

Lampiran

Lampiran 1. Skrining Awal Gizi (*Strong Kids*)

SKRINING Modifikasi STRONG-kids UNTUK ANAK USIA 1 BULAN – 18 TAHUN	No.RM : 480793 Nama : An. A Jenis Kelamin : Perempuan Tanggal Lahir :
--	--

Parameter		Nilai
Apakah pasien tampak kurus?	Ya Tidak	1 0
Apakah terdapat penurunan berat badan selama satu bulan terakhir? (berdasarkan penilaian objektif data berat badan bila ada atau penilaian subjektif orang tua pasien) Atau Untuk bayi <1 tahun : berat badan tidak naik selama 3 bulan terakhir	Ya Tidak	1 0
Apakah terdapat salah satu kondisi tersebut? • Diare >5 kali/hari dan / muntah > 3 kali/hari dalam seminggu terakhir • Asupan makanan berkurang selama 1 minggu terakhir	Ya Tidak	1 0
Apakah terdapat penyakit atau keadaan yang mengakibatkan pasien berisiko mengalami malnutrisi ? (lihat tabel)	Ya Tidak	2 0
Nilai score : • 0 Risiko rendah • 1-3 Risiko sedang • 4-5 Risiko tinggi		2
Daftar penyakit atau keadaan yang berisiko mengakibatkan malnutrisi		
• Diare kronik (lebih dari 2 minggu) • Penyakit jantung bawaan • Infeksi Human Immunodeficiency Virus (HIV) • Kanker • Penyakit hati kronik • Penyakit ginjal kronik • TB paru • Terpasang stoma • Trauma • Luka bakar luas • Kelainan anatomi daerah mulut yang menyebabkan kesulitan makan (misal : bibir sumbing) • Rencana atau pasca operasi mayor (misal : laparotomi, torakotomi) • Kelainan metabolik bawaan (inborn error metabolism) • Retardasi mental • Keterlambatan perkembangan		

- Lain-lain

Lampiran 2. Form Nutritional Care Proses

Nama : An. A

Jenis Kelamin : Perempuan

Umur : 2 tahun

Nomor Registrasi : 480xxx

Asessmen		Diagnosis Gizi (PES)	Intervensi	Rencana Monev
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
Antropometri BB : 10 kg TB : 87 cm BB/U : 83% (baik) TB/U : 98% (baik) BB/TB : 79,4% (sedang)				
Biokimia Leukosit : 24.12 (N : 4.5 - 13.0)	BD – Leukosit (↑)	NC – 2.2 Perubahan nilai laboratorium (P) berkaitan adanya infeksi (E) ditandai dengan kadar leukosit yang tinggi (S)	RC-1 Kolaborasi dan merujuk asuhan pasien kepada tenaga medis lainnya untuk menormalkan leukosit pasien	BD – Memantau kadar Leukosit pasien

Fisik Klinis • Panas 1 hari • Batuk • Pilek • Muntah • Diare • Kejang • Tanda - tanda vital : Nadi : 110 RR : 20 Suhu : 38°C • Kesadaran : compos mentris • ku lemah • ku sedang	PD - 1.1.5.27 Muntah PD - 1.1.21 Tanda - tanda vital • RR (↓) • Suhu (↑) PD - 1.1.5.10 Diare	NI – 5.1 Peningkatan cairan (P) berkaitan dengan patofisiologi pasien (E) ditandai dengan muntah dan diare (S)	ND-2.2 Pemberian cairan yang sesuai dengan kebutuhan pasien RC-1 Kolaborasi dan merujuk asuhan pasien kepada tenaga medis lainnya untuk menormalkan tanda-tanda vital pasien	PD – 1.1.5.27 Memantau muntah pasien PD - 1.1.21 memantau Tanda - tanda vital pasien PD - 1.1.5.10 memantau diare pasien
Riwayat Gizi Riwayat Gizi Sekarang • Nafsu makan menurun • Hasil recall	FH – 1.2.2.3 Pola makan tidak seimbang FH – 1.2.2.5 Variasi makan kurang beragam	NB – 1 Kurangnya pengetahuan terkait gizi (P) berkaitan dengan pola makan tidak seimbang (E) ditandai dengan makan 2x sehari (S)	E – 1 Edukasi diberikan kepada pasien pola makan yang seimbang dan yang aman dikonsumsi	FH – 1.2.2.3 Memonitor Pola makan pasien FH – 1.2.2.5 Memonitor Variasi makan pasien

Energi = 279,4 kkal (31,4%) → defisit tingkat berat Protein = 14,2 gram (43,0%) → defisit tingkat berat Lemak = 11,8 gram (59,0%) → defisit tingkat berat Karbohidrat = 29,2 gram (20,1%) → defisit tingkat berat Riwayat Gizi Dahulu • Makan Nasi selama di rumah 2x sehari ½ centong • Tidak nafsu makan selama sakit • Lauk hewani yang biasa dikonsumsi abon dan telur rebus • Sayur yang biasa dikonsumsi wortel dan kubis kukus • Mengonsumsi chiki Riwayat Penyakit Dahulu : -	FH - 1.1.1.1 Total asupan energi (↓) FH - 1.5.3.1 Total asupan protein (↓) FH - 1.5.1.1 Total asupan lemak (↓) FH - 1.5.5.1 Total asupan KH (↓)	NB - 3.1 Konsumsi makanan yang tidak aman (P) berkaitan kurangnya pengetahuan terkait gizi dan makanan (E) ditandai dengan mengonsumsi makanan yang mengandung msg NI - 2.1 Asupan makanan dan minuman peroral tidak adekuat (P) berkaitan dengan menurunnya nafsu makan (E) ditandai dengan hasil recall yang tidak mencukupi kebutuhan energi (31,4%), protein (43,0%), lemak (59,0%), KH (20,1%)	ND - 1 Memodifikasi makanan utama pasien, untuk memenuhi kebutuhan energi, protein, lemak dan karbohidrat menggunakan diet TETP	FH - 1.1.1.1 Memonitor Total asupan energi FH - 1.5.3.1 Memonitor Total asupan protein FH - 1.5.1.1 Memonitor Total asupan lemak FH - 1.5.5.1 Memonitor Total asupan KH
--	---	---	--	---

