

Lampiran 1. Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

NASKAH PENJELASAN

Saya, Alya Zafira Putri Pangestu dari prodi D III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang akan melakukan penelitian yang berjudul "Asuhan Gizi pada Pasien Penyakit Jantung di Ruang Rawat Inap RSUD Karsa Husada Batu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penatalaksanaan asuhan gizi pasien Penyakit Jantung di ruang rawat inap RSUD Karsa Husada Batu. Peneliti mengajak pasien ikut serta dalam penelitian ini. Penelitian ini membutuhkan dua subyek penelitian engan jangka waktu keikutsertaan minimal empat hari dirawat di rumah sakit, sampai subyek diperbolehkan pulang, maka penelitian dikatakan selesai.

A. Keikutsertaan untuk Ikut Penelitian

Anda bebas memilih keikutsertaan dalam penelitian ini tanpa ada paksaan. Bila anda sudah memutuskan untuk ikut, anda juga bebas untuk mengundurkn diri/berubah pikiran setiap saat tanpa dikenai denda ataupun sanksi.

B. Prosedur Penelitian

Apabila anda bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini, anda diminta menandatangani lembar persetujuan ini rangkap dua, satu untuk anda simpan, dan satu untuk peneliti. Prosedur selanjutnya adalah:

1. Anda akan diberikan form identitas pasien yang diisi oleh peneliti dengan data dari buku rekam medik dan wawancara langsung.
2. Anda akan diukur tinggi badan serta ditimbang berat baddan untuk melihat status gizi, serta kebutuhan zat gizi pasien ketika dirawat di rumah sakit.
3. Peneliti akan melakukan recall 24 jam sebelum diberikan diet dan wawancara secara langsung selama ± 15 menit.
4. Dengan melihat uji laboratorium dan hasil dari buku rekam medis, akan dipantau hasil pemeriksaan biokimia dan fisik klinis secara berkala.

5. Peneliti akan mengisi form penilaian data fisik/klinis anda dengan melihat kondisi pasien secara langsung, wawancara, dan melihat buku rekam medis pasien.
6. Peneliti juga akan mengisi form penilaian riwayat gizi dahulu anda yang dilakukan dengan wawancara kemudian ditulis pada form food frequency questionnaire, begitu juga riwayat gizi sekarang yang akan ditulis pada form food recall untuk makanan yang anda makan selama dirawat di rumah sakit.
7. Rencana intervensi akan diberikan kepada pasien sesuai dengan form PAGT (NCP) yang sudah disesuaikan dengan kondisi pasien.

C. Kewajiban Subyek Penelitian

Sebagai subyek penelitian, saudara/saudari berkewajiban mengikuti aturan atau petunjuk penelitian seperti yang tertulis di atas. Bila ada yang belum jelas, saudara/saudari diperkenankan untuk bertanya lebih lanjut kepada peneliti.

D. Manfaat

Keuntungan langsung yang anda dapatkan adalah pemeriksaan penatalaksanaan terapi diet selama dirawat di rumah sakit untuk memantau kondisi anda. Selain itu, anda akan mendapatkan edukasi dari proses konseling yang sangat bermanfaat bagi anda ketika sudah pulang sehingga dapat mengontrol kadar gula dan tekanan darah berada pada angka normal.

E. Kerahasiaan

Semua informasi yang berkaitan dengan identitas subyek penelitian akan dirahasiakan dan hanya akan diketahui peneliti.

F. Pembiayaan

Semua biaya yang terkait dengan penelitian akan ditanggung peneliti.

G. Informasi tambahan

Saudara/saudari diberi kesempatan untuk menyatakan semua hal yang belum jelas sehubungan dengan penelitian ini. Bila sewaktu-waktu membutuhkan penjelasan lebih lanjut, saudara/saudari dapat menghubungi peneliti pada no. HP 081944952950.

Peneliti

Alya Zafira Putri Pangestu

Lampiran 2. Pernyataan Bersedia Menjadi Responden Pasien 1
Asuhan Gizi pada Pasien Penyakit Jantung
di Ruang Rawat Inap RSUD Karsa Husada Batu
Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Alamat :

Usia :

Jenis kelamin :

Menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan telah memahami studi kasus yang akan dilakukan oleh Alya Zafira Putri Pangestu dengan judul “Asuhan Gizi pada Pasien Penyakit Jantung di Ruang Rawat Inap RSUD Karsa Husada Batu”. Penelitian ini berlangsung sukarela tanpa paksaan. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Menyetujui,

Peneliti

Batu,

Responden

Alya Zafira Putri Pangestu

NIM. 1603000030

(.....)

Mengetahui,

Saksi

(.....)

Lampiran 3. Pernyataan Bersedia Menjadi Responden Pasien 2
Asuhan Gizi pada Pasien Penyakit Jantung
di Ruang Rawat Inap RSUD Karsa Husada Batu
Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :
Alamat :
Usia :
Jenis kelamin :

Menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan telah memahami studi kasus yang akan dilakukan oleh Alya Zafira Putri Pangestu dengan judul "Asuhan Gizi pada Pasien Penyakit Jantung di Ruang Rawat Inap RSUD Karsa Husada Batu". Penelitian ini berlangsung sukarela tanpa paksaan. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Menyetujui,
Peneliti

Batu,
Responden

Alya Zafira Putri Pangestu

(.....)

NIM. 1603000030

Mengetahui,
Saksi

(.....)

Lampiran 4. Identitas Pasien 1

Nama : Tn. SH
Jenis kelamin : Laki-laki
TTL : 5 Juni 1957
UMUR : 62 tahun
Agama : Islam
Suku : Jawa
Kelas Perawatan : 1 (Satu)
No RM : 322XXX
Pendidikan : SMA
Jenis pembayaran : BPJS
MRS sejak : 17 Mei 2019
Diagnosa : *CAD SEVERE 3VD*

Lampiran 5. Identitas Pasien 2

Nama : Tn. SA
Jenis kelamin : Laki-laki
TTL : 5 Maret 1943
UMUR : 76 tahun
Agama : Islam
Suku : Jawa
Kelas Perawatan : 1 (Satu)
No RM : 341XXX
Pendidikan : SMA
Jenis pembayaran : BPJS
MRS sejak : 21 Mei 2019
Diagnosa : *CAD, HF*

