

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Malang
Jl. Besar Ijen No.77C Malang 65112
(0341) 566075, 571388, Fax. (0341) 556748
<http://www.poltekkes-malang.ac.id>

Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 3561 /2024 Malang, 17 Oktober 2024
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Pengambilan Data
Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI

Kepada Yth.
1. Kepala Bakesbangpol
2. Kepala Dinas Kesehatan
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Aura Nurani Setia Pratiwi,(NIM.P17110223051) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diilinkkan untuk melakukan Ilir Pengambilan Data, pada:

Tanggal : 29 Oktober sd 11 November 2024
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : Puskesmas Taiinan Kabupaten Malang

Dengan judul :
Asuhan Gizi pada Penderita Diabetes Melitus.

Data yang diambil :

1. Pemeriksaan Biokimia
2. Pemeriksaan Fisik Klinis
3. Pemeriksaan Antropometri
4. Intake Makanan

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.



Tembusan disampaikan kepada Yth :
1. Kepala Puskesmas Tajinan Kabupaten Malang

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 2. Surat Izin Responden

**SURAT PERNYATAAN
PERSETUJUAN MENJADI KLIEN/ PASIEN**

Yang bertanda tangan dibawah ini, Saya :

Nama : Sutiar
Umur : 63
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Dusun Srigading RT 02/RW 06, Kecamatan Tajinan, Kabupaten Malang

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa setelah memahami semua penjelasan yang berkaitan dengan produsen pengambilan kasus untuk Laporan Tugas Akhir Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Poltekkes Malang. Maka dengan ini saya setuju menjadi klien/pasien dalam studi kasus mahasiswa

Nama : Aura Nurani Setia Pratiwi
NIM : P17110223051
Judul : Asuhan Gizi Pada Penderita Diabetes Melitus Dengan Hipertensi

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya

Kabupaten Malang, 21 Oktober 2024

Yang Menyatakan

Klien/Pasien



Sutiar

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 3. Media Edukasi



BAGAIMANA SEBAIKNYA CARA MEMASAK ?

- Bila masak daging, pilihlah daging yang halus, keluaran bagian yang berlemak
- Cara memasak yang baik ialah dengan merebus, mengukus, mengungkep, memoris, memanggang atau membakar. Hindarkan menggoreng sebabnya mungkin.
- Sebagian dari sayur sebaiknya dimakan mentah atau sebagai laapan



Hal - hal Lain

1. Bisakanlah pola makan yang teratur
2. Tepatilah 3j yaitu J1 (jumlah), J2 (jadwal), J3 (jenis).
3. Bisakanlah pola hidup sehat
4. Bisakanlah aktifitas fisik dan olah raga
5. Jagalah berat badan ideal anda
6. Hindarilah stres yang berkepanjangan.
7. Periksakanlah kesehatan anda secara teratur

Contoh Menu

Pagi : Nasi
• Tahu Telur
• Cah Kangkung

Pukul 10.00 : Buah & susu skim /susu DM

Siang : Nasi
• Empal Daging
• Sayur Bening Bayam
• Tempe Mendoan
• Pepaya

Selingan : Pisang Kepok

Malam : Nasi
• Ikan Bumbu Kuning
• Tumis Labu Siam Tempe
• Susu DM / Susu Skim



DIET DIABETES MELITUS

Nama : Robert
Umur : 45
Tinggi Badan : 175 cm
Berat Badan : 75 kg
Alamat : Cenggling, Tajinan
Tanggal : 26 Oktober 2023, Sabtu
Ahli Gizi : Z

NILAI GIZI

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Kalori : 1.527,4 kcal | Lemak : 29,5 gram |
| Protein : 66,1 gram | KH : 195,45 gram |

PENGGOLONG MAKANAN SEMAHARI

| PAGI : | BERAT (gram) | *URF |
|----------------------|--------------|------|
| Nasi | 100 g | 1/4 |
| Buah | 25 g | 1/2 |
| Sayuran | 25 g | 1/2 |
| Buah | 25 g | 1/2 |
| Jam 10.00 : | 25 g | 1/2 |
| SIANG : | | |
| Nasi | 100 g | 1/4 |
| Ikan | 40 g | 1/2 |
| Tempe/tahu | 25 g | 1/2 |
| Sayuran | 25 g | 1/2 |
| Buah | 25 g | 1/2 |
| Jam 16.00 : | 25 g | 1/2 |
| MALAM : | | |
| Nasi | 100 g | 1/4 |
| Ikan ayam tempe/tahu | 40 g | 1/2 |
| Tempe/tahu | 25 g | 1/2 |
| Sayuran | 25 g | 1/2 |
| Buah | 25 g | 1/2 |
| Mangga | 25 g | 1/2 |

PRINSIP PENGATURAN DIET 3J

JADWAL:
• Jadwal makan 3x makanan utama dan 2-3x selingan dengan jarak 3jam sekali
Menutup jumlah dan persi makanan yang dikonsumsi setiap waktu makan.

JENIS:
• Memperhatikan jenis bahan makanan yang dikonsumsi. Memilih bahan makanan yang disarankan dan menghindari bahan makanan yang tidak disarankan.