Riwayat Penyakit Sekarang : Diagnosa medis : Enteritis Riwayat Personal Tidak ada alergi makan				
--	--	--	--	--

Lampiran 3. Data antropometri

Pengukuran Antropometri	Hasil
Panjang badan	87 cm
Berat badan	9 kg
Status gizi : • BB/U • TB/U • BB/TB Menurut CDC 2000	83% (baik) 98% (baik) 79,4% (sedang)

Lampiran 4. Data biokimia

Data biokimia hari ke – 1 (30 Januari 2024)

Data biokimia	Satuan	Hasil	Nilai normal
Hematologi Darah lengkap			
Hemoglobin	g/dL	13.5	11.0 – 16.0
Eritrosit	$10^6/\mu\text{L}$	4.43	3.60 – 4.80
Leukosit	$10^3/\mu\text{L}$	24.12 (↑)	4.3 – 13.0
Hematokrit	%	37.9	36.0 – 56.0
Trombosit	$10^3/\mu\text{L}$	296	150 – 450
MCV	fL	85.5	80.0 – 100.0
MCH	pg	30.5	28.0 – 36.0
MCHC	g/dL	35.6	31.0 – 37.0
RDW – CV	%	12.7	10.0 – 16.5
PDW	%	15.4	12.0 – 18.0
MPV	fL	8.1	5.0 – 10.0
PCT	%	0.239	0.1 – 1.0

Data biokimia hari ke – 4 (2 Februari 2024)

Data biokimia	Satuan	Hasil	Nilai normal
Hematologi Darah lengkap			
Hemoglobin	g/dL	12.8	11.0 – 16.0
Eritrosit	$10^6/\mu\text{L}$	4.27	3.60 – 4.80
Leukosit	$10^3/\mu\text{L}$	8.48	4.3 – 13.0
Hematokrit	%	36.9	36.0 – 56.0
Trombosit	$10^3/\mu\text{L}$	287	150 – 450
MCV	fL	86.3	80.0 – 100.0
MCH	pg	30.0	28.0 – 36.0
MCHC	g/dL	34.7	31.0 – 37.0
RDW – CV	%	12.6	10.0 – 16.5
PDW	%	15.3	12.0 – 18.0
MPV	fL	8.5	5.0 – 10.0
PCT	%	0.244	0.1 – 1.0