Lampiran 6. Food Frequency Questionnaire Pasien 1

Bahan Makanan	Sangat Sering (>1x hr)	Sering (1-4x mgg)	Jarang (1-4 x bln)	Tidak Pernah	Berat	URT
Makanan pokok						
Nasi	√				150 g	1 ½ centong
Roti		√			80 g	2 lbr
Nasi jagung			√		150 g	1 ½ centong
Lauk hewani						
Telur ayam		√			60 g	1 btr
Daging sapi		√			50 g	1 ptg sdg
Lauk nabati						
Tempe	√				50 g	1 ptg sdg
Tahu	√				100 g	1 ptg sdg
Sayuran						
Bayam		√			50 g	½ gls
Selada air		√			50 g	½ gls
Timun		√			25 g	2 ptg
Kangkung		√			50 g	½ gls
Wortel		√			20 g	2 sdm
Buncis		√			20 g	2 sdm
Kentang		√			20 g	2 sdm
Kol		√			20 g	2 sdm
Buah						
Pisang			√		75 g	1 bh
Minuman						
Air putih	√				240 ml	1 gelas
Kopi	√				240 ml	1 gelas
Makanan jajanan						

Lampiran 7. Food Frequency Questionnaire Pasien 2

Bahan Makanan	Sangat Sering (>1x hr)	Sering (1-4x mgg)	Jarang (1-4 x bln)	Tidak Pernah	Berat	URT
Makanan pokok						
Nasi	√				200 g	2 centong
Roti	√				80 g	2 lbr
Lauk hewani						
Telur ayam			√		60 g	1 btr
Ayam		√			50 g	1 ptg sdg
Daging sapi		√			50 g	1 ptg sdg
Ikan gurame		√			75 g	¼ ekor
Ikan Bandeng		√			75 g	½ ekor
Ikan mujaer		√			75 g	1 ekor
Lauk nabati						
Tempe		√			50 g	1 ptg sdg
Tahu	√				50 g	½ ptg sdg
Sayuran						
Kangkung	√				50 g	½ gls
Wortel		√			50 g	½ gls
Buncis		√			50 g	½ gls
Kentang		√			50 g	½ gls
Kol		√			50 g	½ gls
Buah						
Apel		√			100 g	1 bh
Jeruk		√			100 g	1 bh
Pisang		√			75 g	1 bh
Pepaya		√			100 g	1 ptg sdg
Minuman						
Teh	√				180 ml	1 cangkir
Air putih	√				240 ml	1 gelas
Kopi	√				240 ml	1 gelas
Makanan jajan						

Lampiran 8. Food Recall 24 Jam Pasien 1

20 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	H A (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Coles (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati													
Pagi	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8
	Semur daging	Daging sapi	50	103,5	9,0	0,0	7,0	0,0	5,5	85,0	1,4	15,0	0,0	0,0	46,5	244,5	35,0	0,0	33,0
		Kecap	1	0,5	0,0	0,1	0,0	0,1	1,2	1,0	0,1	0,0	0,0	0,0	40,0	5,0	0,0	0,0	0,6
	Telur orak arik	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tempe goreng	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tahu goreng	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sayur bening kangkung	Kangkung	60	17,4	0,0	1,8	0,2	3,2	43,8	30,0	1,5	3780,0	0,0	1,8	39,0	46,8	0,0	0,7	53,8
Sub Total				514,7	16,7	16,5	24,5	41,4	213,2	349,0	10,4	7960,0	0,3	1,8	226,3	478,6	365,0	5,2	249,0
Snack Pagi	Kue bolu coklat kuning	Tepung terigu	15	54,8	0,0	1,3	0,2	11,6	2,4	15,9	0,2	0,0	0,0	0,0	0,3	60,0	0,0	0,2	1,8
		Telur ayam	10	16,2	1,3	0,0	1,2	0,1	5,4	18,0	0,3	90,0	0,0	0,0	15,8	17,8	55,0	0,0	7,4
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
		Mentega	5	36,3	0,0	0,0	4,1	0,1	0,8	0,8	0,1	165,0	0,0	0,0	49,4	0,8	12,5	0,0	0,8

		Coklat pahit (batang)	5	25,2	0,0	0,3	2,6	1,5	4,9	22,3	0,2	3,0	0,0	0,0	0,2	41,5	0,0	0,0	0,1
Sub Total				150,6	1,3	1,6	8,1	17,9	13,7	57,1	0,7	258,0	0,0	0,0	65,7	120,1	67,5	0,2	10,4
Makan Siang	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8
	Telur bumbu bali	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4
	Tempe goreng kecap	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Kecap	1	0,5	0,0	0,1	0,0	0,1	1,2	1,0	0,1	0,0	0,0	0,0	40,0	5,0	0,0	0,0	0,6
	Tempe goreng	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tahu goreng	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tumis sayuran	Jagung kuning pipil baru	15	46,1	0,0	1,2	0,5	9,5	1,4	22,2	0,3	66,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6
		Wortel	15	6,3	0,0	0,2	0,0	1,4	5,9	5,6	0,1	1800,0	0,0	0,9	10,5	36,8	0,0	0,8	13,2
		Buncis	15	5,3	0,0	0,4	0,0	1,2	9,8	6,6	0,2	94,5	0,0	2,9	5,3	11,7	0,0	1,4	13,3
		Kol merah/putih	15	3,6	0,0	0,2	0,0	0,8	6,9	4,7	0,1	12,0	0,0	7,5	1,5	35,7	0,0	0,7	13,9
Sub Total				520,6	7,7	25,2	19,8	55,4	235,6	338,7	12,9	6056,0	0,3	0,9	151,3	224,1	330,0	8,8	211,0
Makan Malam	Nasi tim	Beras giling masak nasi	35	62,3	0,0	0,7	0,0	14,2	1,8	7,7	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	20,0
	Telur orak arik	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4
	Kuah sayur																		

Sub Total				159,5	7,7	0,7	6,9	14,6	34,2	115,7	1,8	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,4	64,4
Snack Malam	Biskuit	Biscuit	60	274,8	0,0	4,1	8,6	45,1	37,2	52,2	1,6	0,0	0,1	0,0	300,0	120,0	0,0	1,2	1,3
Sub Total				274,8	0,0	4,1	8,6	45,1	37,2	52,2	1,6	0,0	0,1	0,0	300,0	120,0	0,0	1,2	1,3
Total Asupan				1620,2	81,5		68,0	174,3	533,8	912,6	27,4	#####	0,8	2,7	838,1	1049,5	1092,5	15,7	536,1

