

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Skrining Gizi

 SKRINING GIZI RAWAT INAP			
Identitas Pasien			
Tanggal	7 November 2024 (Tgl / Bln / Th)		
Jam	12.00 WIB		
Ruangan	304-2		
Penjamin	☒ BPJS ☐ Asuransi Swasta ☐ Umum ☐ Lainnya		
Dokter PJ	dr. Aleq		
ALERGI	TF		
No. RM	1964968		
Nama Pasien	Th. Jondro		
Jenis Kelamin	☒ Laki-laki ☐ Perempuan		
Tanggal Lahir	16-04-54 (Tgl / Bln / Th)		
Usia	70 tahun (Th / Bln / Hr)		
*Tempel sticker jika ada			
ANTROPOMETRI			
BB saat ini estimasi	59,5 Kg		
BB ideal	54 Kg		
TB / PB eshamas	160 cm		
Tinggi lutut	- cm		
LILA	28,8 cm		
IMT eshamas	23,8 Kg/m ²		
BB / U	-		
TB / U	-		
BB / TB atau IMT / U	-		
LLA / U	-		
Status Gizi	Gizi Baik		
SKRINING GIZI			
Skrining Gizi Pasien Dewasa			
1	BMI / IMT LLA a. $\geq 23,0$ a. $> 110\%$ b. 18,5 – 22,9 b. 90 – 110 % c. $< 18,5$ c. $< 90\%$		
2	Presentase penurunan BB secara tidak sengaja 3-6 bulan terakhir a. $\geq 5\%$ b. 5 – 10 % c. $> 10\%$		
3	Pasien menderita penyakit berat dan atau tidak mendapatkan asupan makanan > 5 hari a. TIDAK b. YA		
Skrining Gizi Pasien Anak / Remaja			
1	Nilai Z-Score BB / TB atau IMT / U a. > 2 b. 2 – (-2) c. < -2		
2	Bagaimana asupan gizi anak? a. Baik / tidak ada perubahan b. Baru saja menurun c. Tidak ada		
3	Skor dampak penyakit terhadap status gizi anak a. Tidak berdampak b. Kemungkinan berdampak c. Berdampak		
TOTAL SKOR			
Tanggal Skrining			
7/11/24			
Intepretasi Hasil			
DEWASA	0	Berisiko rendah	, ulangi skrining setiap 7 hari
	1	Berisiko sedang	, monitoring asupan , ulangi skrining setiap 3 hari
	≥ 2	Berisiko tinggi	, lanjutkan dengan asuhan gizi dan monitoring asupan setiap hari
ANAK	0 – 1	Berisiko rendah	, ulangi skrining setiap 7 hari
	2 – 3	Berisiko sedang	, monitoring asupan, ulangi skrining setiap 3 hari
	≥ 4	Berisiko tinggi	, lanjutkan dengan suhan gizi dan monitoring asupan setiap hari

Ahli Gizi

 Syaharani Meysa Aulia
 (Tanda tangan & Nama Terang)

001/Gizi/Rev.02/RSU.UMM/2018

Lampiran 2. Tabel PAGT

FORM NUTRITIONAL CARE PROCESS

Nama : Tn. Tj

Umur : 70 thn

JK : Laki-laki

Dx : Peritonitis Lokal ec Appendicitis Perforasi

Assessment		Diagnosis Gizi (PES)	Intervensi	Rencana Monev
Data Dasar	Identifikasi Masalah			
Antropometri - LILA 28.8 cm - %LILA = 93.8% (Gizi Baik) - P. ULNA = 26 cm - TB Estimasi = 160 cm - BB Estimasi = 59.5 kg - IMT Estimasi = 23.2 (Normal)	-	-	-	-
Biokimia MRS - Hemoglobin 10 (N = 13-17) - Hematokrit 31 (N = 40-51)	BD-1.10.1 Hemoglobin Rendah BD-1.10.2 Hematokrit Rendah BD-1.5.1 Glukosa Puasa Tinggi	NI-5.3 Penurunan Kebutuhan Karbohidrat Sederhana berkaitan dengan gangguan metabolik ditandai dengan kadar glukosa tinggi	ND-1 Modifikasi makanan utama dan snack dengan menghindari karbohidrat	BD-1.5.1 Monev glukosa darah

