



Lampiran 1. Lembar Etik

 <p>RSSA</p>	<p><b>RUMAH SAKIT UMUM DAERAH</b> <b>Dr SAIFUL ANWAR</b> Jl. Jaksa agung Suprpto No.2 Malang <b>KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN</b> <b>TERAKREDITASI KARS VERSI 2012 TINGKAT PARIPURNA</b></p> <p>24 Februari 2015 s.d. 23 Februari 2018 Jl. Jaksa Agung Suprpto No.2 MALANG 65111 Telp. ( 0341 ) 362101, Fax. ( 0341 ) 369384 E-mail : staf-rsu-drsaifulanwar@jatimprov.go.id Website : www.rsusaifulanwar.jatimprov.go.id</p>
<p><b>KETERANGAN KELAIKAN ETIK</b> <b>PELAKSANAAN PENELITIAN</b></p> <p><b>( "ETHICAL CLEARANCE" )</b></p> <p><b>No: 400/09/K.3/302 /2018</b></p>	
<p>KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN RSUD Dr SAIFUL ANWAR MALANG, SETELAH MEMPELAJARI DENGAN SEKSAMA RANCANGAN PENELITIAN YANG DIUSULKAN, DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA PENELITIAN DENGAN</p>	
<p><b>JUDUL : Asuhan Gizi Pada Pasien Sirosis Hepatis Dengan Hematemesis Melena di RSUD dr. Saiful Anwar Malang</b></p>	
<p><b>PENELITI UTAMA : Wira Triangga Yusminingrum</b></p>	
<p><b>UNIT / LEMBAGA / TEMPAT PENELITIAN</b></p>	
<p><b>RSUD Dr Saiful Anwar Malang</b></p>	
<p><b>DINYATAKAN LAIK ETIK</b></p>	
<p><b>MALANG, 11 Januari 2018</b></p> <p><b>KETUA TIM KOMISI ETIK PENELITIAN</b></p>  <p><b>dr. M. Saiful Rohman, SpJP (K)., PhD</b></p>	

## Lampiran 2. Penjelasan Sebelum Penelitian

### Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Saya mahasiswa jurusan Gizi dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang akan melakukan penelitian tentang pelaksanaan asuhan gizi pada pasien Sirosis Hepatis dengan Hematemesis Melena. Penelitian tersebut dilakukan di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Saiful Anwar Malang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan asuhan gizi pada pasien Sirosis Hepatis dengan Hematemesis Melena Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Saiful Anwar Malang. Penelitian diawali dengan menanyakan identitas pasien, kemudian melakukan pengkajian (*assessment*) berupa pengukuran antropometri, yaitu mengukur berat badan dan tinggi badan pasien. Selain itu menghitung asupan makanan yang dikonsumsi pasien dengan menggunakan form food recall 24 jam, *form food frequency*, dan form *Weighting* dimana pasien diwawancarai mengenai makanan apa saja yang telah dimakan pada hari itu selama kurang lebih 15 menit serta melihat sisa makanan pasien lalu ditimbang dari rumah sakit. Setelah itu dilakukan penetapan diagnosis gizi, merencanakan intervensi gizi, serta melakukan monitoring evaluasi. Waktu yang diperlukan untuk melakukan penelitian ini adalah 3 hari. Penelitian ini tidak membawa akibat atau dampak negatif bagi kesehatan subyek penelitian.

Keikutsertaan saudara adalah bersifat sukarela dan bila tidak berkenan dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa mendapat sanksi apapun. Informasi yang didapatkan dari penelitian ini akan dirahasiakan dan hanya digunakan untuk bahan pengembangan ilmu pengetahuan. Apabila saudara memerlukan penjelasan lebih lanjut berkenaan dengan kegiatan penelitian ini dapat menghubungi kontak di bawah ini :

Wira Triangga Yusminingrum (0822 3185 8433)

Peneliti

### Lampiran 3. Surat Pernyataan Kesiadaan menjadi Subyek Penelitian

#### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

#### ASUHAN GIZI PADA PASIEN SIROSIS HEPATIS DENGAN HEMATEMESIS MELENA DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH Dr. SAIFUL ANWAR MALANG

Setelah memahami penjelasan rinci tentang penelitian yang akan dilakukan, saya sudah mengerti dan telah mempertimbangkan manfaat dan resiko dari penelitian yang telah dilakukan oleh Wira Triangga Yusminingrum. Saya mengerti bahwa partisipasi saya dilakukan secara sukarela dan saya dapat menolak atau mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Pernyataan bersedia menjadi subyek:

Nama : YOYOK B.  
Alamat : JL KENDEDES RT 16 RW 2 TULUS BESAR TUMPANG  
Usia : 50 TH  
Jenis kelamin : LAKI - LAKI

Malang, ...

Saksi



(Wiwik Widayati)

Nama Responden



(Toyok Bedlisianto)

Benefit



(Wira Triangga)

## Lampiran 4. Form Identitas Pasien

### KUISIONER

#### ASUHAN GIZI PADA PASIEN SIROSIS HEPATIS DENGAN HEMATEMESIS MELENA DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH Dr. SAIFUL ANWAR MALANG

Tanggal Wawancara :

16 APRIL 2018

Pewawancara :

WIRA TRIANGGA Y.