21 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	HA (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Colestrol (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)	
					Hewani	Nabati														
Pagi	Nasi tim	Beras giling masak nasi	50	89,0	0,0	1,1	0,1	20,3	2,5	11,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	28,5	
	Empal daging sapi	Daging sapi	50	103,5	9,0	0,0	7,0	0,0	5,5	85,0	1,4	15,0	0,0	0,0	46,5	244,5	35,0	0,0	33,0	
		Gula kelapa		5	19,3	0,0	0,2	0,5	3,8	3,8	1,9	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5
		Minyak kelapa sawit		2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Tahu bumbu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Jeruk	Jeruk garut (jeruk keprok)	75	33,0	0,0	0,6	0,2	8,2	24,8	17,3	0,3	315,0	0,1	23,3	0,0	0,0	0,0	2,3	65,5
Sub Total				296,8	9,0	5,7	12,1	33,1	98,6	146,6	2,5	1530,0	0,1	23,3	52,5	320,0	35,0	3,0	169,9	
Snack Pagi	Jus melon	Melon	100	8,6	0,6	0,0	0,4	7,2	8,0	9,0	0,2	37,0	0,1	10,0	2,0	116,0	0,0	0,5	0,0	
		Gula pasir	10	36,4	0,0	0,0	0,0	9,4	0,5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5	
Sub Total				45,0	0,6	0,0	0,4	16,6	8,5	9,1	0,2	37,0	0,1	10,0	2,0	116,1	0,0	0,5	0,5	
Makan Siang	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8	
	Telur bumbu bali	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4	
	Tempe bumbu rujak	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0	
		gula kelapa		5	19,3	0,0	0,2	0,5	3,8	3,8	1,9	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5
		Sayur sop	Buncis	20	7,0	0,0	0,5	0,0	1,5	13,0	8,8	0,2	126,0	0,0	3,8	7,0	15,5	0,0	1,9	17,8
			Wortel	20	8,4	0,0	0,2	0,1	1,9	7,8	7,4	0,2	2400,0	0,0	1,2	14,0	49,0	0,0	1,0	17,6

		Kol merah/putih	20	4,8	0,0	0,3	0,0	1,1	9,2	6,2	0,1	16,0	0,0	10,0	2,0	47,6	0,0	0,9	18,5
	Pisang	Pisang ambon	75	74,3	0,0	0,9	0,2	19,4	6,0	21,0	0,4	109,5	0,1	2,3	13,5	325,5	0,0	2,3	54,0
Sub Total				419,0	7,7	12,8	9,8	64,8	140,5	246,8	8,0	3216,5	0,3	17,3	131,3	544,4	330,0	10,3	227,6
Sanck Sore	Teh manis	Teh	3	4,0	0,0	0,6	0,0	2,0	21,5	8,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,3	54,0	0,0	0,0	0,2
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
	Roti coklat	Roti putih	40	99,2	0,0	3,2	0,5	20,0	4,0	38,0	0,6	0,0	0,0	0,0	212,0	36,4	0,0	0,4	16,0
		Coklat manis, batang	10	47,2	0,0	0,2	3,0	6,3	6,3	20,7	0,3	3,0	0,0	0,0	50,0	10,0	0,0	0,0	0,1
Sub Total				168,6	0,0	4,0	3,5	33,0	32,1	66,7	1,2	3,1	0,0	0,0	262,3	100,4	0,0	0,4	16,6
Makan Malam	Nasi tim	Beras giling masak nasi	50	89,0	0,0	1,1	0,1	20,3	2,5	11,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	28,5
	Ayam bumbu kari	Ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	7,0	100,0	0,8	405,0	0,0	0,0	50,0	175,0	30,0	0,0	28,0
		Santan peras, dengan air	20	24,4	0,0	0,4	2,0	1,5	5,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,8	64,8	0,0	0,0	17,4
	Perkedel tahu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tumis labu siam	Labu siam	50	13,0	0,0	0,3	0,1	3,4	7,0	12,5	0,3	10,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	1,5	46,2
Sub Total				329,4	9,1	5,7	18,9	26,0	83,5	161,0	1,7	1615,0	0,1	9,4	56,8	315,3	30,0	2,3	162,4
Sub Total				0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Total Asupan				1258,8	54,5	44,6	173,5	363,1	630,2	13,6	6401,6	0,6	59,9	505,0	1396,2	395,0	16,5	577,0	

22 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	HA (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Colestrol (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)	
					Hewani	Nabati														
Pagi	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8	
	Ikan asam manis	Ikan segar	50	56,5	8,5	0,0	2,3	0,0	10,0	100,0	0,5	75,0	0,0	0,0	50,3	150,0	0,0	0,0	38,0	
			Tepung terigu	5	18,3	0,0	0,4	0,1	3,9	0,8	5,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	20,0	0,0	0,1	0,6
			Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Bola bola tahu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
			Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Bening bayam	Bayam	50	18,0	0,0	1,8	0,3	3,3	133,5	33,5	2,0	3045,0	0,0	40,0	2,0	208,0	0,0	1,8	43,5
		Apel fuji	Apel	75	43,5	0,0	0,2	0,3	11,2	4,5	7,5	7,7	67,5	0,0	3,8	1,5	97,5	0,0	0,5	63,1
	Sub Total				339,8	8,5	7,9	9,2	49,5	214,6	194,3	11,0	5587,5	0,1	43,8	59,9	551,0	0,0	3,4	230,3
Snack Pagi	Bolu kukus coklat	Tepung terigu	20	73,0	0,0	1,8	0,3	15,5	3,2	21,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,4	80,0	0,0	0,3	2,4	
		Margarine	10	72,0	0,1	0,0	8,1	0,0	2,0	1,6	0,0	200,0	0,0	0,0	98,7	2,3	0,0	0,0	1,6	
		Telur ayam	20	32,4	2,6	0,0	2,3	0,1	10,8	36,0	0,5	180,0	0,0	0,0	31,6	35,6	110,0	0,0	14,8	
		Gula pasir	10	36,4	0,0	0,0	0,0	9,4	0,5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5	
		Coklat manis, batang	10	47,2	0,0	0,2	3,0	6,3	6,3	20,7	0,3	3,0	0,0	0,0	50,0	10,0	0,0	0,0	0,1	
Sub Total				261,0	2,6	2,0	13,6	31,3	22,8	79,6	1,1	383,0	0,0	0,0	180,7	128,0	110,0	0,3	19,4	