Lampiran 5. Form Monitoring dan Evaluasi

Nama : An.A

Alamat : Bibis

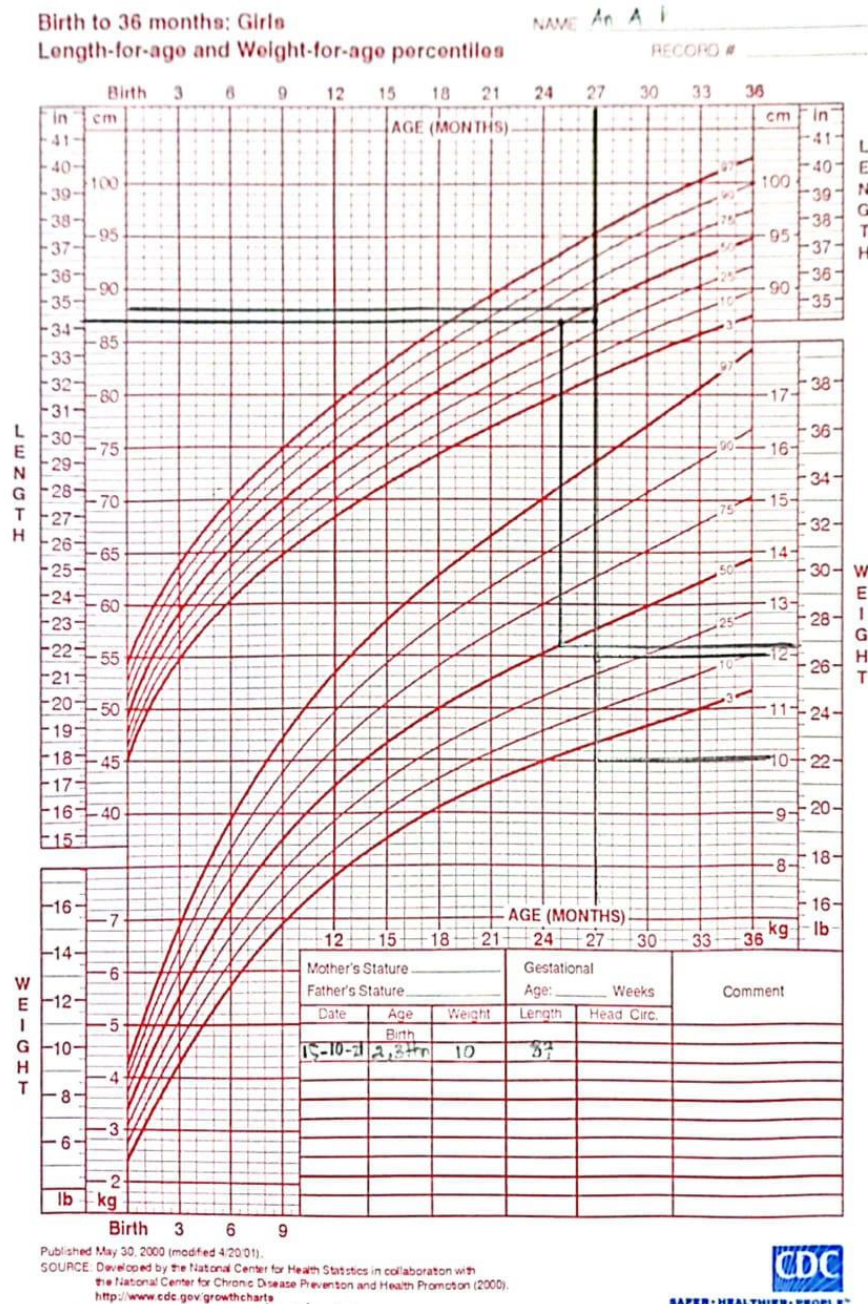
Umur : 2 th

No RM : 480xxx

Tanggal	Antropometri	Biokimia		Fisik dan Klinik	Diet	Edukasi	Identifikasi Masalah Baru	Rencana Tindak Lanjut
		Hasil	Normal					
30-01-24	- BB 10 kg - PB 87 cm	HGB 13.5 RBC 4.43 WBC 24.12 (↑) HCT 37.9 PLT 296	11-16 3,6-4.8 4,3-13 36-56 150-450	keluarga menyatakan anaknya batuk pilek kesadaran umum lemah, compos mentis kejang, suhu 38°C, nadi : 110, RR : 20	TKTP	Menghabiskan lauk hewani dan nabati untuk pemulihan. Protein sebagai asupan penunjang pemulihan demam.	Pasien tidak menghabiskan makanan yang diberikan dengan alasan nafsu makan menurun	-
31-01-24	- BB 9 kg - PB 87 cm	-	-	keluarga menyatakan anaknya batuk pilek tidak kejang, ku lemah suhu 36°C	TKTP	Konsumsi makan secara bertahap atau sedikit namun sering agar tubuh tetap mendapatkan asupan (mengusahakan untuk tetap makan)	Pasien tidak menghabiskan makanan yang diberikan dengan alasan nafsu makan menurun	-
01-02-24	- BB 9 kg - PB 87 cm	-	-	keluarga menyatakan anaknya batuk pilek kesadaran umum lemah, compos mentis suhu 36°C, nadi : 100, RR : 20	TKTP	Mempertahankan nafsu makan dan terus meningkatkan asupan makan	Pasien tidak menghabiskan makanan yang diberikan dengan alasan nafsu makan menurun	-
02-02-	- BB 9 kg	HGB 12,8	11-16	keluarga menyatakan	TKTP	Mempertahankan	Pasien tidak	-

24	- PB 87 cm	RBC 4,27 WBC 8,48 HCT 36,9 PLT 287	3,6-4.8 4,5-13 36-56 150-450	anaknya batuk pilek kesadaran umum sedang, suhu 36°C, RR : 24		nafsu makan dan terus meningkatkan asupan makan	menghabiskan makanan yang diberikan dengan alasan nafsu makan menurun	
----	------------	---	---------------------------------------	--	--	---	---	--

Lampiran 5. Grafik CDC 2000



$$BB/U = 10/12 \times 100\% = 83\% \text{ (baik)}$$

$$TB/U = 87/88 \times 100\% = 98\% \text{ (baik)}$$

$$BB/TB = 10/12,2 \times 100\% = 81,9\% \text{ (sangat baik)}$$

CS Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 6. Preskripsi Diet

Perhitungan kebutuhan

BMR menurut Schofield

$$\begin{aligned}\text{BMR} &= (16,25 \times \text{BB}) + (1023,2 \times \text{TB}) - 413,5 \\ &= (16,25 \times 9) + (1023,2 \times 0,87) - 413,5 \\ &= 625,4 \text{ Kkal}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{TEE} &= \text{BMR} \times \text{FA} \times \text{FS} \\ &= 625,4 \times 1,16 \times 1,2 \\ &= 870,5 \text{ Kkal}\end{aligned}$$

$$\text{Energi} = 870,5 \text{ kkal}$$

$$\text{Protein} = \frac{25 \% \times 870,5}{4} = 54,4 \text{ gram}$$

$$\text{Lemak} = \frac{20 \% \times 890}{9} = 19,3 \text{ gram}$$

$$\text{KH} = \frac{55 \% \times 890}{4} = 120 \text{ gram}$$

Kebutuhan cairan menggunakan Rumus Holliday – Segar

$$\begin{aligned}\text{Berat badan } 0 - 10 \text{ kg} &= 100 \text{ ml} \times \text{BB aktual} \\ &= 100 \text{ ml} \times 9 \text{ kg} = 900 \text{ ml}\end{aligned}$$

Jenis Diet : Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein

Bentuk Makanan : Lunak

Frekuensi Makan : 3x makanan utama

Tujuan Diet :

- 1) Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh
- 2) Menambah berat badan hingga mencapai berat badan normal