- GDP = 114 mg/dL (N = 70-100 mg/dL) (PERKENI, 2019) - GDS = 239 mg/dL (N = <200 mg/dL) (PERKENI, 2019) PASCA BEDAH - GDP = 91 mg/dL (N = 70-100 mg/dL) (PERKENI, 2019) - GDS = 145 mg/dL (N = <200 mg/dL) (PERKENI, 2019)	BD-1.5.2 Glukosa Biasa Tinggi		sederhana dan mengganti dengan karbohidrat kompleks	
MRS Fisik - Lemas - Nyeri perut bagian kanan bawah - Nafsu makan menurun Klinis - K/U Cukup - TD 150/90 mmHg (N = 120/80 mmHg) - N = 94x/menit - S = 36.6°C - RR = 20x/menit - SPO2 = 97%	PD-1.1.1 Lemas PD-1.1.5.4 Nyeri Perut - Nyeri pada luka pasca bedah di perut PD-1.1.21 Tanda-tanda Vital - Tekanan Darah tinggi 160/90 mmHg (N = 120/80 mmHg)	NI-5.1 Peningkatan Kebutuhan Protein berkaitan dengan Pasca Bedah LE Peritonitis Lokal ec Appendicitis Perforasi ditandai dengan nyeri pasca bedah NI-5.3 Penurunan Kebutuhan Natrium berkaitan dengan hipertensi ditandai dengan tekanan darah tinggi	ND-1 Modifikasi makanan utama dan snack tinggi protein dan rendah garam	PD-1.1.21 Monev Tekanan Darah

PASCA BEDAH Fisik - Lemas - Nyeri perut pasca bedah - Perut kembung, kaku, terasa penuh Klinis - K/U Cukup - TD 160/90 mmHg (N = 120/80 mmHg) - - N = 93x/menit - S = 36.6°C - RR = 17x/menit - SPO2 = 95%				
Riwayat Gizi Dahulu : - Pola makan 3x/hari @1.5 ctg nasi - Makan sayur 6-7x/minggu @1 ctg sayur - Lauk nabati 6-7x/minggu @1 ptg sdg. Yang sering dikonsumsi yaitu tahu dan tempe. Pengolahan digoreng - Lauk hewani telur ayam 3x/minggu @1 butir,	FH-5.4 Perilaku Makan kurang baik, masih mengkonsumsi makanan berlemak yaitu masakan bersantan dan cara pengolahan lauk digoreng FH-7.2.8 Recalls Eating Hasil recall 24 jam SMRS termasuk kategori defisit tingkat berat yaitu energi hanya	NI-2.1 Asupan Oral Tidak Adekuat berkaitan dengan perubahan fisiologis pasien yaitu nyeri perut dan nafsu makan menurun ditandai dengan hasil recall 24 jam termasuk kategori defisit tingkat berat yaitu energi hanya mencukupi 62%, protein 59%, lemak 68% dan karbohidrat hanya mencukupi 60% dari total kebutuhan	ND-1 Modifikasi makanan utama dan snack sesuai kebutuhan gizi dan bentuk makanan lunak C-1 Konseling gizi dengan materi diet	FH-7.2.8 Monev Asupan Makan Pasien

ikan lele 2x/minggu @1ekor sdg. Pengolahan digoreng - Px tidak konsumsi ayam - Buah 5-6x/minggu. Yang sering dikonsumsi pisang dan pepaya - Sering konsumsi gorengan (Pisang goreng, ubi/tela goreng) dan masakan bersantan sebelum penyakit DM dan Hipertensi diketahui - Makanan bersantan masih dikonsumsi 1x/minggu dengan porsi sedikit - Hasil SQ-FFQ : Energi = 1143 kkal Protein = 33.6 gr Lemak = 35.1 gr KH = 177.3 gr Sekarang :	mencukupi 62%, protein 59%, lemak 68% dan karbohidrat hanya mencukupi 60% dari total kebutuhan	NB-1.3 Tidak Siap untuk Perubahan Diet berkaitan dengan kurangnya dukungan keluarga ditandai dengan konsumsi makanan bersantan dan cara pengolahan makanan yang digoreng	pasca bedah disertai DM dan HT	
--	---	--	---------------------------------------	--

