30)	Bubur	250	109	
	Telur caplok kare	50	32	
	Kuah kaldu	30	15	
	Susu blendera	50	0	