Makan Siang	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8
	Telur bumbu	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4
	Tumis tempe	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sayur asem	kacang panjang	20	8,8	0,0	0,5	0,1	1,6	9,8	69,4	0,1	67,0	0,0	4,2	1,0	11,1	0,0	1,4	17,7
		Labu siam	20	5,2	0,0	0,1	0,0	1,3	2,8	5,0	0,1	4,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,6	18,5
		Tauge kacang kedele	20	13,4	0,0	1,8	0,5	1,3	10,0	13,0	0,2	22,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	1,2	16,2
	Melon	Melon	75	6,5	0,5	0,0	0,3	5,4	6,0	6,8	0,2	27,8	0,1	7,5	1,5	87,0	0,0	0,4	0,0
Sub Total				357,1	8,1	13,2	11,9	46,8	129,3	295,7	7,6	1885,8	0,3	18,3	97,3	204,9	330,0	7,8	171,5
Sanck Sore	Pudding coklat	Tepung hunkkwe	15	54,6	0,0	0,7	0,2	12,5	7,5	15,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5
		Susu sapi	25	15,3	0,8	0,0	0,9	1,1	35,8	15,0	0,4	32,5	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	22,1
		Coklat pahit (batang)	20	100,8	0,0	1,1	10,6	5,8	19,6	89,2	0,9	12,0	0,0	0,0	0,8	166,0	0,0	0,0	0,5
		Gula pasir	20	72,8	0,0	0,0	0,0	18,8	1,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	1,1
		Agar-agar	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	1,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,2
Sub Total				243,5	0,8	1,8	11,6	38,2	67,9	120,7	1,5	44,5	0,0	0,3	0,9	166,1	0,0	0,8	25,3
Makan Malam	Nasi tim	Beras giling masak nasi	25	44,5	0,0	0,5	0,0	10,2	1,3	5,5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	14,3
	Ayam bumbu	Ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	7,0	100,0	0,8	405,0	0,0	0,0	50,0	175,0	30,0	0,0	28,0
	Tahu asam manis	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

	Tumis sayuran	Jagung kuning pipil baru	20	61,4	0,0	1,6	0,7	12,7	1,8	29,6	0,4	88,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8
		Buncis	20	7,0	0,0	0,5	0,0	1,5	13,0	8,8	0,2	126,0	0,0	3,8	7,0	15,5	0,0	1,9	17,8
		Kol merah/putih	20	4,8	0,0	0,3	0,0	1,1	9,2	6,2	0,1	16,0	0,0	10,0	2,0	47,6	0,0	0,9	18,5
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sub Total				338,8	9,1	6,8	19,6	26,3	94,3	181,6	2,0	3035,0	0,2	13,8	65,0	313,6	30,0	3,3	125,7
Total Asupan				1540,2	60,8		65,9	192,2	528,7	871,8	23,2	#####	0,7	76,1	403,8	1363,6	470,0	15,6	572,2

23 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	HA (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Colestrol (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)	
					Hewani	Nabati														
Pagi	Nasi tim	Beras giling masak nasi	100	178,0	0,0	2,1	0,1	40,6	5,0	22,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	57,0	
	Ayam pepes	Ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	7,0	100,0	0,8	405,0	0,0	0,0	50,0	175,0	30,0	0,0	28,0	
	Tahu bumbu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4	
	Bening bayam dan tauge	Bayam	30	10,8	0,0	1,1	0,2	2,0	80,1	20,1	1,2	1827,0	0,0	24,0	1,2	124,8	0,0	1,1	26,1	
		Tauge kacang kedele	30	20,1	0,0	2,7	0,8	1,9	15,0	19,5	0,3	33,0	0,1	4,5	0,0	0,0	0,0	1,8	24,3	
		Pisang	Pisang ambon	75	74,3	0,0	0,9	0,2	19,4	6,0	21,0	0,4	109,5	0,1	2,3	13,5	325,5	0,0	2,3	54,0
	Sub Total				468,2	9,1	10,7	16,0	64,6	175,1	214,1	3,5	2374,5	0,2	30,8	70,7	700,8	30,0	6,3	231,7
Snack Pagi	Teh manis dan biskuit	Teh	3	4,0	0,0	0,6	0,0	2,0	21,5	8,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,3	54,0	0,0	0,0	0,2	
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	
		Biscuit	60	274,8	0,0	4,1	8,6	45,1	37,2	52,2	1,6	0,0	0,1	0,0	300,0	120,0	0,0	1,2	1,3	
	Sub Total				297,0	0,0	4,7	8,7	51,8	59,0	60,2	2,0	0,1	0,1	0,0	300,3	174,0	0,0	1,2	1,8
Makan Siang	Nasi tim	Beras giling masak nasi	100	178,0	0,0	2,1	0,1	40,6	5,0	22,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	57,0	
	Telur bumbu	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4	
	Tempe bumbu	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0	
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Tumis sayuran	Buncis	20	7,0	0,0	0,5	0,0	1,5	13,0	8,8	0,2	126,0	0,0	3,8	7,0	15,5	0,0	1,9	17,8