TUJUAN DIET

- 1.Mempertahankan kadar glukosa darah agar mendekati normal
- 2.Mencapai dan mempertahankan kadar lipid serum normal
- 3.Memberi cukup energi
- 4.Menghindari komplikasi akut

DIABETES COMPLICATIONS



DIABETES MELITUS

Diabetes Melitus merupakan penyakit metabolism yang ditandai dengan kadar gula darah tinggi yang diketahui karena pengeluaran insulin yang tidak mencukupi atau juga karena sel-sel tubuh merespons insulin yang dihasilkan tidak efektif oleh pankreas, sehingga menyebabkan kadar gula darah tetap tinggi. Diabetes melitus dapat dialami dalam dua faktor, yakni diabetes melitus tipe 1 dan diabetes melitus tipe 2.

MAKANAN YANG DIANJURKAN

-Sumber karbohidrat kompleks: nasi, roti, mie, ketan, jagung, gandum, protein: tidak mengandung lemak singgawi seperti ikan, ayam tanpa kulit, daging, telur, kacang-kacangan, tahu, tempe.

-Sumber lemak: jumlah terbatas. Didasarkan pada teknik pengolahan dengan cara dipanggang, dikukus, direbus, digoreng dalam jumlah terbatas.

-Sayur-sayuran hijau seperti brokoli, bayam, sawi, ds.
-Buah: buah dengan indeks glikemik rendah seperti pir, piang, apel, ds.

MAKANAN YANG TIDAK DIANJURKAN

-Sumber karbohidrat sederhana: gula, madu, sirup, kue manis, ds.
-Sumber protein: tidak mengandung lemak singgawi seperti jeroan, otak, ikan asin, tekor asin

-Sumber lemak: digoreng berlebih, makanan siap-saji gorengan Sayur tauge indeks glikemik tinggi, seperti jagung, sayur, sayur ketong, ds. Buah cemara/kelapa muda, ds.
-Bumbu: bahan dapur seiras yang dianjurkan, soda, bahan pengawet.

Good food is good mood.

DAFTAR BAHAN PENUKAR



| | |
|--------------------------|------------------|
| Nama : Siphi | Spesifikasi : kg |
| Umur : 5 | Jenis : ltr |
| Tinggi Badan : cm | |
| Berat Badan : kg | |
| Alamat : | |
| Tanggal : 1 Januari 2023 | |
| Ani Gizi : | |

Dipindai dengan CamScanner

DAFTAR BAHAN MAKANAN PENUKAR

GOLONGAN I : NASI dan penukarnya

100 gram nasi mengandung 175 kalori, 4 gr protein, 40 gr karbohidrat. Yang dapat digunakan untuk mengganti 100 gr nasi adalah:

| Bahan Makanan | Berat (gr) | URT | Ket |
|------------------|------------|-----------|-----|
| Nasi | 100 | ½ gr | |
| Nasi Tim | 200 | 1 gr | |
| Bubur Beras | 400 | 1½ gr | |
| Nasi Jagung | 100 | ¾ gr | |
| Ketan | 200 | 4 gr | K* |
| Singkong | 100 | 1½ gr sdg | |
| Talas | 200 | ½ gr sdg | |
| Ubi | 150 | 1½ gr | S* |
| Pisang Masik | 50 | Na* | |
| Roti Putih | 400 | 4 gr | |
| Gandum | 60 | 5½ gr bsr | Na* |
| Mie Goreng | 40 | 7 adms | |
| Tepung Beras | 50 | 8 adms | |
| Tepung Singkong | 40 | 8 adms | |
| Tepung Sagu | 50 | 7 adms | |
| Tepung Tepung | 50 | 12 adms | |
| Tepung Horchowee | 40 | 7 adms | |
| Mie Basah | 100 | 1 gr | Na* |
| Mie Kering | 50 | 1 gr | Na* |
| Havermout | 50 | 1 gr | S* |
| Bihun | 50 | 7 adms | |
| | | ½ gr | |

GOLONGAN II : DAGING dan penukarnya

50 gram daging mengandung 85 kalori, 10 gr protein, 8 gr lemak. Yang dapat digunakan untuk mengganti 50 gr daging adalah:

| Bahan Makanan | Berat (gr) | URT | Ket |
|----------------------------|------------|-----------|-------|
| Daging Sapi khasi (gr) 50 | 1½ gr sdg | Ko'P* | |
| Daging ayam khasi (gr) 50 | 1½ gr sdg | Ko'P* | |
| Daging ayam lrtk. trnl. 50 | 1½ gr sdg | Ko'P* | |
| Met.Ragi | 60 | 1½ gr sdg | Ko'P* |
| | 60 | 2½ gr sdg | Ko'P* |

GOLONGAN VII : MINYAK

5 gram minyak mengandung 45 kalori, 5 gr lemak.

| Bahan Makanan | Berat Gr | URT | Ket |
|--------------------|----------|-----------|-----|
| Minyak Kastor | 5 | 1 sdg | Ko' |
| Miny. Kelapa Sawit | 5 | 1 sdg | Tl' |
| Bls. kelapa | 5 | 1 sdg | |
| Margarina | 5 | 1 sdg | |
| Kelapa Parut | 25 | 5 sdms | K* |
| Kelapa parut | 40 | 8 sdms | K* |
| Santan/Kental | 15 | 1½ sdms | K* |
| Lemak Sayur | 5 | 1½ gr sdg | Ko' |