#### Identitas Responden

Nama : YUYUK BEDILISIANTO

Umur : 50 TAHUN

Alamat : KENDEDES RT. 16 RW. 2 TULUS BESAR. TUMPANG - MALANG

Jenis kelamin : LAKI - LAKI

Agama : ISLAM

Pekerjaan : WIRA SWASTA

Pendidikan : SLTA

Diagnosis medis : SIROSIS HEPATIS

## Lampiran 5. Form Data Karakteristik Pasien

Judul Penelitian  
Asuhan Gizi pada Pasien Sirosis Hepatis dengan Hematemesis Melena di  
Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Saiful Anwar Malang

No	Identitas Pasien	
1	Nama	YOKO PEDILISANTO
2	Tanggal lahir	01 JANUARI 1958
3	Usia	50 Tahun
4	Jenis Kelamin	<input checked="" type="radio"/> L / <input type="radio"/> P
5	Alamat	KENDEDES RT. 16 RW. 02 TULUS BESAR TUMPANG - MALANG
No	Antropometri Pasien	
1	Berat Badan	Kg TL = 16 cm BBI = 69 kg
2	Tinggi Badan	Cm TB est = 175,8 cm % LILA = 96,9%
No	Identitas <sup>keti</sup> Pasien	
1	Nama	WIWIK WIDAYATI
3	Usia	48 Tahun
4	Pendidikan Terakhir	a. Tidak Sekolah <input checked="" type="radio"/> b. SD c. SMP d. SMA e. Perguruan Tinggi
5	Pekerjaan	<input checked="" type="radio"/> a. Ibu Rumah Tangga b. PNS c. Swasta d. Wiraswasta e. Petani f. Lain - Lain
6	Alamat	KENDEDES RT 16 RW 02 TULUS BESAR TUMPANG MALANG

## Lampiran 6. Form *Skrinning*

### ASSASSMENT GIZI (SGA)

Nama Pasien : Tn. Y. Tgl Lahir/Umur : 01-01-1958/56 th.  
 No. RM : - Ruangan : 26 HCU IPD

No	DESKRIPSI	A	B	C
1.	<b>Perubahan berat badan sejak lebih dari 2 minggu yang lalu dan berlangsung selama 6 bulan:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Berat badan bertambah, tidak berubah atau ada penurunan ringan (&gt;0,5 kg tetapi &lt; 1 kg)</li> <li>Ada penurunan berat badan sedang (&gt;1kg tetapi &lt;5kg), Kurus</li> <li>Ada penurunan berat badan (&gt;5kg)</li> </ul>			✓
2.	<b>Perubahan asupan makanan:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada atau ada perubahan tetapi sedikit, dalam waktu singkat</li> <li>Asupan sedang, namun cenderung meningkat</li> <li>Asupan sedang atau buruk, cenderung makin menurun</li> </ul>			✓
3.	<b>Perubahan gastrointestinal: anoreksia, mual, muntah diare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kadang-kadang atau tidak ada gejala</li> <li>Ada beberapa gejala selama &lt; 2 minggu, atau gejala berat tetapi membaik</li> <li>Gejala berlangsung tiap hari atau sering selama &gt; 2 minggu</li> </ul>		✓	
4.	<b>Kapasitas Fungsional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada penurunan stamina/kekuatan atau terjadi penurunan ringan-sedang namun membaik</li> <li>Terjadi penurunan stamina/kekuatan ringan/sedang dalam aktivitas sehari-hari atau penurunan berat namun membaik</li> <li>Terjadi penurunan stamina/kekuatan berat atau hanya berbaring di tempat tidur</li> </ul>			✓
5.	<b>Penyakit dan Hubungannya dengan Kebutuhan Zat Gizi:</b> <b>Diagnosis:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada stress metabolik</li> <li>Ada stress metabolik ringan-sedang (infeksi, jantung, kongestif, dll)</li> <li>Ada stress metabolik tinggi (kanker, DM, nefropati, CH, dll)</li> </ul>		✓	
6.	<b>Kehilangan lemak subkutan: trisep dan bisep</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada/sedikit</li> <li>Ringan-sedang di seluruh area</li> <li>Berat di seluruh area</li> </ul>		✓	
7.	<b>Pelisutan otot : pelipis, tl, selangka, scapula, rusuk, betis, lutut</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada/sedikit</li> <li>Ringan-sedang di seluruh area</li> <li>Berat di seluruh area</li> </ul>		✓	
8.	<b>Edema : tungkai, asites</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tidak ada/sedikit</li> <li>Ringan-sedang di seluruh area</li> <li>Berat di seluruh area</li> </ul>	✓		
<b>Keseluruhan Skor SGA</b>		1	4	3

Kesimpulan: Malnutrisi Ringan (B) s/d Malnutrisi sedang.