		Jagung kuning pipil baru	20	61,4	0,0	1,6	0,7	12,7	1,8	29,6	0,4	88,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8
		Wortel	20	8,4	0,0	0,2	0,1	1,9	7,8	7,4	0,2	2400,0	0,0	1,2	14,0	49,0	0,0	1,0	17,6
Sub Total				444,5	7,7	13,6	11,8	63,5	124,5	252,8	7,9	4379,0	0,3	5,0	115,8	171,3	330,0	7,4	173,6
Sanck Sore	Biskuit	Biskuit	60	274,8	0,0	4,1	8,6	45,1	37,2	52,2	1,6	0,0	0,1	0,0	300,0	120,0	0,0	1,2	1,3
Sub Total				274,8	0,0	4,1	8,6	45,1	37,2	52,2	1,6	0,0	0,1	0,0	300,0	120,0	0,0	1,2	1,3
Makan Malam	Nasi tim	Beras giling masak nasi	50	89,0	0,0	1,1	0,1	20,3	2,5	11,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	28,5
	Ikan bumbu kuning	Ikan segar	50	56,5	8,5	0,0	2,3	0,0	10,0	100,0	0,5	75,0	0,0	0,0	50,3	150,0	0,0	0,0	38,0
	Tempe goreng	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sayur asem	Jagung kuning pipil baru	20	61,4	0,0	1,6	0,7	12,7	1,8	29,6	0,4	88,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8
		Kacang panjang	20	8,8	0,0	0,5	0,1	1,6	9,8	69,4	0,1	67,0	0,0	4,2	1,0	11,1	0,0	1,4	17,7
		Tauge kacang kedele	20	13,4	0,0	1,8	0,5	1,3	10,0	13,0	0,2	22,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	1,2	16,2
	Jus melon	Melon	100	8,6	0,6	0,0	0,4	7,2	8,0	9,0	0,2	37,0	0,1	10,0	2,0	116,0	0,0	0,5	0,0
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
Sub Total				348,4	9,1	14,1	8,0	54,1	106,9	309,1	6,7	1514,0	0,4	17,2	53,3	277,1	0,0	7,0	137,5
Total Asupan				1832,9	73,1	53,0	279,1	502,6	888,4	21,7	8267,6	1,0	53,0	840,2	1443,3	360,0	23,2	545,9	

Lampiran 9. Food Recall 24 Jam Pasien 2

21 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	HA (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Colestrol (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati													
Pagi	Nasi	Beras giling masak nasi	200	356,0	0,0	4,2	0,2	81,2	10,0	44,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	114,0
	Ikan gurame goreng	Ikan segar	100	113,0	17,0	0,0	4,5	0,0	20,0	200,0	1,0	150,0	0,1	0,0	100,5	300,0	0,0	0,0	76,0
		Minyak kelapa sawit	3	27,1	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1800,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Lalapan	Selada	20	3,0	0,0	0,2	0,0	0,6	4,4	5,0	0,1	108,0	0,0	1,6	3,0	40,6	0,0	0,5	19,0
		Kacang panjang	20	8,8	0,0	0,5	0,1	1,6	9,8	69,4	0,1	67,0	0,0	4,2	1,0	11,1	0,0	1,4	17,7
	Kerupuk aci	Kerupuk aci	10	35,0	0,0	0,1	0,0	8,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sub Total				560,9	17,0	5,0	9,8	91,9	44,2	318,4	2,2	3325,0	0,1	5,8	104,5	351,7	0,0	3,9	227,9
Snack Pagi	Teh manis	Teh	3	4,0	0,0	0,6	0,0	2,0	21,5	8,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,3	54,0	0,0	0,0	0,2
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
	Buah nanas	Nenas	50	26,0	0,0	0,2	0,1	6,9	8,0	5,5	0,2	65,0	0,0	12,0	1,0	62,5	0,0	1,5	42,7
	Buah pepaya	Pepaya	50	23,0	0,0	0,3	0,0	6,1	11,5	6,0	0,9	182,5	0,0	39,0	2,0	110,5	0,0	1,3	43,4
Sub Total				71,2	0,0	1,0	0,1	19,7	41,3	19,5	1,4	247,6	0,1	51,0	3,3	227,0	0,0	2,8	86,5
Makan Siang	Nasi	Beras giling masak nasi	200	356,0	0,0	4,2	0,2	81,2	10,0	44,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	114,0
	Tempe goreng	Tempe kedele murni	100	149,0	0,0	18,3	4,0	12,7	129,0	154,0	10,0	50,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	7,0	64,0

		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tahu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
	Cah kangkung	Kangkung	75	21,8	0,0	2,3	0,2	4,1	54,8	37,5	1,9	4725,0	0,1	2,3	48,8	58,5	0,0	0,9	67,3
Sub Total				578,8	0,0	28,7	8,7	98,8	255,8	267,0	13,3	5975,0	0,3	2,3	54,8	134,0	0,0	10,1	287,7
Makan Malam	Nasi	Beras giling masak nasi	150	267,0	0,0	3,2	0,2	60,9	7,5	33,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,5	85,5
	Tahu	Tahu	100	68,0	0,0	7,8	4,6	1,6	124,0	63,0	0,8	0,0	0,1	0,0	12,0	151,0	0,0	0,5	84,8
	Tempe goreng	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cah kangkung	Kangkung	75	21,8	0,0	2,3	0,2	4,1	54,8	37,5	1,9	4725,0	0,1	2,3	48,8	58,5	0,0	0,9	67,3
	Kerupuk aci	Kerupuk aci	10	35,0	0,0	0,1	0,0	8,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sub Total				502,3	0,0	22,4	11,0	81,5	250,8	210,5	8,4	7150,0	0,2	2,3	60,8	209,5	0,0	6,4	270,8
Snack Malam	Teh manis	Teh	3	4,0	0,0	0,6	0,0	2,0	21,5	8,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,3	54,0	0,0	0,0	0,2
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
	Roti tawar	Roti putih	40	99,2	0,0	3,2	0,5	20,0	4,0	38,0	0,6	0,0	0,0	0,0	212,0	36,4	0,0	0,4	16,0
Sub Total				121,4	0,0	3,8	0,5	26,7	25,8	46,0	1,0	0,1	0,0	0,0	212,3	90,4	0,0	0,4	16,5
Total Asupan				1834,5		77,9	30,2	318,6	617,7	861,4	26,3	#####	0,7	61,3	435,7	1012,6	0,0	23,5	889,3