Keterangan besar posisi :

| | |
|--------------------------------------|----------|
| 1 sdm minyak goreng | = 10 gr |
| 1sdm minyak kastor | = 5 gr |
| 1sdm lengkap beras, sagu | = 6 gr |
| 1sdm lengkap jagung manis, horchowee | = 10 gr |
| 1sdm mayonnaise, margarina | = 10 gr |
| 1sdm nasi | = 10 gr |
| 1sdm susu | = 20 gr |
| 1sdm susu pertumbuhan | = 10 ml |
| 1cangkir | = 3 ml |
| 1 cangkir | = 1 gr |
| 1 piring plastik (5 x 15 cm) | = 10 gr |
| 1 piring plastik (5 x 15 cm) | = 10 gr |
| 1 piring tempe (4 x 8 x 1 cm) | = 25 gr |
| 1 piring tempe (4 x 8 x 1 cm) | = 25 gr |
| 1 piring tempe (8 x 8 x 2 cm) | = 50 gr |
| 1 piring tempe (8 x 8 x 2 cm) | = 50 gr |
| 1 piring tempe (8 x 8 x 2 cm) | = 100 gr |

Keterangan singkatan :

Na* = Niskom 200-400 mg

S* = Sari 3-6 gr

Tl' = Tepung 250 gr

RD* = Tinggi Kolesterol

Tl* = Lemak Tinggi

Untuk jangan makan prasman rik, prasman emas dan pisang bandung

GOLONGAN VI : SUSU

200 gram susu mengandung 110 kalori, 7 gr protein, 7 gr lemak, 7 gr karbohidrat. Yang dapat digunakan untuk mengganti 200 gr susu adalah:

| Bahan Makanan | Berat (gr) | URT | Ket |
|-------------------|------------|--------|------|
| Susu sapi segar | 25 | 1 gr | K* |
| Susu kental manis | 50 | ½ gr | K* |
| Susu kental manis | 40 | 3 adms | K* |
| Yoghurt | 200 | 1 gr | K* |
| Yoghurt | 200 | 2 gr | K'K* |
| Tep. susu krim | 25 | 6 sdms | K* |
| Tep. susu krim | 25 | 5 adms | K* |

GOLONGAN VII : BUAH dan penukarnya

Sayuran Golongan B Mengandung sedikit kalori, protein dan karbohidrat. Sayuran ini dapat digunakan lebih banyak dari sayuran golongan A.

| Bahan Makanan | Bahan Makanan | Ket |
|-------------------|---------------|------|
| Baliq | Kembang Kol | K'S* |
| Cabai hijau besar | Kol | S* |
| Daun Bawang | Pecel | S* |
| Deun Kong | Labi air | |
| Deun Kop Paeteng | Lelekan | |
| Deun Lau Slem | Pepaya Muda | S* |
| Jamur Segar | Peras | K'S* |
| Oyong | Sewi | S* |
| Kingking | Selodif | S* |
| Kelimun | Tauge | K'S* |
| Tomat | Tarong | K'S* |
| Kedip Muda | Kangkung | S* |
| Kol (kubis) | Caris | |
| | Paprika | |

GOLONGAN V : BUAH dan penukarnya

50 gr pisang mengandung 40 kalori, 10 gr karbohidrat. Untuk penderita Diabetes sebaiknya tidak mengonsumsi buah golongan A.

| Bahan Makanan | Berat Gr | URT | Ket |
|---------------|----------|-------------|------|
| Mangga | 50 | ½ gr sdg | S* |
| Nangka Masak | 50 | ½ gr bsr | K'S* |
| Rambutan | 70 | 1 gr | S* |
| Smok | 50 | ½ gr | S* |
| Nanas | 75 | 1½ buah sdg | |
| Angeur | 75 | 1½ buah | |



Lampiran 4. Tabel PAGT

FORM NUTRITIONAL CARE PROCESS

Nama : Ny. S

Usia : 63 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Diagnosis Medis : Diabetes Melitus + Hipertensi

| Assesment | | Diagnosis Gizi (PES) | Intervensi | Rencana Monitoring & Evaluasi |
|--|----------------------|-------------------------|------------|-------------------------------|
| Data dasar | Identifikasi masalah | | | |
| AD-1.1.2 Berat Badan = 67 kg AD-1.1.1 Tinggi Badan = 148cm AD-1.1.5 Indeks masa tubuh dengan persentase lila sebesar 108,9% termasuk pada kategori gizi baik (normal). (N= 85-110%) | - | | | - |

| | | | | |
|---|-----------------|--|--|----------------------------------|
| BD-1.5.2 Kadar Glukosa Darah | BD-1.5.2 | NI-5.4 Penurunan kebutuhan karbohidrat sederhana dan natrium (P) berkaitan dengan adanya gangguan metabolisme karbohidrat sederhana dengan hipertensi (E) ditandai dengan kadar GDP dan GD 2 jam PP serta tekanan darah yang tergolong dalam kategori diatas nilai normal (tinggi) (S). | ND-1 Memodifikasi asupan karbohidrat dan natrium dengan cara memberikan makanan yang bervariasi dan seimbang, berbentuk makanan biasa,serta memodifikasi makanan yang tidak merangsang saluran cerna. | BD-1.5.2 Kadar Gula Darah |
| *Pemeriksaan Laboratorium Tanggal : 3 Oktober 2024 | | NC-2.2 Perubahan nilai-nilai laboratorium terkait gizi (P) berkaitan dengan px terdiagnosis diabetes melitus disertai hipertensi (E) ditandai dengan kadar GDP dan kadar GD 2 jam PP yang tergolong dalam kategori diatas nilai normal (S) | RC-1 Kolaborasi dan merujuk asuhan gizi px kepada dokter atau tenaga Kesehatan lainnya guna menormalkan Kembali kadar glukosa darah. | |