Hasil Recall 24 jam Energi : 1054.8 kkal (62%) Protein : 38.3 gr (59%) Lemak : 32.3 gr (68%) Karbohidrat : 153.3 gr (60%) Obat-obatan : - Injeksi Sansulin Rapi 3x6 iu - Injeksi Lavemir - Infus Asering 20 tpm - Injeksi Cefoperazone 2x1 - Injeksi Dexketoprofen 2x1 amp - Injeksi Granisetron 2x1 amp - Injeksi Drip Santagesic Neurosanbe Double Inj - Injeksi Drip Santagesic Valisanbe - Petidin 25 mg dalam NS 500 cc/8 jam				
Riwayat Personal CH-1.1 Data Personal Nama : Tn. Tj Usia : 70 tahun Jenis Kelamin : Laki-laki CH-1.2.1 Riwayat Kesehatan	-	-	-	-

Riwayat Penyakit Keluarga : - Diabetes Melitus Tipe II Riwayat Penyakit Px : - Diabetes Melitus Tipe II - Hipertensi - Peritonitis Lokal ec Appendicitis Perforasi				
--	--	--	--	--

Lampiran 3. Perhitungan Menu

MENU MAKAN HARI PERTAMA											
Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Natrium (mg)	Vit. C (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
Malam	Bubur Nasi	Bubur Nasi	200	145.8	2.6	0.2	32	-	-	0.2	0.4
	Sop Daging Klaten	Daging Sapi	50	134.4	12.4	9	-	26.5	-	0.9	2
	Tempe Goreng	Tempe	50	99.5	9.5	3.8	8.5	3	-	1.1	0.9
		Minyak	5	43.1	-	5	-	-	-	-	-
	Sayuran	Wortel	30	7.7	0.3	0.1	1.4	18	2.1	0.6	0.2
		Kentang	30	27.9	0.6	-	6.5	1.5	3.9	0.1	0.1
Snack malam	Biscuit tropicana	Biscuit Tropicana	30	124.3	3.1	6.5	13.3	40.2	-	1.7	1.3
Pagi	Bubur nasi	Bubur nasi	200	145.8	2.6	0.2	32	-	-	0.2	0.4
	Telur bumbu kuning	Telur ayam	55	85.43	6.9	5.8	0.6	68.2	-	0.7	0.6
	Sayur bening	Kacang panjang	20	7	0.4	0.1	1.6	0.6	2	0.3	0.1
		Jagung pipil	20	72.4	1.6	0.7	15.4	7	-	0.7	0.4
		Labu air	20	4	0.2	0.1	0.9	0.2	1.2	0.1	0.1
Snack pagi	Air madu	Madu	20	60.8	0.1	-	16.5	0.8	0.2	0.1	-
	Buah	Semangka	60	19.2	0.4	0.2	4.3	1.2	6	0.1	0.1
		Apel	60	35.4	0.1	0.2	9.2	-	3	0.2	0.2
Siang	Bubur nasi	Bubur nasi	200	145.8	2.6	0.2	32	-	-	0.2	0.4
	Tumis daging saus bawang	Dagung sapi giling	50	134.4	12.4	9	-	26.5	-	0.9	2
		Tahu	75	57	6.1	3.6	1.4	5.3	-	4.1	0.6
	Sup sayur	Bihun	50	190.5	0.2	0.1	45.7	4.5	-	0.3	0.1
		Wortel	30	7.7	0.3	0.1	1.4	18	2.1	0.6	0.2
Snack siang	Buah	Papaya	50	19.5	0.3	0.1	4.9	1.5	31	0.1	0.1
		Buah naga	50	35.5	0.8	1.5	4.7	5	0.5	0.2	0.2
TOTAL				1603.3	63.5	46.5	232.3	227.9	55.6	13.3	10.3
TOTAL KEBUTUHAN				1697.8	64.6	47	253	1100	90	9	11
PERSENTASE ASUPAN				94%	98%	99%	92%	21%	63%	148%	94%