12,5% 10% 31%

Lampiran 7. Form Food Recall 24 Jam

Formulir Food Recall 24 jam


Nama responden : Tn. Y Hari ke: 2  
 Umur/Jenis Kelamin : 50 tahun / Laki-laki (17 April 2018)

Waktu makan	Nama makanan	Bahan makanan			Ket.
		Jenis	Banyaknya		
			URT	gram	
Pagi (07.00)	Nasi tim Soto Ayam Kentang Lapis Tumis Toge+Suun	Beras Ayam Kentang Toge Suun	1 1/2 kentang sdg 1 1/2 ptg sdg 1 ptg sdg 1/2 gls sdg 1/2 gls sdg	50 50 50 25 5	
Snack (10.00)	Pisang Ambon Air putih/ Air mineral	Pisang Ambon Air mineral	1 gls sdg	200 ml	
Siang (12.00)	Nasi tim Kalo Daging Bistik Tahu Sup Wortel Suun	Beras Daging sapi Tahu Wortel Suun	1 1/2 kentang sdg 1 ptg sdg 1 ptg sdg 1/2 bh sdg 1/2 gls sdg	50 50 50 25 5	
Snack (15.00)	Pepaya	Pepaya potong		150	
Malam (16.00)	Nasi tim Kare Ayam Oren Tempe Cah Bayam Tauge	Beras Ayam Tempe Bawang Tauge	1 kentang sdg 1 ptg sdg 1 ptg sdg 1 gls sdg 1/2 gls sdg	50 75 50 100 25	
Snack (18.00)	Pisang hijau	Pisang hijau	1 buah sedang	90	

Lampiran 8. Form Food Frequency (FFQ)

Nama bahan makanan	Frekuensi makanan						Ket.
	>1x/ hari	1x/ hari	4-6x/ minggu	1-3x/ minggu	1x/ bulan	1x/ tahun	
<b>a. Makanan pokok</b>							
a. Nasi putih	✓						
b. Nasi Jagung			✓				
c. Roti		✓					
d. Singkong							
e. Mie				✓			
<b>b. Lauk hewani</b>							
1. Ayam				✓			
2. Kambing				✓			
3. Telur Ayam				✓			
4. Ikan laut segar				✓			
5. Daging sapi				✓			
6. Terung				✓			
<b>c. Lauk nabati</b>							
1. Tahu	✓						
2. Tempe	✓						
3.							
4.							
5.							
<b>d. Sayur-sayuran</b>							
1. Kenikir		✓					
2. Bayam				✓			
3. Kelor				✓			
4. Wortel				✓			
5. Buncis				✓			
6. Kangkung Muda				✓			
<b>e. Buah-buahan</b>							
1. Pirang	✓						
2. Apel / Pir				✓			
3. Buah Naga				✓			
4. Semangka				✓			
5. Melon				✓			
<b>f. Lain-lain</b>							
1. Teh	✓						
2. Kopi	✓						
3. Gula pasir	✓						
4. Minuman bersoda (fanta coca cola)				✓			
5. Jeruk hangat				✓			
6. Esotengan	✓						

Pewawancara

  
 (.....WIRA TRIANDEA Y.....)



**Lampiran 9. Form Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT/NCP)**

Nama responden : Jenis Kelamin :  
 Umur : No. Registrasi :

Assesment	Diagnosis Gizi	Rencana Intervensi	Rencana Monitoring dan Evaluasi
<p><b>Antropometri</b>                      LLA: 29 cm                      %LLA: 96,9%                      Status gizi: normal</p>	<p>Malnutrisi protein energi yang nyata berkaitan dengan asupan makan kurang dalam jangka waktu lama ditandai dengan status gizi berdasarkan % LLA yaitu 66,7% (status gizi kurang) (NI-5.2)</p>	<p>Modifikasi diet, jenis atau jumlah makanan dan zat gizi pada waktu makan. (ND.1.2)</p>	<p>%LILA (AD. 1.1.7)</p>
<p><b>Biokimia</b>                      Hb = 9,90 g/dL (↓)                      Eritrosit (RBC) = 3,90 10<sup>6</sup>/μL (↓)                      Leukosit (WBC) = 12,69 10<sup>3</sup>/μL (↑)                      Hematokrit = 30,40% (↓)                      Trombosit (PLT) = 100 10<sup>3</sup>/μL (↓)                      MCV = 77,90 fl (↓)                      MCH = 25,40 pg (↓)                      MCHC = 32,60 g/dL (N)</p>	<p>Perubahan nilai laboratorium terkait dengan zat gizi berkaitan dengan penurunan fungsi hati Ditandai dengan (NC-2.2)                      Hb = 9,90 g/dL (↓)                      Eritrosit (RBC) = 3,90 10<sup>6</sup>/μL (↓)                      Leukosit (WBC) = 12,69 10<sup>3</sup>/μL (↑)                      Hematokrit = 30,40% (↓)                      Trombosit (PLT) = 100 10<sup>3</sup>/μL (↓)                      MCV = 77,90 fl (↓)                      MCH = 25,40 pg (↓)</p>	<p>Modifikasi diet (ND.1.2)                      - Pembatasan protein agar tidak memperberat kerja hati dan mencegah terjadinya koma hepatikum                       Kolaborasi dengan tim medis lain (RC.2.1)                      - Terkait data pemeriksaan laboratorium terbaru</p>	<p>Profil anemia gizi: Hb, Eritrosit, Leukosit, Hematokrit, Trombosit, MCV, MCH, (BD.1.10)                       Profil protein: albumin (BD.1.11)</p>
<p><b>Fisik Klinis</b>                      Tekanan Darah (↑)</p>	<p>Penurunan kebutuhan natrium berkaitan dengan perubahan metabolisme Ditandai dengan TD (↑)(NI-5.3)</p>	<p>Modifikasi diet (ND.1.2)                      - Pembatasan asupan natrium untuk membantu menurunkan Tekanan darah tinggi</p>	<p>FH.2.1 asupan natrium dari makanan</p>