| | | | | |
|----------------------------|--|--|--|---|
| PD-1.1 Temuan Fisik | <p>PD-1.1.1.1 Lemas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lemas - Pusing - Nafsu makan menurun sejak 2 hari lalu - Gigi geligi lengkap - Kesadaran compos mentis <p>PD-1.1.21 Tanda-tanda vital</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tekanan darah 145/72 mmHg - Nadi 68x/menit - Suhu 36°C | <p>PD-1.1.16.12 Puisng</p> <p>PD-1.1.21 Tanda-tanda vital</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tekanan darah 145/72 mmHg (hipertensi) | <p>NB- 1.3 Belum siap untuk merubah pola makan atau diet dan gaya hidup (P) berkaitan dengan pasien kesulitan merubah kebiasaan (E) ditandai</p> <p>C-1 Pemberian konseling terhadap px tentang pola dan</p> | PD-1.1.1.1 Keadaan Lemas PD-1.1.16.12 Pusing PD-1.1.21 Tekanan Darah |
|----------------------------|--|--|--|---|

| | | | | |
|---|---|---|--|-------------------------------------|
| <p>Riwayat Gizi Dahulu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frekuensi makan utama 2x/hari • Frekuensi makanan selingan 2x/hari • Makanan pokok yang sering dikonsumsi yaitu nasi 3x/hari @1 ctg • lauk hewani yang sering dikonsumsi yaitu telur ayam 4-6x/mgg @1 butir telur, daging ayam 4-6x/mgg, daging sapi 1x/bln dan ikan lele 1x/bln • lauk nabati yang sering dikonsumsi yaitu tahu 4-6x/mgg @ 2 potong, tahu 4-6x/mgg, bakwan jagung 4-6x/mgg dan bakwan goreng(wortel,kecambah) 4-6x/mg. • sayur yang sering dikonsumsi yaitu bayam 1-3x/mgg, sayur sop (kentang,wortel,buncis,jagung manis) 4-6x/mgg dan selada air 1-3x/mgg | <p>FH-5.4 Perilaku makan px yang kurang tepat.</p> | <p>dengan perilaku makan px yang kurang tepat dan pemberian bahan makanan yang masih mengandung lemak tinggi (S).</p> | <p>perilaku makan yang tepat sesuai kondisi px diet yang dijalani yaitu Diet DM sesuai dengan kebutuhan pasien yaitu sebesar 1.437,3 kkal.</p> | <p>FH-5.4 Perilaku Makan</p> |
|---|---|---|--|-------------------------------------|

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• buah yang sering dikonsumsi yaitu pisang 4-6 x/mgg• Pasien juga suka mengonsumsi makanan berlemak tinggi seperti gorengan dan sayur bersantan | | |
|--|--|--|

| | | | | |
|---|--|---|----------------------------------|---|
| Riwayat Gizi Sekarang Hasil recall 24 jam menunjukkan hasil : <ul style="list-style-type: none">- Energi = 856,3kkal (47,5% defisit tingkat berat)- Protein = 25,6 gram (42,6% defisit tingkat berat)- Lemak = 32,1 gram (64,2% defisit tingkat berat)- Karbohidrat = 121,7 gram (43,4% defisit tingkat berat) *Dibandingkan dengan kategori tingkat konsumsi pasien menurut Depkes RI 1996 & AKG PMK No. 28 2019 | FH-1.1.1 Total asupan energi(\downarrow) FH-1.5.3 Asupan protein (\downarrow) FH-1.5.1 Total asupan lemak(\downarrow) FH-1.5.5.1 Total asupan karbohidrat(\downarrow) | NI-2.1 Asupan makanan dan minuman peroral tidak adekuat (P) berkaitan dengan px mengeluh pusing (E) ditandai dengan hasil recall yang menunjukkan defisit tingkat berat (S). | ND-1 Pemberian Diet DM RG | FH-1.1.1 Energi FH-1.5.3 Protein FH-1.5.1 Lemak FH-1.5.5.1 Karbohidrat |
|---|--|---|----------------------------------|---|

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>CH-1.1. Data Personal</p> <ul style="list-style-type: none"> - Px adalah anak ke-1 dari 4 bersaudara - Px tinggal bersama anaknya <p>CH-1.1.1 Usia : 63 th</p> <p>CH-1.2.1 Berorientasi nutrisi medis : Px pernah mendapatkan terapi/edukasi terkait diet DM.</p> <p>CH-1.1.3 Jenis kelamin : Perempuan</p> <p>CH-1.1.8 Pendidikan terakhir : SD (Sekolah Dasar)</p> <p>CH-3.1.6 Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga</p> <p>CH-3.1.7 Agama : Islam</p> | | | |
|---|--|--|--|