Syarat Diet :

- 1) Energi tinggi, yaitu 40 – 45 kkal/kg BB
- 2) Protein tinggi, yaitu 2,0 – 2,5 g/kg BB
- 3) Lemak cukup, yaitu 10 – 25% dari kebutuhan energi total
- 4) Karbohidrat cukup, yaitu sisa dari kebutuhan energi total
- 5) Vitamin dan mineral cukup, sesuai kebutuhan normal
- 6) Makanan diberikan dalam bentuk mudah cerna

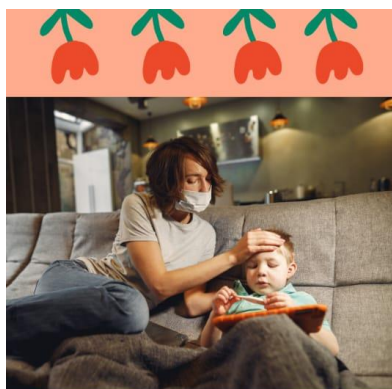
Lampiran 7. Monitoring Presentase Recall Selama 3 Hari Perlakuan Dibandingkan dengan Kebutuhan

	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
Kebutuhan	890 Kkal	33 gram	20 gram	145 gram
Total asupan hari 1 intervensi	196,7 kkal	12,0 gram	7,7 gram	19,3 gram
%asupan hari 1 intervensi	22,1%	36,4%	38,5%	13,3%
Total asupan hari 2 intervensi	288,5 kkal	14,4 gram	13,7 gram	26,7 gram
%asupan hari 2 intervensi	32,4%	43,6%	68,5%	18,4%
Total asupan hari 3 intervensi	353,0 kkal	16,2 gram	14,0 gram	41,6 gram
%asupan hari 3 intervensi	39,7%	49,0%	70%	28,7%
Rata – rata	31,4 %	43,0%	59,0%	20,1%

Lampiran 8. Satpel Edukasi

Konseling dan Edukasi Gizi

- A. Tujuan Intervensi :
- Memberikan pemahaman kepada pasien dan keluarga pasien mengenai diet yang akan dijalankan yakni Diet TKTP serta penjelasan mengenai pemilihan bahan makanan yang sesuai untuk penderita gastroenteritis
- B. Metode: Ceramah dan tanya jawab
- C. Waktu: 15 - 20 menit
- D. Tempat: Ruang rawat inap Delima
- E. Sasaran: Pasien dan keluarga pasien
- F. Media: Leaflet diet TKTP,
- G. Materi:
- Pengertian, tujuan, prinsip, syarat diet TKTP
 - Bahan makanan yang dianjurkan, dan tidak dianjurkan untuk dikonsumsi pada pelaksanaan diet TKTP
 - Pembagian makan sehari serta contoh menu untuk pasien TKTP
 - Penjelasan mengenai bahan makanan yang sesuai untuk penderita TKTP



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

Makanan yang tidak dianjurkan



SUMBER MAKANAN DIET TKTP

Karbohidrat : nasi, jagung, ubi, gula, tepung, sagu, beras, mie basah, kentang

Lauk Hewani : Ayam, usus, daging sapi, kambing, hati, babat, susu

Lauk Nabati : Kacang - kacang, kedelai, tahu, tempe

Lemak : Santan, cokelat, minyak kelapa sawit

Vitamin A : Mentega, kuning telur, keju, buah yang kuning

Vitamin B1 : Ikan, ayam, kacang - kacang, susu

Vitamin B2 : Telur, sayuran daun hijau, susu

Vitamin B3 : Ikan, kacang - kacang, sereal, telur, hati

Vitamin B6 : Hati, susu, ikan

Vitamin C : Tomat, jeruk, cabai, sayuran hijau, kubis, kentang

Vitamin D : Minyak hati, ikan, susu, kuning telur, mentega, kerang

Vitamin E : Sayuran daun hijau, jagung, margarine

Vitamin K : Hati, telur, sayuran daun hijau, cabai



DIET TKTP Tinggi Kalori Tinggi Protein

Tanggal : 2 Februari 2024
Nama : An. A
Jenis Kelamin : Perempuan
Umur : 2 Tahun
Panjang Badan : 87 cm
Berat Badan : 9 kg
Status Gizi : Baik

NAMA : AN. A

UMUR : 2 TAHUN

BB : 9 KG

PB : 87 CM

Kebutuhan Gizi Sehari :

Kalori : 890 kkal Lemak : 20 gram
Protein : 33 gram Karbo : 145 gram

PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI

Pagi jam 06.00 - 08.00

	Berat (gr)	*URT
Nasi/pengganti	: 50	1/2 ctg
Lauk Hewani	: 40	1 ptg
Lauk nabati	: 20	1 ptg
Sayuran	: 50	1/2 mgk
Buah	: 50	1 ptg

Selingan jam 10.00

Makaroni schotel

Siang jam 12.00 - 13.00

	Berat (gr)	*URT
Nasi/pengganti	: 50	1/2 ctg
Lauk Hewani	: 40	1 ptg
Lauk nabati	: 20	1 ptg
Sayuran	: 50	1/2 mgk
Buah	: 50	1 ptg

Selingan jam 16.00

Puding

Malam jam 18.00 - 19.00

	Berat (gr)	*URT
Nasi/pengganti	: 50	1/2 ctg
Lauk Hewani	: 40	1 ptg
Lauk nabati	: 20	1 ptg
Sayuran	: 50	1/2 mgk
Buah	: 50	1 ptg