22 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	HA (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Colestrol (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)	
					Hewani	Nabati														
Pagi	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8	
	Ayam goreng	Ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	7,0	100,0	0,8	405,0	0,0	0,0	50,0	175,0	30,0	0,0	28,0	
		Minyak kelapa sawit		2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Tahu bumbu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Sayur bening bayam	Bayam	75	27,0	0,0	2,6	0,4	4,9	200,3	50,3	2,9	4567,5	0,1	60,0	3,0	312,0	0,0	2,6	65,2
		Jeruk	Jeruk garut (jeruk keprok)	75	33,0	0,0	0,6	0,2	8,2	24,8	17,3	0,3	315,0	0,1	23,3	0,0	0,0	0,0	2,3	65,5
	Sub Total				396,5	9,1	8,7	17,5	44,3	297,8	215,5	4,8	6487,5	0,2	83,3	59,0	562,5	30,0	5,9	243,8
Makan Siang	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8	
		Telur bumbu bali	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4
		Tempe bumbu rujak	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
			Gula kelapa	5	19,3	0,0	0,2	0,5	3,8	3,8	1,9	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5
		Sayur sop	Buncis	20	7,0	0,0	0,5	0,0	1,5	13,0	8,8	0,2	126,0	0,0	3,8	7,0	15,5	0,0	1,9	17,8
			Wortel	20	8,4	0,0	0,2	0,1	1,9	7,8	7,4	0,2	2400,0	0,0	1,2	14,0	49,0	0,0	1,0	17,6
			Kol merah/putih	20	4,8	0,0	0,3	0,0	1,1	9,2	6,2	0,1	16,0	0,0	10,0	2,0	47,6	0,0	0,9	18,5
		Pisang	Pisang ambon	75	74,3	0,0	0,9	0,2	19,4	6,0	21,0	0,4	109,5	0,1	2,3	13,5	325,5	0,0	2,3	54,0
	Sub Total				419,0	7,7	12,8	9,8	64,8	140,5	246,8	8,0	3216,5	0,3	17,3	131,3	544,4	330,0	10,3	227,6

Sanck Sore	Biskuit	Biscuit	80	366,4	0,0	5,5	11,5	60,1	49,6	69,6	2,2	0,0	0,1	0,0	400,0	160,0	0,0	1,6	1,8
	Susu segar + gula	Susu sapi	250	152,5	8,0	0,0	8,8	10,8	357,5	150,0	4,3	325,0	0,1	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0	220,8
		Gula pasir	10	36,4	0,0	0,0	0,0	9,4	0,5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5
Sub Total				555,3	8,0	5,5	20,3	80,2	407,6	219,7	6,4	325,0	0,1	2,5	400,0	160,1	0,0	1,6	223,1
Makan Malam	Nasi tim	Beras giling masak nasi	75	133,5	0,0	1,6	0,1	30,5	3,8	16,5	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	42,8
	Ayam bumbu kari	Ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	7,0	100,0	0,8	405,0	0,0	0,0	50,0	175,0	30,0	0,0	28,0
		Santan peras, dengan air	20	24,4	0,0	0,4	2,0	1,5	5,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,8	64,8	0,0	0,0	17,4
	Perkedel tahu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tumis labu siam	Labu siam	60	15,6	0,0	0,4	0,1	4,0	8,4	15,0	0,3	12,0	0,0	10,8	0,0	0,0	0,0	1,8	55,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sub Total				394,6	9,1	6,2	20,9	36,8	86,2	169,0	1,8	2817,0	0,1	11,2	56,8	315,3	30,0	2,8	185,9
Snack Malam	Jus melon	Melon	100	8,6	0,6	0,0	0,4	7,2	8,0	9,0	0,2	37,0	0,1	10,0	2,0	116,0	0,0	0,5	0,0
		Gula pasir	10	36,4	0,0	0,0	0,0	9,4	0,5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5
Sub Total				45,0	0,6	0,0	0,4	16,6	8,5	9,1	0,2	37,0	0,1	10,0	2,0	116,1	0,0	0,5	0,5
Total Asupan				1810,4	67,7	68,8	242,8	940,5	860,1	21,2	#####	0,8	124,2	649,2	1698,3	390,0	21,1	880,8	

23 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	HA (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Colestrol (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)	
					Hewani	Nabati														
Pagi	Nasi tim	Beras giling masak nasi	100	178,0	0,0	2,1	0,1	40,6	5,0	22,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	57,0	
	Ikan asam manis	Ikan segar	50	56,5	8,5	0,0	2,3	0,0	10,0	100,0	0,5	75,0	0,0	0,0	50,3	150,0	0,0	0,0	38,0	
			Tepung terigu	5	18,3	0,0	0,4	0,1	3,9	0,8	5,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,1	20,0	0,0	0,1	0,6
			Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Bola-bola tahu	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
			Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Bening bayam	Bayam	50	18,0	0,0	1,8	0,3	3,3	133,5	33,5	2,0	3045,0	0,0	40,0	2,0	208,0	0,0	1,8	43,5
		Apel fuji	Apel	75	43,5	0,0	0,2	0,3	11,2	4,5	7,5	7,7	67,5	0,0	3,8	1,5	97,5	0,0	0,5	63,1
	Sub Total				384,3	8,5	8,4	9,3	59,7	215,8	199,8	11,1	5587,5	0,2	43,8	59,9	551,0	0,0	3,6	244,5
Snack Pagi	Bolu kukus coklat	Tepung terigu	20	73,0	0,0	1,8	0,3	15,5	3,2	21,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,4	80,0	0,0	0,3	2,4	
		Margarine	10	72,0	0,1	0,0	8,1	0,0	2,0	1,6	0,0	200,0	0,0	0,0	98,7	2,3	0,0	0,0	1,6	
		Telur ayam	20	32,4	2,6	0,0	2,3	0,1	10,8	36,0	0,5	180,0	0,0	0,0	31,6	35,6	110,0	0,0	14,8	
		Gula pasir	10	36,4	0,0	0,0	0,0	9,4	0,5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5	
		Coklat manis, batang	10	47,2	0,0	0,2	3,0	6,3	6,3	20,7	0,3	3,0	0,0	0,0	50,0	10,0	0,0	0,0	0,1	
Sub Total				261,0	2,6	2,0	13,6	31,3	22,8	79,6	1,1	383,0	0,0	0,0	180,7	128,0	110,0	0,3	19,4	
Makan Siang	Nasi tim	Beras giling masak nasi	100	178,0	0,0	2,1	0,1	40,6	5,0	22,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	57,0	