Lampiran 5. Hasil Recall selama 24 Jam Minggu 1-4

Menu minggu ke-1 (7/10/1014)

| Waktu Makan | Menu Makan | Bahan | Berat (g) | Energi (Kkal) | Protein (g) | Lemak (g) | Karbohidrat (g) | Serat (g) | Natrium(mg) |
|-------------|---------------------|---------------------|-----------|---------------|-------------|-----------|-----------------|-----------|-------------|
| Makan Pagi | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Telur dadar | Telur | 60 | 112,1 | 6,9 | 8,8 | 0,7 | 0 | 68,4 |
| | Sop | Wortel | 5 | 1,3 | 0 | 0 | 0,2 | 0,2 | 3 |
| | | Kentang | 8 | 7,4 | 0,2 | 0 | 1,7 | 0,1 | 0,4 |
| | | Pentol | 10 | 37 | 2,3 | 3 | 0 | 0 | 5,5 |
| | Tahu krispi | Tahu | 50 | 103 | 3,7 | 10,1 | 0,9 | 0,6 | 3 |
| | | Tepung terigu | 10 | 36,4 | 1 | 0,1 | 7,6 | 0,3 | 0,2 |
| | Minyak kelapa sawit | Minyak kelapa sawit | 15 | 129,3 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 |
| | Gula pasir | Gula pasir | 10 | 38,7 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0,1 |
| | Garam dapur | Garam | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 774,5 |
| Selingan | Pisang | Pisang ambon | 100 | 92 | 1 | 0,5 | 23,4 | 2,4 | 1 |
| Makan Siang | Nasi putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Tahu goreng | Tahu | 50 | 103 | 3,7 | 10,1 | 0,9 | 0,6 | 3 |
| | Seundeng | Kelapa parutan | 20 | 35,4 | 0,2 | 3,4 | 1,5 | 0,9 | 2 |

| | | | | | | | | | |
|------------------------|----------------------------|---------------|-----|---------|------|--------|-------|------|-------|
| Selingan | Nagasari | Nagasari | 60 | 111 | 1,3 | 1,7 | 23,9 | 1,6 | 1,2 |
| Makan Malam | Nasi putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Botok belluntas | Daun beluntas | 30 | 6 | 0,3 | 0,1 | 1,3 | 0,9 | 8,7 |
| | | Ampas kelapa | 20 | 70,8 | 0,7 | 6,7 | 3 | 1,8 | 4 |
| | Bakwan goreng | Bakwan | 30 | 162 | 1,6 | 12,1 | 11,8 | 0,4 | 0,3 |
| | Tahu goreng | Tahu | 50 | 103 | 3,7 | 10,1 | 0,9 | 0,6 | 3 |
| | Total Jumlah Asupan | | | 1.508 | 44,1 | 70,8 | 182,3 | 12 | 882,3 |
| Total Kebutuhan | | | | 1.437,3 | 71,8 | 31,9 | 215,5 | 16,7 | 935,5 |
| Persentase | | | | 104,9% | 61% | 221,9% | 84,7% | 75% | 94% |

Menu minggu ke-2 (14/10/2024)

| Waktu Makan | Menu Makan | Bahan | Berat (g) | Energi (Kkal) | Protein (g) | Lemak (g) | Karbohidrat (g) | Serat (g) | Natrium(mg) |
|-------------|-------------|------------|-----------|---------------|-------------|-----------|-----------------|-----------|-------------|
| Makan Pagi | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Telur dadar | Telur | 60 | 112,1 | 6,9 | 8,8 | 0,7 | 0 | 68,4 |
| | Tahu goreng | Tahu | 50 | 103 | 3,7 | 10,1 | 0,9 | 0,6 | 3 |
| | Lalap sayur | Selada air | 15 | 5,6 | 0,6 | 0 | 1,1 | 0,1 | 1,6 |
| | | Ketimun | 10 | 1,3 | 0,1 | 0 | 0,3 | 0,1 | 1,6 |
| | | Sawi hijau | 10 | 1,5 | 0,2 | 0 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |

| | | | | | | | | | |
|-------------|----------------------------|---------------------|---------|-------|------|-------|-------|-------|-------|
| | Minyak kelapa sawit | Minyak kelapa sawit | 15 | 129,3 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 |
| | Gula pasir | Gula pasir | 10 | 38,7 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0,1 |
| | Garam dapur | Garam | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 774,5 |
| Selingan | Pisang | Pisang ambon | 100 | 92 | 1 | 0,5 | 23,4 | 2,4 | 1 |
| Makan Siang | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Telur ceplok | Telur | 60 | 112,1 | 6,9 | 8,8 | 0,7 | 0 | 68,4 |
| | Lalap sayur | Selada air | 15 | 5,6 | 0,6 | 0 | 1,1 | 0,1 | 1,6 |
| | | Ketimun | 10 | 1,3 | 0,1 | 0 | 0,3 | 0,1 | 1,6 |
| Selingan | Pepaya | Pepaya | 100 | 39 | 0,6 | 0,1 | 9,8 | 1,8 | 3 |
| | Bolu kukus | Bolu kukus | 35 | 72,4 | 1,5 | 0,7 | 15 | 0,2 | 7,7 |
| Makan Malam | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Santan pedas | Tahu | 50 | 38 | 4,1 | 2,4 | 0,9 | 0,6 | 3,5 |
| | | Telur | 60 | 93,1 | 7,6 | 6,4 | 0,7 | 0 | 74,4 |
| | | Kentang | 15 | 13,9 | 0,3 | 0 | 3,2 | 0,2 | 0,8 |
| | | Santan cair | 10 | 10,6 | 0,1 | 1 | 0,5 | 0,3 | 0,6 |
| | Total Jumlah Asupan | | 1.259,8 | 47,6 | 48,5 | 162 | 7,6 | 1.013 | |
| | Total Kebutuhan | | 1.437,3 | 71,8 | 31,9 | 215,5 | 16,7 | 935,5 | |
| | Persentase | | 87,6% | 66% | 150% | 75% | 45,5% | 108% | |