Tujuan diet : Memberikan makanan secukupnya untuk memenuhi kebutuhan kalori dan protein yang bertambah guna mencegah dan mengurangi kerusakan tubuh atau menambah berat badan sehingga mencapai normal



Syarat diet :

- energi tinggi, yaitu 40 - 45 kkal/kg BB
- protein tinggi, yaitu 2 - 2,5 g/kg BB
- lemak cukup, yaitu 10 - 25% dari kebutuhan
- karbohidrat cukup, yaitu sisa dari kebutuhan energi total
- vitamin dan mineral cukup
- makanan diberikan dalam bentuk mudah dicerna

DIET TKTP DIBERIKAN KEPADA :

- Pasien gizi kurang
- Anemia
- Hipertiroid
- Sebelum dan sesudah operasi tertentu
- Penyakit dengan panas tinggi
- Penyakit infeksi
- Pasien trauma luka bakar
- Pasien yang mengalami pendarahan banyak
- Wanita hamil dan pasca persalinan

CONTOH MENU

PAGI	SIANG	MALAM
Bubur Telur rebus Tahu bb kuning Tumis wortel	Bubur Pepes tongkol Tempe bacem Sayur asem Pepaya	Bubur Tumis sosis Tahu kare Sup wortel
Selingan Jus melon	Selingan Dimsum ayam	Selingan Biskuit Susu

Lampiran 10. Leaflet bahan penukar

DAFTAR BAHAN MAKANAN PENUKAR

1. LEMAK TIDAK JENUH

Satu satuan penukar mengandung:

10 g Karbohidrat 7 g Protein 75 Kalori

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Ket.
Susu Skim Cair	1 gls	200	K+
Tepung Susu Skim	4 sdm	20	K+
Yoghurt tanpa lemak	2/3 gls	120	K+

2. SUSU RENDAH LEMAK

Satu satuan penukar mengandung:

10g Karbohidrat 7g Protein 6g Lemak 75 Kalori

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Ket.
Keju	1 ppg kcl	35	K+
Susu Kambing	3/4 gls	165	K+
Susu Kental Tidak Manis	1/2 gls	100	K+
Susu Sapi	1 gls	200	K+
Tepung Susu Asam	7 sdm	35	K+
Yoghurt Susu Penuh	1 gls	200	K+

3. SUSU TINGGI LEMAK

Satu satuan penukar mengandung:

10 g Karbohidrat 7 g Protein 10 g Lemak 150 Kalori

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Ket.
Susu Kambing	1/2 gls	100	K+
Tepung Susu Penuh	6 sdm	30	K+

GOLONGAN VI (Minyak/Lemak)

Bahan makanan ini hampir seluruhnya terdiri dari lemak. Menurut kandungan asam lemaknya, minyak dibagi menjadi 2 kelompok, yaitu lemak tidak jenuh dan lemak jenuh. Satu satuan penukar mengandung:

12 g karbohidrat 50 Kalori

1. LEMAK TIDAK JENUH

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Ket.
Alpukat	1/2 bh bsr	60	S++K
Biti Labu Merah	2 bj	10	S++
Kacang Almond	7 bj	25	S++
Margarin Jenuh	1/4 sdt	20	S++
Mayones	2 sdm	20	S++
Margarin Biji Kacang	1 sdt	5	S++
Margarin Biji Kacang	1 sdt	5	S++
Margarin Jagung	1 sdt	5	S++
Margarin Kedele	1 sdt	5	S++
Margarin Kacang Tanah	1 sdt	5	S++
Margarin Safflower	1 sdt	5	S++
Margarin Zaitun	1 sdt	5	S++

GOLONGAN VI (Susu)

Merupakan sumber protein, lemak, karbohidrat, dan vitamin (terutama vitamin A dan niasin), serta mineral (zat kapur dan fosfor). Menurut kandungan lemaknya, susu dibagi menjadi 3 kelompok.

Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Ket.
Alpukat	6 bh sdt	135	K+
Belimbing	1 bh bsr	140	S++
Blewah	1 ppg sdt	70	S++
Cempedak	7 bj sdt	45	K+
Duku	16 bh sdt	80	K+
Jambu Air	2 bj bsr	35	S+
Jambu Biji	2 bh bsr	110	K+
Jambu Bol	1 bh bsr	100	K+
Jambu Monyet	1 bh bsr	90	S+
Jenuk Bali	1 ppg	105	S++K
Jenuk Gurut	1 bh sdt	115	S++K
Jenuk Manis	2 bh sdt	110	K+
Jenuk Nipis	1/2 gls	135	K+
Kolang-kaling	5 bj sdt	25	S++
Kedondong	2 bh sdt	120	S++
Kemang	1 bh bsr	105	S+
Kersenek	1/2 bh	65	S+
Kurma	3 bh	15	S+
Kiwi	1/2 bh	110	S+
Lontar	16 bh	185	S++
Lychee	10 bh	75	S++
Mangga	1/4 bh bsr	90	S++
Manggis	2 bh sdt	80	S++
Makisa	1/4 bh sdt	35	S++
Melon	1 ppg bsr	190	S+
Meriang	4 bh sdt	75	S++
Nangka Masak	3 bj sdt	45	S++
Nanas	1/4 bh sdt	95	S++
Pala (dadang)	4 bh sdt	120	S++
Peach	1 bh kcl	115	S++
Pear	1/2 bh sdt	85	S++
Pepaya	1 ppg bsr	190	S++K
Pisang Ambon	1 bh kcl	50	K+
Pisang Kepok	1 bh	45	K+
Pisang Mas	2 bh	40	S++K
Pisang Raja Seweh	2 bh kcl	40	K+
Plum	2 1/2 bh	140	S+
Rambutan	8 bh	75	S++
Sawo	1 bh sdt	55	S+
Salak	2 bh sdt	65	S+
Senarogha	2 bh sdt	180	S+
Srikak	1/4 gls	60	S+
Srikaya	2 bh bsr	50	S++
Strawberry	4 bh bsr	215	S++
Gula	1 sdm	13	S++
Madu	1 sdm	15	S++