MENU MAKAN HARI KEDUA											
Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Natrium (mg)	Vit. C (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
Malam	Bubur nasi	Bubur nasi	250	182.2	3.3	0.3	40	-	-	0.3	0.5
	Steak burger	Daging giling	50	134.4	12.4	9	-	26.5	-	0.9	2
	Tempe saus wijen	Tempe	50	99.5	9.5	3.8	8.5	3	-	1.1	0.9
	Sup sayur macaroni	Macaroni	30	105.9	3.6	0.5	21.2	0.9	-	0.4	0.4
		Buncis	30	10.5	0.6	0.1	2.4	0.9	3	0.4	0.1
		Kembang kol	20	5	0.3	0.1	1.1	3.6	6.4	0.1	-
Snack malam	Biscuit tropicana	Biscuit Tropicana	30	124.3	3.1	6.5	13.3	40.2	-	1.7	1.3
Pagi	Bubur nasi	Bubur nasi	250	182.2	3.3	0.3	40	-	-	0.3	0.5
	Ikan saus tiram	Ikan fillet	50	41.9	9.1	0.3	-	31	0.5	0.2	0.3
	Sayur lodeh	Labu siam	10	2	0.1	-	0.4	0.1	0.6	-	-
		Kacang panjang	20	7	0.4	0.1	1.6	0.6	2	0.3	0.1
		Terong	20	5.6	0.2	-	1.3	0.6	0.2	0.1	-
Snack pagi	Air madu	Madu	20	60.8	0.1	-	0.8	0.8	0.2	0.1	-
	Buah	Melon	60	22.9	0.4	0.1	0.6	0.6	3.6	0.2	0.1
		Apel	60	35.4	0.1	0.2	9.2	-	3.6	0.1	-
Siang	Bubur nasi	Bubur nasi	250	182.2	3.3	0.3	40	-	-	0.3	0.5
	Gulai telur	Telur ayam	55	85.43	6.9	5.8	0.6	68.2	-	0.7	0.6
	Rempah tempe	Tempe	50	99.5	9.5	3.8	8.5	3	-	1.1	0.9
		Minyak	5	43.1	-	5	-	-	-	-	-
		Kelapa parut	10	17.7	0.2	1.7	0.8	1	0.2	0.1	0.1
	Sayur asem	Labu siam	20	4	0.2	0.1	0.9	0.2	1.2	0.1	0.1
		Buncis	20	7	0.4	0.1	1.6	0.6	2	0.3	0.1
		Labu air	10	2	0.1	-	0.4	0.1	0.6	-	-
Snack siang	Buah	Semangka	60	19.2	0.4	0.2	4.3	1.2	6	0.1	0.1
		Buah naga	60	42.6	1	1.8	5.4	6	0.6	0.2	0.2
TOTAL				1522.6	68.2	40.2	222.9	189.1	30.7	9	8.8
TOTAL KEBUTUHAN				1697.8	64.6	47	253	1100	90	9	11
PERSENTASE ASUPAN				90%	105%	86%	88%	17%	35%	100%	82%