	Telur bumbu	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4
	Tumis tempe	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sayur asem	Kacang panjang	20	8,8	0,0	0,5	0,1	1,6	9,8	69,4	0,1	67,0	0,0	4,2	1,0	11,1	0,0	1,4	17,7
		Labu siam	20	5,2	0,0	0,1	0,0	1,3	2,8	5,0	0,1	4,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,6	18,5
		Tauge kacang kedele	20	13,4	0,0	1,8	0,5	1,3	10,0	13,0	0,2	22,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	1,2	16,2
	Melon	Melon	75	6,5	0,5	0,0	0,3	5,4	6,0	6,8	0,2	27,8	0,1	7,5	1,5	87,0	0,0	0,4	0,0
Sub Total				401,6	8,1	13,7	11,9	57,0	130,5	301,2	7,7	1885,8	0,3	18,3	97,3	204,9	330,0	8,0	185,8
Sanck Sore	Roti tawar dan teh manis	Roti putih	80	198,4	0,0	6,4	1,0	40,0	8,0	76,0	1,2	0,0	0,1	0,0	424,0	72,8	0,0	0,8	32,0
		Teh	3	4,0	0,0	0,6	0,0	2,0	21,5	8,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,3	54,0	0,0	0,0	0,2
		Gula pasir	10	36,4	0,0	0,0	0,0	9,4	0,5	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5
Sub Total				238,8	0,0	7,0	1,0	51,4	30,0	84,1	1,6	0,1	0,1	0,0	424,3	126,9	0,0	0,8	32,8
Makan Malam	Nasi tim	Beras giling masak nasi	100	178,0	0,0	2,1	0,1	40,6	5,0	22,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	57,0
	Ayam bumbu	Ayam	50	151,0	9,1	0,0	12,5	0,0	7,0	100,0	0,8	405,0	0,0	0,0	50,0	175,0	30,0	0,0	28,0
	Tahu asam manis	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4
		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Tumis sayuran	Jagung kuning pipil baru	20	61,4	0,0	1,6	0,7	12,7	1,8	29,6	0,4	88,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8
		Buncis	20	7,0	0,0	0,5	0,0	1,5	13,0	8,8	0,2	126,0	0,0	3,8	7,0	15,5	0,0	1,9	17,8
		Kol merah/putih	20	4,8	0,0	0,3	0,0	1,1	9,2	6,2	0,1	16,0	0,0	10,0	2,0	47,6	0,0	0,9	18,5

		Minyak kelapa sawit	2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Jus jeruk	Jeruk manis	200	90,0	0,0	1,8	0,4	22,4	66,0	46,0	0,8	380,0	0,2	38,0	4,0	324,0	0,0	0,5	174,4
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
Sub Total				580,5	9,1	10,1	20,1	83,8	164,3	244,2	3,2	3415,0	0,3	51,8	69,1	637,7	30,0	4,6	343,1
Total Asupan				1866,2	69,6		55,8	283,2	563,4	908,8	24,7	#####	0,9	113,9	831,3	1648,3	470,0	17,3	825,6

24 Mei 2019

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat	Energi (Kcal)	Protein (g)		Lemak (g)	H A (g)	Ca (mg)	Fosfor (mg)	Fe (mg)	Vit. A (SI)	Vit. B1 (mg)	Vit. C (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Colestrol (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)	
					Hewan	Nabati														
Pagi	Nasi tim	Beras giling masak nasi	100	178,0	0,0	2,1	0,1	40,6	5,0	22,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	57,0	
	Ikan bumbu	Ikan segar	50	56,5	8,5	0,0	2,3	0,0	10,0	100,0	0,5	75,0	0,0	0,0	50,3	150,0	0,0	0,0	38,0	
	Tempe bumbu	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0	
		Minyak kelapa sawit		2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Tumis kangkung	Kangkung	60	17,4	0,0	1,8	0,2	3,2	43,8	30,0	1,5	3780,0	0,0	1,8	39,0	46,8	0,0	0,7	53,8
		Minyak kelapa sawit		2	18,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1200,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Jus jeruk	Jeruk manis	250	112,5	0,0	2,3	0,5	28,0	82,5	57,5	1,0	475,0	0,2	47,5	5,0	405,0	0,0	0,6	218,0
		Gula pasir		5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
	Sub Total				493,2	8,5	15,3	9,0	82,9	206,1	286,6	8,5	6755,0	0,4	49,3	94,3	601,8	0,0	5,8	399,1
Snack Pagi	Roti tawar dan teh manis	Teh	3	4,0	0,0	0,6	0,0	2,0	21,5	8,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,3	54,0	0,0	0,0	0,2	
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	
		Roti putih		40	99,2	0,0	3,2	0,5	20,0	4,0	38,0	0,6	0,0	0,0	0,0	212,0	36,4	0,0	0,4	16,0
Sub Total				121,4	0,0	3,8	0,5	26,7	25,8	46,0	1,0	0,1	0,0	0,0	212,3	90,4	0,0	0,4	16,5	
Makan Siang	Nasi tim	Beras giling masak nasi	100	178,0	0,0	2,1	0,1	40,6	5,0	22,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	57,0	
	Telur bumbu	Telur ayam	60	97,2	7,7	0,0	6,9	0,4	32,4	108,0	1,6	540,0	0,1	0,0	94,8	106,8	330,0	0,0	44,4	
	Tahu pepes	Tahu	50	34,0	0,0	3,9	2,3	0,8	62,0	31,5	0,4	0,0	0,0	0,0	6,0	75,5	0,0	0,3	42,4	