Lampiran 11. Pengetahuan

Pertanyaan	Sebelum		Sesudah	
	Mengetahui	Tidak	Mengetahui	Tidak
1. Pengertian diet TKTP		√	√	
2. Tujuan diet TKTP		√	√	
3. Syarat diet TKTP		√	√	
4. Prinsip diet TKTP		√	√	
5. Bahan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan pada pelaksanaan diet TKTP		√		√
Score	0	5	4	1

Lampiran 12. FFQ

Formulir Frekuensi Makanan

Nama Bahan Makanan	Frekuensi Konsumsi						Ket.
	> 1 x / hari	1 x / hari	4 – 6 x / mgg	1 – 3x / mgg	1 x / bln	1 x / thn	
1. Makanan Pokok							
a. Beras/Nasi	√						
b. Mie				√			
c. Kentang				√			
d. Singkong/Ubi				√			
e. Roti Putih			√				
f. Cereal			√				
g. Jagung			√				
2. Lauk Hewani							
a. Ikan segar			√				
b. Ikan asin					√		
c. Udang			√		√		
d. Daging sapi							
e. Daging kambing			√		√		
f. Daging ayam			√				
g. Telur ayam			√				
h. Nugget			√				
i. Sosis			√				

3. Kacang-kacangan dan Olahannya				√			
	a. Kacang Hijau			√			
	b. Kacang Tanah						
	c. Tahu	√					
4. Sayur – sayuran	d. Tempe	√					
	a. Bayam			√			
	b. Kangkung			√			
	c. Daun Singkong					√	
	d. Sawi Hijau					√	
	e. Wortel	√					
	f. Kembang Kol	√					
	g. Brokoli	√		√			
	h. Timun			√			
	i. Kacang panjang						
	j. Buncis	√					
5. Buah – buahan	a. Jeruk			√			
	b. Pepaya			√			
	c. Apel			√			
	d. Pisang			√			
	e. Mangga						
6. Susu dan Hasil Olahannya	a. Susu sapi		√		√		
	b. Susu kemasan						
	c. Susu kental manis		√		√		
	d. Susu bubuk			√			
	e. Yoghurt			√			
	f. Keju			√			
	g. Ice cream						
7. Makanan/Jajanan/ /Snack	a. Hamburger						
	b. Pizza			√			

c. Fried Chicken							
d. Spagheti				√		√	
e. French Fries				√			
f. Donat				√			
g. Bakso							
h. Siomay							
i. Batagor							
j. Pempek				√			
k. Roti				√			
l. Cake				√			
m. Pudding				√			
n. Coklat							
8. Soft Drink							
a. Coca-cola							
b. Fanta							
c. Sprite							
d. Pepsi							
e. Pop Ice							
9. Suplemen/Jamu							
a. Kratingdeng							
b. Kukubima Energi							
c. Exstra jos							

Lampiran 13. Daftar Menu Sehari

Menu hari ke-1 (Sesuai kebutuhan pasien)

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	Berat (gram)	Kebutuhan gizi			
				Energi	Protein	Lemak	KH
Makan pagi	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9
	Telur dadar sayur	Telur	55	85,3	6,9	5,8	0,6
		Wortel	15	5,4	0,2	0,1	1,2
	Tahu bumbu ungkep	Tahu	50	38,0	3,0	2,4	0,9
	Capjay	Wortel	20	7,2	0,2	0,1	1,6
		Brokoli	20	1,6	0,6	0,1	1,4
		Sawi putih	20	3,0	0,5	0	0,4
	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	Berat (gram)	Kebutuhan gizi			
				Energi	Protein	Lemak	KH
Makan siang	Ayam bumbu bistik	Ayam	25	71,2	6,7	4,7	0
	Tahu cetak	Tahu	50	38,0	3,0	2,4	0,9
	Sup	Gambas	20	4,0	0,2	0,1	0,9
		Wortel	20	7,2	0,2	0,1	1,6
		Soun	20	76,2	0,1	0	18,3
	Buah pisang	Pisang	100	92,0	1,0	0,5	23,4
Makan malam	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9
	Daging teriaki	Daging sapi	20	53,8	5	3,6	0
	Terik tahu	Tahu	50	38	3,0	2,4	0,9
	Semur	Babycorn	20	11,8	0,4	0,1	2,8
		Labu siam	20	4	0,2	0,1	0,9
		Wortel	20	7,2	0,2	0,1	1,6
Total				868,8	37,4	23,2	129,1
Total kebutuhan				890	33	20	145
% Pemenuhan				97%	113%	116%	89%

Menu hari ke-2 (Sesuai kebutuhan pasien)