		Kolaborasi dengan tim medis lain (RC.2.1) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terkait pemeriksaan fisik klinis (TTV) dan asupan cairan pasien dari infus dan obat</li> </ul>	Pemeriksaan tanda-tanda vital: TD, HR, RR, Suhu tubuh (PD.1.1.9)
<b>Dietary</b> Riwayat dahulu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frekuensi makan setiap hari yaitu 4-5x makanan utama per hari</li> <li>- Sering mengonsumsi jeroan 3-4x/minggu</li> <li>- Pasien sering konsumsi masakan/makanan yang digoreng.</li> <li>- Pasien sering menggunakan bumbu penyedap rasa dalam masakan/makanannya</li> <li>- Suka minum teh dan kopi 2-3x/minggu</li> </ul> Sekarang Hasil Recall 24 jam: E = 1300 kkal (62,8%)	Pengetahuan yang kurang dikaitkan dengan makanan dan zat gizi berkaitan dengan belum pernah mendapatkan edukasi gizi terkait penyakitnya ditandai dengan pemilihan bahan makanan jeroan dan makanan yang banyak berminyak yang kurang tepat (NB-1.5)	Edukasi dan konseling gizi (E1.1) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemberian edukasi terkait makanan dan zat gizi yang dibutuhkan sesuai dengan kondisi pasien (E 1.1)</li> </ul>	Asupan energi total (FH.1.1.1.1) Asupan protein total (FH.1.5.2.1) Asupan lemak (FH.1.5.1.1) Asupan KH (FH.1.5.3.1) FH.1.5.1.1) Asupan protein (FH.1.5.3.3)

<p>P = 91 g (75,8%)  L = 34 g (59,2%)  KH= 151 g (47,06%)  Interpretasi: asupan makan tergolong kurang</p>			
<p><b>Behaviour</b>  Pasien belum pernah mendapat edukasi terkait penyakitnya</p>		<p>Edukasi gizi (E-1.1)  - Pemberian edukasi kepada pasien dan keluarga pasien terkait pengaturan makan sesuai dengan kondisi pasien.</p>	<p>Pengetahuan terkait makanan dan gizi (FH.1.4)</p>

**Lampiran 10. Form Monitoring dan Evaluasi**

**HASIL MONITORING DAN EVALUASI**

Nama : Tn. Y

Jenis Kelamin : Laki-laki

Umur : 50 tahun

Register : 11379409

Hari ke	Antro	Hasil Laboratorium	Fisik Klinis	Dietary	Edukasi	Identifikasi masalah baru	Rencana tindak lanjut
1	LILA=29 cm %LILA= 90%	Hb= 9,9 Eritrosit = 3,9 Leukosit = 12,69 Hematokrit = 30,4 Trombosit = 100 MCV = 77,9 MCH = 25,4 MCHC = 32,6 SGOT = 27 SGPT = 25 Albumin = 4,06	KU: lemah Kesadaran: CM TD : 121/76 HR : 72x/mnit RR : 20x/mnit Suhu : 36,7°C Sesak (+)	Pasien diberikan diet cair N80 (1kkal/ml)  Asupan makan pasien dalam sehari: Energi = 1300 kkal (62,8%) Protein = 91 gram (75,8%) Lemak = 34 gram (59,2%) KH = 151 gram (47,06%)	Memotivasi pasien untuk mematuhi diet yang diberikan	Asupan makan rendah karena perut terasa penuh dan sesak	<u>Antropometri</u> LILA <u>Biokimia</u> Jika ada pemeriksaan <u>Fisik/ Klinik</u> KU Kesadaran TD HR RR Suhu Sesak <u>Dietary</u> Asupan energi & zat gizi
2	LILA=29 cm %LILA= 90%	Hb= 6,1 Eritrosit = 2,42 Leukosit = 2,98 Hematokrit = 19,1 Trombosit = 47 MCV = 78,9 MCH = 25	KU: lemah Kesadaran: CM TD : 120/70 N : 80x/mnit RR : 22x/mnit Suhu : 36,4°C	Pasien diberikan diet TKTP II (2007,5 kkal) lunak saat makan siang dan makan pagi.  Asupan makan pasien dalam sehari: Energi = 1674,5 kkal (81%)	Memotivasi pasien untuk mematuhi diet yang diberikan	Hb rendah	<u>Antropometri</u> LLA <u>Biokimia</u> Jika ada pemeriksaan <u>Fisik/ Klinik</u> KU

		MCHC = 32,2 SGOT = 29 SGPT = 23 Albumin = 4,06		Protein = 61,3 gram (89%) Lemak = 33,4 gram (58,1%) KH = 288,3 gram (90%)			Kesadaran TD HR RR Suhu Sesak <u>Dietary</u> Asupan energi & zat gizi
3	LILA=29 cm %LILA= 90%	Hb= 8,2 Eritrosit = 2,42 Leukosit = 2,98 Hematokrit = 19,1 Trombosit = 47 MCV = 78,9 MCH = 25,2 MCHC = 31,9 SGOT = 29 SGPT = 23 Albumin = 4,06	KU: lemah Kesadaran: CM TD : 130/80 N : 84x/mnit RR : 20x/mnit Suhu : 36,2°C Sesak (-)	Pasien diberikan diet TKTP II (2007,5 kkal) bentuk lunak  Asupan makan pasien dalam sehari: Energi = 1501 kkal (72,5%) Protein = 69 gram (100%) Lemak = 35,1 gram (61%) KH = 229,3 gram (71,5%)	Memotivasi pasien untuk mematuhi diet yang diberikan	-	<u>Antropometri</u> LIL <u>Biokimia</u> Jika ada pemeriksaan  <u>Fisik/ Klinik</u> KU Kesadaran TD HR RR Suhu Sesak  <u>Dietary</u> Asupan energi & zat gizi Asupan cairan