Menu minggu ke-3 (21/10/2024)

| Waktu Makan | Menu Makan | Bahan | Berat (g) | Energi (Kkal) | Protein (g) | Lemak (g) | Karbohidrat (g) | Serat (g) | Natrium(mg) |
|--------------------|---------------------|---------------------|------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------------------|------------------|--------------------|
| Makan Pagi | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Dadar jagung | Jagung pipil | 15 | 16,2 | 0,5 | 0,2 | 3,8 | 0,4 | 2,5 |
| | | Tepung terigu | 10 | 36,4 | 1 | 0,1 | 7,6 | 0,3 | 0,2 |
| | Bening bayam | Bayam segar | 15 | 5,6 | 0,6 | 0 | 1,1 | 0,1 | 0,2 |
| | | Ketimun | 10 | 1,3 | 0,1 | 0 | 0,3 | 0,1 | 1,6 |
| | Rempeyek | Kacang tanah | 15 | 85 | 3,9 | 7,4 | 2,4 | 1,3 | 2,7 |
| | | Tepung terigu | 5 | 18,2 | 0,5 | 0,1 | 3,8 | 0,1 | 0,1 |
| | Minyak kelapa sawit | Minyak kelapa sawit | 15 | 129,3 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 |
| | Gula pasir | Gula pasir | 10 | 38,7 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0,1 |
| | Garam dapur | Garam | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 774,5 |
| Selingan | Pisang | Pisang ambon | 100 | 92 | 1 | 0,5 | 23,4 | 2,4 | 1 |
| Makan Siang | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Tahu goreng | Tahu | 50 | 38 | 4,1 | 2,4 | 0,9 | 0,6 | 3,5 |

| | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------------------|-----------------|---------|-------|--------|-------|-------|-------|------|
| | Tempe goreng | Tempe | 25 | 49,8 | 4,8 | 1,9 | 4,3 | 0,3 | 1,5 |
| Botok belluntas | Daun beluntas | 30 | 6 | 0,3 | 0,1 | 1,3 | 0,9 | 8,7 | |
| | Ampas kelapa | 20 | 70,8 | 0,7 | 6,7 | 3 | 1,8 | 4 | |
| Selingan | Singkong kukus | Singkong kuning | 100 | 126 | 1,1 | 0,3 | 30,8 | 1,6 | 5 |
| Makan Malam | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Tahu goreng | Tahu | 50 | 38 | 4,1 | 2,4 | 0,9 | 0,6 | 3,5 |
| | Telur dadar | Telur | 60 | 112,1 | 6,9 | 8,8 | 0,7 | 0 | 68,4 |
| | Terong | Terong | 30 | 8,4 | 0,2 | 0,1 | 2 | 0,8 | 0,9 |
| | Kerupuk | Kerupuk | 15 | 54,6 | 1,5 | 0,2 | 11,4 | 0,4 | 0,3 |
| | Total Jumlah Asupan | | 1.294,4 | 38,9 | 44 | 192,9 | 880,5 | 12 | |
| | Total Kebutuhan | | 1.437,3 | 71,8 | 31,9 | 215,5 | 16,7 | 935,5 | |
| | Persentase | | 90% | 54% | 137,9% | 89,7% | 94% | 71,8% | |

Menu minggu ke-4 (28/10/2024)

| Waktu Makan | Menu Makan | Bahan | Berat (g) | Energi (Kkal) | Protein (g) | Lemak (g) | Karbohidrat (g) | Serat (g) | Natrium(mg) |
|--------------------|---------------------|---------------------|------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------------------|------------------|--------------------|
| Makan Pagi | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Serundeng ayam | Daging ayam | 20 | 57 | 5,4 | 3,8 | 0 | 0 | 14,6 |
| | | Kelapa parut | 20 | 35,4 | 0,2 | 3,4 | 1,5 | 0,9 | 2 |
| | Daging saoi | Daging sapi | 30 | 80,7 | 7,5 | 5,4 | 0 | 0 | 15,9 |
| | Lalap selada air | Selada air | 15 | 5,6 | 0,6 | 0 | 1,1 | 0,1 | 1,6 |
| | Kerupuk udang | Kerupuk udang | 15 | 82,3 | 1 | 4,3 | 10 | 0,1 | 11,1 |
| | Minyak kelapa sawit | Minyak kelapa sawit | 15 | 129,3 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 |
| | Gula pasir | Gula pasir | 10 | 38,7 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0,1 |
| | Garam dapur | Garam | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 774,5 |
| Selingan | Pepaya | Pepaya | 100 | 39 | 0,6 | 0,1 | 9,8 | 1,8 | 3 |
| Makan Siang | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Botok beluntas | Daun beluntas | 30 | 6 | 0,3 | 0,1 | 1,3 | 0,9 | 8,7 |
| | | Ampas kelapa | 20 | 70,8 | 0,7 | 6,7 | 3 | 1,8 | 4 |