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	Berat (gram)	Kebutuhan gizi			
				Energi	Protein	Lemak	KH
Makan pagi	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9
	Perkede ltelur	Telur	55	85,3	6,9	3,8	0,6
	Tempe kering	Tempe	25	49,8	3,0	1,5	4,3
		Minyak	3	25,9	0	3,0	0
	Tumis sayur	Buncis	20	7	0,4	0,1	3,2
		Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Kubis	20	5	0,3	0,1	2,2
Makan siang	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9
	Dori tumis	Tuna	30	33,3	6,5	0,3	0
		Minyak	3	25,9	0	3,0	0
	Tahu merah	Tahu	50	38	3,0	1,4	0,9
	Sayur bobor	Bayam	15	7,4	0,7	0	3
		Labu siam	15	4	0,2	0,1	1,8
		Wortel	15	5,2	0,2	0	1
		Touge kecil	15	2,7	0,2	0,1	0,8
	Jeruk	Jeruk	100	70,6	1,3	0,2	17,7
	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	Berat (gram)	Kebutuhan gizi			
				Energi	Protein	Lemak	KH
Makan malam	Ayam mentega	Ayam fillet	25	71,2	5,5	3,7	0
	Tempe kemangi	Tempe	25	49,8	3,0	1,9	4,3
	Tumis	Kangkung	30	4,5	0,7	0,1	1,2
		Wortel	30	7,7	0,3	0,1	2,8
		Minyak	3	25,9	0	3,0	0
Total				866,5	38,4	23	116,5
Total kebutuhan				890	98,89	20	145
% Pemenuhan				97%	116%	115%	80%

Menu hari ke-3

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	Berat (gram)	Kebutuhan gizi			
				Energi	Protein	Lemak	KH
Makan pagi	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9
	Fuyunghai	Telur	55	85,3	6,9	5,8	0,6
		Wortel	15	3,9	0,1	0	0,7
	Tempe bacem	Tempe	25	49,8	3,0	1,9	4,3
	Cah	Brokoli	20	4,6	0,6	0	0,4
		Wortel	20	5,2	0,2	0	1
		Janten	20	11,8	0,4	0,1	2,8
Makan siang	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9
	Bakso daging	Bakso daging	40	148	5,5	3,6	0
	Terik tahu	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9
	Sup sayuran	Bunga kol	20	4,6	0,6	0	0,4
		Sawi hijau	20	3	0,5	0	0,4
		Wortel	20	5,2	0,2	0	1
	Pisang	Pisang	100	115,9	0,8	0,2	31,2
Makan malam	Bubur	Beras putih	30	108,3	2,0	0,2	23,9
	Srantill	Daging ayam	25	71,2	5,0	4,7	0
	Sate tempe	Tempe	25	49,8	3,0	1,9	4,3
	Sayur bening	Bayam	20	7,4	0,7	0	1,5
		Labu siam	20	4	0,2	0,1	0,9
		Wortel	20	5,2	0,2	0	1
	Total				937,8	38	21,3
Total kebutuhan				890	33	20	145
% Pemenuhan				105%	115%	106%	85%

**KUISIONER FOOD RECALL
24 JAM**

Nama : An. A	Ruangan : Delima
Umur : 2 tahun	Hari Ke : 1
Jenis Kelamin : Perempuan	
Konsisi saat wawancara : Biasa/Hajatan/Hari Raya/Puasa/Sakit/Lainnya	

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Gram
Makan pagi	Bubur	Beras putih	2 sdm	20
Makan siang	Bubur	Beras putih	2 sdm	20
Makan malam	Bubur	Beras putih	2 sdm	20
	Daging teriaki	Daging sapi	2 ptg	20
	Terik tahu	Tahu	1 ptg	10
	Semur	Babycorn	1 ptg kecil	5
		Wortel	1 ptg kecil	5
		Labu siam	1 ptg kecil	5

**KUISIONER FOOD RECALL
24 JAM**

Nama : An. A	Ruangan : Delima
Umur : 2 tahun	Hari Ke : 2
Jenis Kelamin : Perempuan	
Konsisi saat wawancara : Biasa/Hajatan/Hari Raya/Puasa/Sakit/Lainnya	

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Gram
Makan pagi	Bubur	Beras putih	3 sdm	30
	Perkedel telur	Telur	½ btr	25
Makan siang	Bubur	Beras putih	3 sdm	30
	Dori tumis	Tuna	1 ptg	20
	Tahu merah	Tahu	1 ptg	25
Makan malam	Bubur	Beras putih	3 sdm	30
	Ayam mentega	Ayam fillet	1 ptg	30

**KUISIONER FOOD RECALL
24 JAM**

Nama : An. A	Ruangan : Delima
Umur : 2 tahun	Hari Ke : 3
Jenis Kelamin : Perempuan	
Konsisi saat wawancara : Biasa/Hajatan/Hari Raya/Puasa/Sakit/Lainnya	

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Gram
Makan pagi	Bubur	Beras putih	3 sdm	30
	Fuyunghai	Telur	$\frac{1}{2}$ btr	30
		Wortel	$\frac{1}{4}$ ptg	15
	Cah	Wortel	2 ptg	10
Makan siang	Bubur	Beras putih	3 sdm	30
	Bakso daging	Bakso daging	1 buah	15
	Terik tahu	Tahu	$\frac{1}{2}$ ptg	25
	Pisang	Pisang	$\frac{1}{4}$ buah	30
Makan malam	Bubur	Beras putih	3 sdm	30
	Srantill	Daging sapi	1 ptg	15
		Daging ayam	1 ptg	15