**Lampiran 11. NutriSurvey Pasien A1**

=====  
 ==

**Analysis of the food record**

=====  
 ==

Food	Amount	energy	carbohydr.
------	--------	--------	------------

**PAGI**

nasi tim	200 g	234.2 kcal	51.4 g
telur asin	60 g	93.1 kcal	0.7 g
tahu	50 g	38.0 kcal	0.9 g
labu siam mentah	50 g	10.0 kcal	2.2 g
pisang ambon	90 g	82.8 kcal	21.1 g

Meal analysis: energy 458.2 kcal (31 %), carbohydrate 76.2 g (33 %)

**SIANG**

nasi tim	200 g	234.2 kcal	51.4 g
ayam	50 g	142.4 kcal	0.0 g
kecap	10 g	6.0 kcal	0.6 g
tempe kedele murni	50 g	99.5 kcal	8.5 g
bayam segar	100 g	37.0 kcal	7.3 g
semangka	150 g	48.0 kcal	10.8 g

Meal analysis: energy 567.3 kcal (38 %), carbohydrate 78.6 g (34 %)

**MALAM**

nasi tim	200 g	234.2 kcal	51.4 g
telur ayam	60 g	93.1 kcal	0.7 g
tahu	55 g	41.8 kcal	1.0 g
santan	15 g	10.6 kcal	0.4 g
Carrot fresh	25 g	6.5 kcal	1.2 g
buncis mentah	25 g	8.7 kcal	2.0 g
kentang	25 g	23.2 kcal	5.4 g
Melon fresh	150 g	57.4 kcal	12.4 g

Meal analysis: energy 475.5 kcal (32 %), carbohydrate 74.6 g (33 %)

=====

==

## Result

=====

==

Nutrient content	analysed value	recommended value/day	percentage fulfillment
energy	1501.0 kcal	2036.3 kcal	74 %
cholesterol	548.3 mg	-	-
potassium	2399.0 mg	4700.0 mg	51 %
protein	69.0 g(18%)	60.1 g(12 %)	115 %
fat	35.1 g(20%)	69.1 g(< 30 %)	51 %
sodium	788.8 mg	1300.0 mg	61 %
linoleni C18,3	0.1 g	1.6 g	4 %
eicosape C20,5	0.0 g	-	-
carbohydr.	229.3 g(61%)	290.7 g(> 55 %)	79 %
dietary fiber	10.8 g	33.0 g	33 %
PUFA	9.8 g	-	-
m.uns.f.acids	11.4 g	-	-
water	157.6 g	2600.0 g	6 %
Vit. A	1303.9 µg	600.0 µg	217 %
Vit. D	1.2 µg	15.0 µg	8 %
Vit. E	0.3 mg	15.0 mg	2 %
Vit. K	26.8 µg	65.0 µg	41 %
Vit. B1	0.8 mg	1.2 mg	68 %
Vit. B2	1.4 mg	1.4 mg	102 %
niacineequiv.	0.6 mg	13.0 mg	4 %
pantoth. acid	8.1 mg	5.0 mg	161 %
Vit. B6	2.3 mg	1.7 mg	136 %
tot. fol.acid	266.7 µg	400.0 µg	67 %
Folic acid (B)	0.0 µg	-	-
Vit. B12	1.6 µg	2.4 µg	68 %
biotine	7.2 µg	30.0 µg	24 %
Choline total	0.0 mg	550.0 mg	0 %
Vit. C	75.8 mg	90.0 mg	84 %
iron	15.9 mg	13.0 mg	122 %
fluorine	23.2 µg	3.0 µg	775 %
phosphorus	886.2 mg	700.0 mg	127 %
iodine	5.2 µg	150.0 µg	3 %
calcium	525.1 mg	1000.0 mg	53 %
Chromium	0.0 µg	30.0 µg	0 %

magnesium	380.1 mg	350.0 mg	109 %
manganese	4.2 mg	2.3 mg	181 %
Se	0.0 µg	-	-
zinc	7.8 mg	13.0 mg	60 %
copper	1.4 mg	0.9 mg	160 %