MENU MAKAN HARI KETIGA											
Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (gr)	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Natrium (mg)	Vit. C (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)
Malam	Bubur Nasi	Bubur nasi	300	218.7	3.9	0.3	48	-	-	-	0.6
	Daging Sukiyaki Tumis	Daging sapi	50	134.4	12.4	9	-	26.5	-	0.9	2
	Tahu tim	Tahu	75	57	6.1	3.6	1.4	5.3	-	4.1	0.6
	Sop Oriental	Wortel	30	7.7	0.3	0.1	1.4	18	2.1	0.6	0.2
		Brokoli	30	7	0.9	0.1	0.6	4.5	18.3	0.4	0.2
Snack malam	Biscuit tropicana	Biscuit Tropicana	30	124.3	3.1	6.5	13.3	40.2	-	1.7	1.3
Pagi	Bubur Nasi	Bubur nasi	300	218.7	3.9	0.3	48	-	-	0.3	0.6
	Sambel Goreng Daging	Daging sapi cincang	50	134.4	12.4	9	-	26.5	-	0.9	2
	Sayur Asam Jawa	Labu siam	20	4	0.2	0.1	0.9	0.2	1.2	0.1	0.1
		Toge Kedele	20	24.4	2.6	1.3	1.9	2.8	3	0.4	0.2
		Kacang panjang	20	7	0.4	0.1	1.6	0.6	2	0.3	0.1
Snack pagi	Air Madu	Madu	20	60.8	0.1	-	0.8	0.8	0.2	0.1	-
	Buah	Papaya	50	19.5	0.3	0.1	4.9	1.8	36.2	0.1	0.1
		Apel	60	35.4	0.1	0.2	9.2	-	3	0.1	-
Siang	Bubur Nasi	Bubur nasi	300	218.7	3.9	0.3	48	-	-	0.3	0.6
	Fuyunghai	Telur ayam	55	85.43	6.9	5.8	0.6	68.2	-	0.7	0.6
	Sup Kuah Oriental	Tahu	75	57	6.1	3.6	1.4	5.3	-	4.1	0.6
		Jamur kuping	20	5.4	0.4	0.1	1	0.4	0.8	0.3	0.2
		Brokoli	20	4.6	0.6	-	0.4	3	12.1	0.2	0.1
		Jagung	30	108.6	2.4	1.1	23.1	10.5	-	1	0.5
Snack siang	Buah	Semangka	50	16	0.3	0.2	3.6	1	5	0.1	0.1
		Pear	50	26.2	0.3	0.2	6.2	1	2.5	0.1	0.1
TOTAL				1573.2	67.8	41.8	231.4	199.7	87.6	16.9	10.8
TOTAL KEBUTUHAN				1697.8	64.6	47	253	1100	90	9	11
PERSENTASE ASUPAN				92%	104%	89%	91%	18%	97%	188%	98%

Lampiran 4. Dokumentasi Sisa Makan Pasien

Hari ke-1 (Makan Malam)	
Sebelum	Sesudah
	
Hari ke-1 (Makan Pagi)	
Sebelum	Sesudah
	
Hari ke-1 (Makan Siang)	
Sebelum	Sesudah
	

Hari ke-2 (Makan Malam)	
Sebelum	Sesudah
	
Hari ke-2 (Makan Pagi)	
Sebelum	Sesudah
	
Hari ke-2 (Makan Siang)	
Sebelum	Sesudah
	

Hari ke-3 (Makan Malam)	
Sebelum	Sesudah
	
Hari ke-3 (Makan Pagi)	
Sebelum	Sesudah
	
Hari ke-3 (Makan Siang)	
Sebelum	Sesudah
	

Lampiran 5. Leaflet Konseling Gizi

Nama : Tn. Tj TB : 160 Cm
 Umur : 70 th BB : 59.5 Kg
 IMT (Indeks Masa Tubuh) : 23

Kebutuhan Gizi Sehari :
 Kalori : 1809 Kkal Lemak : 50 gram
 Protein: 69.1 gram Karbohidrat: 271 gram

PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI

Pagi Jam 06.00-08.00

	Berat(gr)	* URT
Nasi/pengganti	200	2 ctg
Hewani/nabati	50	1 ptg
Sayuran	60	2 ctg sayur
Minyak	2.5	1/2 sdt
Gula pasir	0	

Selingan Jam 10.00 :
 Buah +/- 120 gram

Siang Jam 12.00 – 13.00 :

	Berat(gr)	* URT
Nasi/pengganti	250	2,5 ctg
Hewani	50	1 ptg
Nabati	50	1 ptg
Sayuran	60	2 ctg sayur
Buah	120	6 ptg dadu
Minyak	5	1 sdt