Recall hari ke -1

NutriSurvey for Windows - C:\nutrisurvey\2007\aura h1.epl																															
File Edit Calculations Food Extras Help																															
														Display options																	
Women 19-24 years														DGE2000	Portion	1	Days	TA A% FA MA NC													
Food		Amount	kcal	water	protein	fat	carbohyd	dietary	alcohol	PUFA	cholest	Vit. A	carotene	Vit. E	V1	Total analysis:															
1	bubur nasi	20	14,6		0,3	0,0	3,2	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		energy 110,9 kcal															
2	bubur nasi	20	14,6		0,3	0,0	3,2	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		water 4,5 g															
3	bubur nasi	20	14,6		0,3	0,0	3,2	0,0		0,0	0,0	0,0		0,0		protein (25g) 6,8 g															
4	daging sapi	20	53,8		5,0	3,6	0,0	0,0		0,1	15,0	0,0		0,0		fat (34g) 4,2 g															
5	tahu	10	7,6		0,8	0,5	0,2	0,1		0,3	0,0	0,0		0,0		carbohydrate (41g) 11,1 g															
6	jagung mda berjanggel	5	3,0		0,1	0,0	0,7	0,1		0,0	0,0	0,3		0,0		dietary fiber 0,4 g															
7	wortel	5	1,8	4,5	0,1	0,0	0,4							0,0		alcohol (0g) 0 g															
8	labu siam mentah	5	1,0		0,0	0,0	0,2	0,1		0,0	0,0	1,5		0,0		PUFA 0,5 g															
																cholesterol 15,0 mg															
																Vit. A 1,4 µg															
																carotene -mg															
																Vit. E (eq.) -mg															
																Vit. B1 0,0 mg															
																Vit. B2 0,0 mg															

Recall hari ke -2

NutritionSurvey for Windows - C:\nutrinsurvey\2007\aura h2.epl

File Edit Calculations Food Extras Help

Display options
TA AOC FA MA NC

Women 19-24 years	DGE2000	Portion	1	Days																
Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carbohyd	dietary	alcohol	PUFA	cholest	Vit. A	carotene	Vit. E	Vit. A (eq.)	Total analysis:					
1 bubur nasi	30	21,9		0,4	0,0	4,8	0,1		0,0	0,0	0,0				energy	229,8	kcal			
2 telur ayam	25	38,8		3,2	2,7	0,3	0,0		0,3	106,0	47,5		0,5		water	-	g			
3 bubur nasi	30	21,9		0,4	0,0	4,8	0,1		0,0	0,0	0,0		0,0		protein (33%)	10,1	g			
4 cakalang	20	21,0		3,7	0,6	0,0	0,0		0,1	14,4	3,0		0,4		fat (40%)	10,2	g			
5 tahu	25	19,0		2,0	1,2	0,5	0,3		0,7	0,0	0,0		0,0		carbohydr. (27%)	16,2	g			
6 bubur nasi	30	21,9		0,4	0,0	4,8	0,1		0,0	0,0	0,0		0,0		dietary fiber	0,5	g			
7 daging ayam	30	85,5		8,1	5,7	0,0	0,0		1,3	23,7	11,7		0,9		alcohol (0%)	-	mg			
															PUFA	2,8	mg			
															cholesterol	144,1	mg			
															Vit. A	62,2	µg			
															carotene	-	µg			
															Vit. E (eq.)	0,9	mg			

Recall hari ke -3

NutriSurvey for Windows - C:\nutrisurvey2007\aura.h3.xpl

File Edit Calculations Food Extras Help

Women 19-24 years DGE2000 Portion 1 Days

Food	Amount	kcal	water	protein	fat	carbohy	dietary	alcohol	PUFA	choleste	Vit. A	carotene	Vit. E	Vit. A
1 bubur nasi	30	21,9		0,4	0,0	4,8	0,1		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
2 telur ayam	30	46,5		3,8	3,2	0,3	0,0		0,4	127,2	57,0	0,6		
3 wortel	15	5,4	13,5	0,2	0,1	1,2								
4 wortel	10	3,6	9,0	0,1	0,1	0,8								
5 bubur nasi	30	21,9		0,4	0,0	4,8	0,1		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
6 bakso daging sapi	15	55,5		3,5	4,5	0,0	0,0		0,2	15,6	1,5	0,0	0,0	
7 tahu	25	19,0		2,0	1,2	0,5	0,3		0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	
8 pisang ambon	25	23,0		0,3	0,1	5,8	0,6		0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	
9 bubur nasi	30	21,9		0,4	0,0	4,8	0,1		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
10 daging sapi	15	40,3		3,7	2,7	0,0	0,0		0,1	11,3	0,0	0,0	0,0	
11 daging ayam	15	42,7		4,0	2,8	0,0	0,0		0,6	11,9	5,8	0,0	0,0	

Total analysis:

energy	301,7 kcal
water	22,5 g
protein (25%)	18,8 g
fat (43%)	14,8 g
carbohydr. (31%)	23,0 g
dietary fiber	1,1 g
alcohol (0%)	- g
PUFA	2,1 g
cholesterol	165,9 mg
Vit. A	66,3 µg
carotene	mg
Vit. E (eq.)	0,6 mg
Vit. B1	1 mg
Vit. B2	0,3 mg
Vit. B6	0,4 mg
tot. fol.acid	25,4 µg
Vit. C	2,3 mg
sodium	66,3 mg
potassium	307,5 mg

Display options: TA, AS, FA, MA, NC

Lampiran 16. Dokumentasi



(pengukuran LILA)



(makanan yang sudah diporsi)



(sisa makan pasien)