### Lampiran 12. Siklus Menu Rumah Sakit

Menu	Siang	Sore	Subuh
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Sate Komoh Ayam (B/L)</li> <li>Sate Komoh Daging (B/L)</li> <li>Mendoan (B)</li> <li>Tempe Bacem (L)</li> <li>Urapan (B)</li> <li>Cah Bayam Tauge Panjang (B)</li> <li>Pisang Ambon (I,II)</li> <li>Pepaya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Dadar Telur Tebal (B/L)</li> <li>Opor Daging (A+RG)</li> <li>Ungkep Tahu (B/L)</li> <li>Lodeh Manisah (B//L)</li> <li>Salak Pondo (I,III B)</li> <li>Pisang Hijau (III), (I,II L)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Kare Daging (B/L)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Tahu Bumbu Kecap (L)</li> <li>Kare Sayuran (B/L)</li> <li>Pisang Ambon (I,II,III)</li> </ul>
II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Ikan Serani (B/L)</li> <li>Gadon Daging (B)</li> <li>Tempe Goreng(B)</li> <li>Terik Tempe (L)</li> <li>Bobor Bayam Manisah (B/L)</li> <li>Semangka (I,II)</li> <li>Pisang Hijau (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Ayam Goreng Tepung (B, Anak)</li> <li>Lapis Ayam (L)</li> <li>Lapis Daging (A)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Tahu Bacem (L)</li> <li>Cap Cay (B)</li> <li>Sup Wortel Oyong (L)</li> <li>Pisang Ambon (I,II,III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Soto Daging (B/L)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Lapis Kentang (L)</li> <li>Lalap Tauge+ Suun</li> <li>Pisang Hijau (I,II,III)</li> </ul>
III	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Ayam Bumbu Rujak (B)</li> <li>Lapis Ayam (L,Anak)</li> <li>Lapis Daging (A)</li> <li>Dadar Jagung (B)</li> <li>Tempe Ungkep (L)</li> <li>Pecel (B)</li> <li>Bening Bayam Oyong (L)</li> <li>Apel (I,II)</li> <li>Pisang Hijau (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Tongseng Daging (B/L)</li> <li>Ungkep Daging (RG)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Tahu Ungkep (L)</li> <li>Sup Wortel Makaroni (B/L)</li> <li>Pisang Susu (I)</li> <li>Pisang Ambon (II,III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Telur Asin (B/L)</li> <li>Kare Telur (L, RG)</li> <li>Kare Daging (A)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Orem Tahu (L)</li> <li>Asem-Asem Baby Buncis (B/L)</li> <li>Pisang Hijau (I,II,III)</li> </ul>
IV	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Kare Daging (B/L)</li> <li>Bali Tempe (B)</li> <li>Tempe Bacem (L)</li> <li>Lodeh Kacang Panjang Terong (B/L)</li> <li>Pisang Raja (I,II)</li> <li>Pisang Ambon(III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Bistik Ayam (B/L)</li> <li>Ayam Ungkep (RG)</li> <li>Bistik Daging (A)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Tahu Ungkep (L)</li> <li>Sup Wortel Kapri Buncis (B/L)</li> <li>Pier (I)</li> <li>Pisang Hijau (II,III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Lapis Daging (B/L)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Tahu Ungkep (L)</li> <li>Orem Manisah (B/L)</li> <li>Pisang Ambon (I,II,III)</li> </ul>

Menu	Siang	Sore	Subuh
V	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Telur Bumbu Rujak (B)</li> <li>Telur Bumbu Kecap (L, Anak)</li> <li>Daging Bumbu Kecap (A)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Orem Tahu (L)</li> <li>Sayur Asem (B/L)</li> <li>Melon (I,II)</li> <li>Pisang Hijau (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Koloke Kakap Putih (B/L)</li> <li>Kare Daging (A+RG)</li> <li>Tempe Goreng (B)</li> <li>Bacem Tempe (L)</li> <li>Kare Sayuran (B/L)</li> <li>Pisang Ambon (I,II,III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/ Nasi Tim</li> <li>Opor Ayam (B/L)</li> <li>Opor Daging (A)</li> <li>Tahu Goreng (B)</li> <li>Tahu Bumbu Kecaap (L)</li> <li>Tumis Baby Buncis Wortel (B/L)</li> <li>Pisang Hijau (I,II,III)</li> </ul>
VI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi tim</li> <li>Kalio telur (B/L)</li> <li>Semur daging (A)</li> <li>Tempe mendoa (B)</li> <li>Terik tempe (L)</li> <li>Bening bayam (B/L)</li> <li>Jeruk (I/II)</li> <li>Pisang ambon (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Lodho daging (B/L)</li> <li>Tahu goreng (B)</li> <li>Orem tahu (L)</li> <li>Oseng wortel (B/L)</li> <li>Pisang hijau (I,II,III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Soto ayam (B/L)</li> <li>Soto daging (A)</li> <li>Tahu goreng (B)</li> <li>Lapis kentang (L)</li> <li>Lalap tauge + Suun</li> <li>Pisang ambon (I,II,III)</li> </ul>
VII	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Ikan asam manis (B,anak)</li> <li>Kallo daging (L,S,RG)</li> <li>Tahu goreng (B)</li> <li>Bistik tahu (L)</li> <li>Sup wortel suun (B/L)</li> <li>Salak pondoh (I,II,B)</li> <li>Pepaya (I,II,III, L)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Ayam goreng tepung (B, anak)</li> <li>Kare Ayam (L) + RG</li> <li>Kare daging (A)</li> <li>Tempe goreng (B)</li> <li>Orem tempe (L)</li> <li>Urap (B)</li> <li>Cah bayam tauge panjang (L)</li> <li>Pisang raja (I,II)</li> <li>Pisang hijau (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Telur asin (B/L)</li> <li>Kare telur (RG)</li> <li>Kare daging (A)</li> <li>Tahu goreng (B)</li> <li>Terik tahu (L)</li> <li>Sambal goreng manisah (B/L)</li> <li>Pisang ambon (I,II,III)</li> </ul>
VIII	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Ayam goreng seroh (B,anak)</li> <li>Semur ayam (L)</li> <li>Semur daging (A)</li> <li>Oseng tempe (B/L)</li> <li>Pecel (B)</li> <li>Bening bayam (L)</li> <li>Semangka (I,II)</li> <li>Pisang hijau (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Telur bumbu rujak (B)</li> <li>Gulai telur (L,anak)</li> <li>Gulai daging (A)</li> <li>Tahu goreng (B)</li> <li>Kare tahu (L)</li> <li>Sup sayuran (B/L)</li> <li>Pisang ambon (I,II,III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi/Nasi Tim</li> <li>Rawon daging (B/L)</li> <li>Tempe goreng (B)</li> <li>Opor tempe (L)</li> <li>Lalap tauge (B/L)</li> <li>Pisang hijau (I,II,III)</li> </ul>