| | | | | | | | | | |
|-------------|----------------------------|---------------|-----|---------|------|------|-------|-------|-------|
| | Dadar jagung | Jagung pipil | 15 | 16,2 | 0,5 | 0,2 | 3,8 | 0,4 | 2,5 |
| | | Tepung terigu | 10 | 36,4 | 1 | 0,1 | 7,6 | 0,3 | 0,2 |
| | Daging saoi | Daging sapi | 30 | 80,7 | 7,5 | 5,4 | 0 | 0 | 15,9 |
| Selingan | Donat | Donat | 35 | 140 | 1,8 | 7,6 | 16,2 | 0,3 | 7 |
| Makan Malam | Nasi Putih | Beras | 100 | 130 | 2,4 | 0,2 | 28,6 | 0,3 | 0 |
| | Dadar jagung | Jagung pipil | 15 | 16,2 | 0,5 | 0,2 | 3,8 | 0,4 | 2,5 |
| | | Tepung terigu | 10 | 36,4 | 1 | 0,1 | 7,6 | 0,3 | 0,2 |
| | Tahu goreng | Tahu | 50 | 38 | 4,1 | 2,4 | 0,9 | 0,6 | 3,5 |
| | Sop | Wortel | 5 | 1,3 | 0 | 0 | 0,2 | 0,2 | 3 |
| | | Sawi putih | 8 | 1,2 | 0,2 | 0 | 0,2 | 0,2 | 1,3 |
| | | Jagung manis | 5 | 5,4 | 0,2 | 0,1 | 1,3 | 0,1 | 0,9 |
| | Kerupuk udang | Kerupuk udang | 15 | 82,3 | 1 | 4,3 | 10 | 0,1 | 11,1 |
| | Total Jumlah Asupan | | | 1.423 | 42 | 63 | 175,4 | 882 | 9,9 |
| | Total Kebutuhan | | | 1.437,3 | 71,8 | 31,9 | 215,5 | 16,7 | 935,5 |
| | Persentase | | | 99% | 58% | 197% | 81,5% | 94,2% | 62% |