Selingan Jam 16.00 :
 Sumber protein +/- 30 gram atau buah +/- 100 gram

Malam Jam 18.00 – 19.00

	Berat(gr)	* URT
Nasi/pengganti	200	2 ctg
Hewani	50	1 ptg
Nabati	50	1 ptg
Sayuran	60	2 ctg sayur
Buah	120	6 ptg dadu
Minyak	5	1 sdt

Selingan Jam 21.00 :
 Biskuit khusus DM2 keping / 30 gram

*Jl Ukuran Rumah Tangga

Contoh Menu

Pagi

Roti putih + selai kacang
 Telur rebus
 Sayur daun selada & tomat
 Jus Apel (Selingan)

Siang

Nasi
 Semur Daging
 Tempe Goreng
 Tumis Toge
 Jeruk
 Gabin (Selingan)

Malam

Nasi
 Pepes Ikan
 Cah Tahu
 Tumis Kangkung
 Apel
 Crackers Tawar (Selingan)



DIET PASCA BEDAH DENGAN DM & HT



NAMA : Tn. Tj
UMUR : 70 th
TINGGI BADAN : 160 cm
BERAT BADAN : 59.5 kg
ALAMAT : Kota Batu
TANGGAL : 29 Oktober 2024
KONSULTAN GIZI : Syaharani

Tujuan Diet

- Memberi makanan sesuai dengan kebutuhan gizi
- Mempertahankan status gizi normal
- Menormalkan kadar gula darah dan tekanan darah
- Mempercepat proses penyembuhan luka bedah
- Mencegah komplikasi

Syarat Diet

- Kebutuhan energi ditentukan dengan memperhitungkan kebutuhan untuk metabolisme basal sebesar 25-30 kkal/kgBB normal, ditambah kebutuhan untuk aktivitas fisik dan keadaan khusus
- Kebutuhan protein 1-1.8 gr/kgBB
- Kebutuhan lemak 20-25%, dan KH 45-65% dari kebutuhan energi total
- Kolesterol maksimal 300mg/hari
- Penggunaan gula murni tidak diperbolehkan
- Serat dianjurkan 25 gr/hari
- Kebutuhan natrium <1100 mg/hari
- Vitamin dan mineral cukup
- Cairan cukup

PENGATURAN MAKAN



Bahan Makanan	Dianjurkan	Dibatasi	Dihindari
Sumber Karbohidrat	Karbohidrat kompleks : nasi, roti, mie, kentang, singkong, ubi, sagu.	Beras ketan, roti gandum utuh	Karbohidrat sederhana : gula, madu, sirup, selai, jeli, dsb.
Sumber Protein Hewani	Ayam tanpa kulit, ikan, putih telur, daging tak berlemak		Tinggi lemak jenuh (kornet, sosis, sarden, otak, jeroan, kuning telur)
Sumber Protein Nabati	Tempe, tahu, kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, kacang kedelai		
Sayuran	Semua sayuran kecuali sayuran tinggi serat		Sayuran tinggi serat & bergas seperti kacang panjang, daun singkong, pepaya, kol, lobak, sawi, nangka muda
Buah	Jeruk, apel, pepaya, jambu air, salak, belimbing	Nanas, anggur, mangga, sirsak, kedondong, jambu biji	durian, nangka, alpukat, kurma, manisan buah
Minuman			Minuman yang mengandung alkohol, susu kental manis, soft drink, es krim, yoghurt, susu
Lain-lain		Makanan yang digoreng dan yang menggunakan santan kental, kecap, saus tiram	Gula pasir, gula merah, gula batu, makanan minuman yang manis : cake, kue manis, dodol, sirup, selai manis, coklat, permen, tape, mayonnaise.
Bumbu	Garam, bawang, dan rempah-rempah dengan penggunaan yang terbatas.	Kecap, saus	Bumbu instan, MSG, cuka, merica, cabe

Lampiran 6. Dokumentasi Konseling Gizi