Menu	Siang	Sore	Subuh
IX	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi/Nasi Tim</li> <li>• Empal (B)</li> <li>• Empal kelem (L,anak,RG)</li> <li>• Mendoan (L)</li> <li>• Opor tempe (L)</li> <li>• Sayur asam jakarta (B/L)</li> <li>• Melon (I,II)</li> <li>• Pisang ambon (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi/Nasi Tim</li> <li>• Ayam saos inggris (B/L)</li> <li>• Daging saos inggis (A)</li> <li>• Ayam ungkep (RG)</li> <li>• Tahu goreng (B)</li> <li>• Tahu ungkep (L)</li> <li>• Cap jay (B)</li> <li>• Sup wortel (L)</li> <li>• Pisang raja (I,II)</li> <li>• Pisang hijau (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi/Nasi Tim</li> <li>• Kalio telur (B/L)</li> <li>• Kalio daging (A)</li> <li>• Tahu goreng (B)</li> <li>• Semur tahu (L)</li> <li>• Orem manisah (B/L)</li> <li>• Pisang ambon (I,II,III)</li> </ul>
X	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi/Nasi Tim</li> <li>• Ikan goreng tepung (B)</li> <li>• Lapis daging (L)</li> <li>• Dadar jagung (B)</li> <li>• Tahu bacem (L)</li> <li>• Sayur sup (B/L)</li> <li>• Semangka (I,II)</li> <li>• Pisang hijau (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi/Nasi Tim</li> <li>• Ayam lombok ijo (B)</li> <li>• Opor ayam (L)</li> <li>• Opor daging (A)</li> <li>• Bothok tempe (B)</li> <li>• Tempe bumbu kuning (L)</li> <li>• Bening bayam oyong (B/L)</li> <li>• Pisang Ambon (I,II,III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi/Nasi Tim</li> <li>• Telur asin (B,L)</li> <li>• Terik telur (RG)</li> <li>• Terik daging (A)</li> <li>• Tahu goreng (B)</li> <li>• Terik tahu (L)</li> <li>• Oseng telur sawi daging (B)</li> <li>• Sup makaroni (L)</li> <li>• Pisang hijau (I,II,III)</li> </ul>
XI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi / Nasi Tim</li> <li>• Rica-rica ayam (B)</li> <li>• Lodho ayam (L)</li> <li>• Lodho daging (A)</li> <li>• Tempe goreng (B)</li> <li>• Terik tempe (L)</li> <li>• Bobor bayam (B/L)</li> <li>• Pisang raja (I,II)</li> <li>• Pisang ambon (III)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi / Nasi Tim</li> <li>• Kalio daging (B,L)</li> <li>• Tahu goreng (B)</li> <li>• Lapis tahu (L)</li> <li>• Acar kuning wortel ketimun (B,L)</li> <li>• Pisang ambon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi / Nasi Tim</li> <li>• Telur bumbu rujak (B)</li> <li>• Orem telur (L)</li> <li>• Orem daging (A)</li> <li>• Tahu goreng (B)</li> <li>• Orem tahu (L)</li> <li>• Cah wortel brokoli (B)</li> <li>• Sup wortel makaroni (L)</li> <li>• Pisang hijau (I,II,III)</li> </ul>

Lampiran 13. Komposisi dan Kandungan Zat Gizi Diet Cair

Cair Enteral Rumah Sakit	Komposisi		Kandungan Gizi
Cair DM	Susu Bubuk Skim = 16 gram Bubuk Soya = 14 gram Minyak Canola = 2 gram Minyak Kelapa = 5	Gula Halus = 4 gram Maltodextrin = 2 gram Total Berat saat dikemas = 43 gram	Energi = 201 kkal Protein = 7 gram Lemak = 8 gram Karbohidrat = 24 gram
Cair N80	Bubuk FCM = 16 gram Susu Bubuk skim = 27 gram	Minyak kelapa = 1 gram Gula halus = 1 gram Total berat saat dikemas = 42 gram	Energi = 200 kkal Protein = 21 gram Lemak = 7 gram Karbohidrat = 12 gram
Cair RP	Bubuk FCM= 6 gram Susu Bubuk Skim = 7 gram Minyak Kelapa = 6 gram Minyak Canola = 2 gram	Gula Halus = 10 gram Maltodextrin = 10 gram Total berat saat dikemas = 41 gram	Energi = 201 kkal Protein = 4 gram Lemak = 9 gram Karbohidrat = 25 gram