Lampiran 6. Resume Monitoring Evaluasi Pengetahuan Hasil Pre test dan Post Test

| Soal | Jawaban | Hasil Pre Test | Hasil Post Test |
|--|---|--|---|
| <p>Pengelompokan soal point 1-3 dengan materi terkait penyakit diabetes melitus :</p> <p>1. Diabetes melitus adalah penyakit yang berkaitan dengan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Gangguan terkait pencernaan b. Gangguan pengelihatan c. Kekurangan zat besi dalam darah d. Gangguan pada penggunaan gula darah oleh tubuh <p>2. Gejala umum diabetes melitus meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sering haus dan lapar b. Pengelihatan kabur c. Mudah Lelah d. Semua jawaban benar <p>3. Indeks glikemik (IG) merupakan ukuran :</p> | <p>1. Diabetes melitus adalah penyakit yang berkaitan dengan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Gangguan terkait pencernaan b. Gangguan pengelihatan c. Kekurangan zat besi dalam darah d. Gangguan pada penggunaan gula darah oleh tubuh <p>2. Gejala umum diabetes melitus meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sering haus dan lapar b. Pengelihatan kabur c. Mudah Lelah d. Semua jawaban benar | <p>Jumlah point benar dan salah yang didapat pasien selama pretest :</p> <p>Point benar :</p> <p>1. Diabetes melitus adalah penyakit yang berkaitan dengan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Gangguan terkait pencernaan b. Gangguan pengelihatan c. Kekurangan zat besi dalam darah d. Gangguan pada penggunaan gula darah oleh tubuh <p>7. Protein yang baik untuk penderita diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Daging merah berlemak b. Ayam tanpa kulit c. Sosis d. Telur asin | <p>Jumlah point benar dan salah yang didapat pasien selama post test :</p> <p>Point benar :</p> <p>1. Diabetes melitus adalah penyakit yang berkaitan dengan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Gangguan terkait pencernaan b. Gangguan pengelihatan c. Kekurangan zat besi dalam darah d. Gangguan pada penggunaan gula darah oleh tubuh <p>2. Gejala umum diabetes melitus meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sering haus dan lapar b. Pengelihatan kabur c. Mudah Lelah d. Semua jawaban benar |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>a. Seberapa cepat makanan meningkatkan gula darah</p> <p>b. Kandungan serat dalam makanan</p> <p>c. Jumlah kalori dalam makanan</p> <p>d. Rasa manis pada makanan</p> | <p>3. Indeks glikemik (IG) merupakan ukuran :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Seberapa cepat makanan meningkatkan gula darah b. Kandungan serat dalam makanan c. Jumlah kalori dalam makanan d. Rasa manis pada makanan <p>4.Tujuan utama dari diet diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menurunkan berat badan b. Mengontrol kadar gula darah agar stabil c. Menghindari semua jenis karbohidrat d. Meningkatkan nafsu makan <p>5. Prinsip dasar dari diet diabetes adalah :</p> | <p>9.Minuman yang sebaiknya dihindari bagi penderita diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Air putih b. Susu khusus DM c. Teh tanpa gula d. Minuman kemasan <p>10. Makanan yang sebaiknya dibatasi oleh penderita diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sayuran hijau berdaun b. Minuman manis c. Ikan salmon d. Kacang-kacangan | <p>4.Tujuan utama dari diet diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menurunkan berat badan b. Mengontrol kadar gula darah agar stabil c. Menghindari semua jenis karbohidrat d. Meningkatkan nafsu makan <p>5. Prinsip dasar dari diet diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menghindari makanan tinggi berlemak dan gula b. Mengatur jumlah,jenis,dan jadwal makan (3 J) c. Berpuasa secara teratur d. Menghindari semua jenis makanan <p>7.Protein yang baik untuk penderita diabetes adalah :</p> |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>a. Menghindari makanan tinggi berlemak dan gula</p> <p>b. Mengatur jumlah,jenis,dan jadwal makan (3 J)</p> <p>c. Berpuasa secara teratur</p> <p>d. Mengindari semua jenis makanan</p> <p>6.Manfaat serat bagi penderita diabetes melitus adalah :</p> <p>a. Mempercepat penyerapan gula darah</p> <p>b. Mempercepat proses kenyang</p> <p>c. Mencegah diare</p> <p>d. Memperlambat penyerapan gula darah</p> | | <p>a. Daging merah berlemak</p> <p>b. Ayam tanpa kulit</p> <p>c. Sosis</p> <p>d. Telur asin</p> <p>8.Makanan yang kaya akan serat adalah :</p> <p>a. Nasi putih</p> <p>b. Mie instan</p> <p>c. Brokoli</p> <p>d. Roti</p> <p>9.Minuman yang sebaiknya dihindari bagi penderita diabetes adalah :</p> <p>a. Air putih</p> <p>b. Susu khusus DM</p> <p>c. Teh tanpa gula</p> <p>d. Minuman kemasan</p> <p>10. Makanan yang sebaiknya dibatasi oleh penderita diabetes adalah :</p> <p>a. Sayuran hijau berdaun</p> <p>b. Minuman manis</p> <p>c. Ikan salmon</p> <p>d. Kacang-kacangan</p> |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Pengelompokan soal point 4-5 dengan materi terkait pilar diet diabetes melitus :</p> <p>4.Tujuan utama dari diet diabetes adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menurunkan berat badan Mengontrol kadar gula darah agar stabil Menghindari semua jenis karbohidrat Meningkatkan nafsu makan <p>5. Prinsip dasar dari diet diabetes adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menghindari makanan tinggi berlemak dan gula Mengatur jumlah,jenis,dan jadwal makan (3 J) Berpuasa secara teratur | <p>7.Protein yang baik untuk penderita diabetes adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> Daging merah berlemak Ayam tanpa kulit Sosis Telur asin <p>8.Makanan yang kaya akan serat adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> Nasi putih Mie instan Brokoli Roti <p>9.Minuman yang sebaiknya dihindari bagi penderita diabetes adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> Air putih Susu khusus DM Teh tanpa gula Minuman kemasan <p>10. Makanan yang sebaiknya dibatasi oleh</p> | <p>Point salah :</p> <p>2.Gejala umum diabetes melitus meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none"> Sering haus dan lapar Pengelihan kabur Mudah Lelah Semua jawaban benar <p>3. Indeks glikemik (IG) merupakan ukuran :</p> <ol style="list-style-type: none"> Seberapa cepat makanan meningkatkan gula darah Kandungan serat dalam makanan Jumlah kalori dalam makanan Rasa manis pada makanan <p>4.Tujuan utama dari diet diabetes adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menurunkan berat badan Mengontrol kadar gula | <p>Point salah :</p> <p>3.Indeks glikemik (IG) merupakan ukuran :</p> <ol style="list-style-type: none"> Seberapa cepat makanan meningkatkan gula darah Kandungan serat dalam makanan Jumlah kalori dalam makanan Rasa manis pada makanan <p>6.Manfaat serat bagi penderita diabetes melitus adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> Mempercepat penyerapan gula darah Mempercepat proses kenyang Mencegah diare Memperlambat penyerapan gula darah |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>d. Menghindari semua jenis makanan</p> | <p>penderita diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Sayuran hijau berdaun b. Minuman manis c. Ikan salmon d. Kacang-kacangan | <p>darah agar stabil</p> <ul style="list-style-type: none"> c. Menghindari semua jenis karbohidrat d. Meningkatkan nafsu makan <p>5. Prinsip dasar dari diet diabetes adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menghindari makanan tinggi berlemak dan gula b. Mengatur jumlah,jenis,dan jadwal makan (3 J) c. Berpuasa secara teratur d. Menghindari semua jenis makanan <p>6. Manfaat serat bagi penderita diabetes melitus adalah :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Mempercepat penyerapan gula darah | |
|---|---|---|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>b. Mempercepat proses kenyang</p> <p>c. Mencegah diare</p> <p>d. Memperlambat penyerapan gula darah</p> <p>8. Makanan yang kaya akan serat adalah :</p> <p>a. Nasi putih</p> <p>b. Mie instan</p> <p>c. Brokoli</p> <p>d. Roti</p> | |
|--|--|---|--|