#### Lampiran 14. Rumus Total Kebutuhan pada Pasien

A1	Energi	=	25-35kkal/kgBB/hari
		=	30 x 69
		=	2070 kkal
	Protein	=	1 g/kgBB/hari
		=	1 x 69
		=	69 gram x 4
		=	276 kkal = 13%
	Lemak	=	25% x 2070
		=	517,5 kkal
		=	57,5 gram
	Karbohidrat	=	62% x 2070
		=	1283,4 kkal
		=	320,85 gram
A2	Energi	=	25-35kkal/kgBB/hari
		=	25 x 60,5
		=	1512,5 kkal
	Protein	=	1 g/kgBB/hari
		=	1 x 60,5
		=	60,5 gram x 4
		=	242 kkal
	Lemak	=	25% x 1512,5
		=	378,1 kkal
		=	42 gram
	Karbohidrat	=	59% x 1512,5
		=	892,4 kkal
		=	223,1 gram
A3	Energi	=	35kkal/kgBB/hari
		=	35 x 45
		=	1575 kkal
	Protein	=	1,2 g/kgBB/hari
		=	1,2 x 45
		=	54 gram x 4
		=	216 kkal
	Lemak	=	25% x 1575
		=	400 kkal
		=	45 gram
	Karbohidrat	=	61% x 1575
		=	961 kkal
		=	241 gram
A4	Energi	=	25-35kkal/kgBB/hari
		=	30 x 52
		=	1560 kkal
	Protein	=	1,2 g/kgBB/hari
		=	1,2 x 52
		=	62,4gram x 4
		=	249,6 kkal = 16%

	Lemak	=	20% x 1560	
		=	312 kkal	
		=	35 gram	
	Karbohidrat	=	64% x 1560	
		=	998,4 kkal	
		=	249,6 gram	
A5	Energi	=	25-35kkal/kgBB/hari	
		=	30 x 47,8	
		=	1434 kkal	= 56,8%
	Protein	=	1,5 g/kgBB/hari	
		=	1,5 x 47,8	
		=	71,7 gram x 4	
		=	286,8 kkal	
	Lemak	=	20-25% x 1434 kkal	
		=	25% x 1434 kkal	
		=	358,5 kkal	
		=	40 gram	
	Karbohidrat	=	62% x 1434	
		=	889 kkal	
		=	222,2 gram	
A6	Energi	=	35kkal/kgBB/hari	
		=	35 x 56,2	
		=	1961 kkal	= 66,3%
	Protein	=	1,2 g/kgBB/hari	
		=	1,2 x 56,2	
		=	67,4 gram x 4	
		=	269,6 kkal	
	Lemak	=	25% x 1961	
		=	490,25 kkal	
		=	54,5 gram	
	Karbohidrat	=	61% x 1961	
		=	1196,2 kkal	
		=	299 gram	

**Lampiran 15. Data Fisik pada Pasien**

<b>A1</b>	<b>A2</b>	<b>A3</b>	<b>A4</b>	<b>A5</b>	<b>A6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berak darah</li> <li>- Mual</li> <li>- Perut kembung</li> <li>- Lemas</li> <li>- Mata kuning</li> <li>- Nafsu makan menurun</li> <li>- Nyeri perut</li> <li>- Anemia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perut membesar sejak 5 bulan yang lalu dan sudah pernah diambil cairan di perut ±6 kali</li> <li>- Nyeri pada perut</li> <li>- Odema</li> <li>- Tidak BAB selama 3 hari</li> <li>- Flatus</li> <li>- Pusing</li> <li>- BAB hitam kecoklatan</li> <li>- Sesak</li> <li>- Melantur</li> <li>- KU memburuk</li> <li>- GCS 111</li> <li>- Mual</li> <li>- Mata kuning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perut membesar dan belum pernah diambil cairannya</li> <li>- Perut nyeri</li> <li>- Sakit liver 1 tahun yang lalu</li> <li>- Mata kuning</li> <li>- Penurunan berat badan</li> <li>- Sesak</li> <li>- Muntah darah</li> <li>- BAB hitam kecoklatan</li> <li>- Terakhir BAB 1 minggu yang lalu</li> <li>- Perut terasa penuh</li> <li>- Penurunan nafsu makan</li> <li>- Mual</li> <li>- Pusing</li> <li>- Odema dan asites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melantur</li> <li>- Mual</li> <li>- Muntah</li> <li>- Muntah darah</li> <li>- BAB hitam</li> <li>- BAK teh</li> <li>- Mata kuning</li> <li>- Nafsu makan menurun</li> <li>- Anemia</li> <li>- Ikterik</li> <li>- Asites</li> <li>- Odema</li> <li>- Luka pada paha kanan</li> <li>- Slightly distended</li> <li>- Striae</li> <li>- Shifting Dullness</li> <li>- Splenomegali</li> <li>- Cardiomegali</li> <li>- Sesak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mual</li> <li>- Muntah</li> <li>- Nyeri pada perut</li> <li>- Demam</li> <li>- Asites</li> <li>- Lemas</li> <li>- Nyeri pada perut</li> <li>- Sesak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lemas</li> <li>- Kesadaran <i>Samnolen</i></li> <li>- GCS 332</li> <li>- Sesak</li> <li>- Nafsu makan menurun</li> <li>- Asites</li> <li>- BAB hitam</li> <li>- Mimsian</li> <li>- Anemia</li> <li>- Odema</li> <li>- Nyeri pada perut</li> <li>- Mata kuning</li> </ul>

Lampiran 16. Penimbangan dengan Metode Sisa Makanan