		Kelapa muda daging	5	3,4	0,0	0,1	0,0	0,7	0,4	1,5	0,5	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2
	Sup sayuran	Wortel	15	6,3	0,0	0,2	0,0	1,4	5,9	5,6	0,1	1800,0	0,0	0,9	10,5	36,8	0,0	0,8	13,2
		Buncis	15	5,3	0,0	0,4	0,0	1,2	9,8	6,6	0,2	94,5	0,0	2,9	5,3	11,7	0,0	1,4	13,3
		Kentang	15	12,5	0,0	0,3	0,0	2,9	1,7	8,4	0,1	0,0	0,0	2,6	1,1	59,4	0,0	0,4	11,7
		Kol merah/putih	15	3,6	0,0	0,2	0,0	0,8	6,9	4,7	0,1	12,0	0,0	7,5	1,5	35,7	0,0	0,7	13,9
	Jus melon	Melon	100	8,6	0,6	0,0	0,4	7,2	8,0	9,0	0,2	37,0	0,1	10,0	2,0	116,0	0,0	0,5	0,0
		Gula pasir	5	18,2	0,0	0,0	0,0	4,7	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3
Sub Total				367,0	8,3	7,1	9,9	60,6	132,2	197,3	3,7	2483,5	0,3	24,0	121,1	441,8	330,0	5,0	200,3
Sanck Sore	Apel	Apel	60	34,8	0,0	0,2	0,2	8,9	3,6	6,0	6,2	54,0	0,0	3,0	1,2	78,0	0,0	0,4	50,5
	Bolu kukus coklat	Bolu peca	150	295,5	0,0	5,0	6,9	53,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	83,4
Sub Total				330,3	0,0	5,1	7,1	62,3	3,6	6,0	6,2	54,0	0,0	3,0	1,2	78,0	0,0	0,4	133,9
Makan Malam	Nasi tim	Beras giling masak nasi	50	89,0	0,0	1,1	0,1	20,3	2,5	11,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	28,5
	Daging bumbu	Daging sapi	40	82,8	7,2	0,0	5,6	0,0	4,4	68,0	1,1	12,0	0,0	0,0	37,2	195,6	28,0	0,0	26,4
	Tempe bumbu	Tempe kedele murni	50	74,5	0,0	9,2	2,0	6,4	64,5	77,0	5,0	25,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	32,0
	Cah sayuran	Labu siam	30	7,8	0,0	0,2	0,0	2,0	4,2	7,5	0,2	6,0	0,0	5,4	0,0	0,0	0,0	0,9	27,7
		Tauge kacang kedele	30	20,1	0,0	2,7	0,8	1,9	15,0	19,5	0,3	33,0	0,1	4,5	0,0	0,0	0,0	1,8	24,3
	Pisang	Pisang ambon	75	74,3	0,0	0,9	0,2	19,4	6,0	21,0	0,4	109,5	0,1	2,3	13,5	325,5	0,0	2,3	54,0
Sub Total				348,5	7,2	14,0	8,6	49,9	96,6	204,0	7,2	185,5	0,3	12,2	50,7	521,1	28,0	8,9	192,9

					$= 0,8 \times 69$ $= 55,2 \text{ g}$ $= 220,8 \text{ kkal}$
Lemak (gram)	68	51,9	131%	Lemak	$= 25\% \text{ TEE}$ $= 25\% \times 1869$ $= 467,25 \text{ kkal}$ $= 51,9 \text{ g}$
KH (gram)	174,3	295,2	59%	Karbohidrat	$= \text{TEE} - (\text{Protein} + \text{Lemak})$ $= 1869 - (220,8 + 467,25)$ $= 1180,8 \text{ kkal}$ $= 295,2 \text{ g}$

Dahulu :

Pola makan :

- Makan rutin 3x sehari
- Menu tidak seimbang
- Makanan pokok yang dikonsumsi yaitu nasi dengan porsi 150 g
- Lauk hewani yang sering dikonsumsi yaitu telur ayam dan daging sapi dengan frekuensi 1-2 kali per minggu, dengan porsi 60 g untuk telur ayam dan 50 g untuk daging sapi
- Lauk nabati setiap hari dikonsumsi yaitu tempe dan tahu dengan frekuensi 2-3 kali per hari, porsi 50-100 g
- Sayur yang sering dikonsumsi yaitu sayur/sop bening, kangkung, selada air direbus
- Buah yang dikonsumsi adalah pisang dengan frekuensi 1-2 kali per bulan, porsi 75 g
- Mengonsumsi kopi 2-3 kali per hari
- Konsumsi air putih 1 liter/hari
- Menyukai makanan yang digoreng dan ditumis, dan sayur yang berkuah

E. RIWAYAT PERSONAL

Kebiasaan OR : -

RPD : Hipertensi

RPS : CAD SEVERE 3VD

DIAGNOSA GIZI

Masalah	Penyebab	Tanda/Gejala
NC – 2.2 Perubahan nilai laboratorium terkait zat gizi khusus	pemberian obat pengencer darah yang menyebabkan perubahan koagulasi darah	nilai leukosit rendah
NB – 1.3 Belum siap untuk melakukan perubahan pola hidup	penolakan (merasa tidak perlu) untuk berubah	dengan pasien sangat jarang mengonsumsi buah
NI – 5.7.2 Kelebihan intake protein	ketidaksiapan mengubah kebiasaan	intake protein di atas AKG

NI – 5.6.2 Kelebihan intake lemak	ketidaksiapan mengubah kebiasaan	intake lemak di atas AKG
INTERVENSI		
<p>Tujuan Diet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mencegah atau menghilangkan timbunan garam atau air 2. Memberikan makanan untuk mempertahankan IMT normal 3. Memberikan makanan dalam bentuk lunak (nasi tim) agar tidak memberatkan kerja jantung 		
<p>Prinsip Diet : Lemak sedang, rendah natrium</p>		
<p>Syarat Diet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Energi cukup, berdasarkan perhitungan <i>Total Energy Expenditure</i> dengan memperhitungkan faktor aktivitas dan faktor stress 2. Protein cukup yaitu 0,8 g / kg BB 3. Lemak sedang, yaitu 25 % dari total kebutuhan energy 4. Rendah garam yaitu 3 g / hari 5. Bentuk makanan lunak (nasi tim) 6. Lima kali sehari, tiga kali makanan utama dan dua kali makanan selingan 7. Bentuk makanan lunak (nasi tim) 8. Makanan diberikan sesuai dengan kemampuan pasien yaitu melalui oral 		
MONITORING DAN EVALUASI		
<p>FH 1.5.2 Asupan Protein FH 1.5.1 Asupan lemak total PD 1.1.9 Tanda-tanda vital (skala nyeri dan tekanan darah)</p>		

FORM MONITORING DAN EVALUASI GIZI RAWAT INAP

Tgl/Waktu	Monitoring	Evaluasi (Identifikasi masalah)	Diagnosis Gizi	Intervensi Tindak Lanjut
21/5/2019 06.30 WIB	Asupan Energi = 1259 kkal Protein = 54,5 gram Lemak = 44,6 gram Karbohidrat = 173,5 gram	Tingkat Konsumsi : Energi = 67,4% Protein = 98,8% Lemak = 85,9% Karbohidrat = 58,8% Asupan energi dan karbohidrat defisit	NI 1.4 Kekurangan intake energi berkaitan dengan pemilihan bahan makanan rendah energi ditandai dengan tingkat konsumsi energi defisit tingkat sedang NI 5.8.1 Kekurangan intake karbohidrat berkaitan dengan pemilihan bahan makanan rendah karbohidrat ditandai dengan asupan karbohidrat defisit tingkat berat	ND-1.2 Modifikasi Makanan Prinsip : Rendah Lemak Rendah Natrium Bentuk : lunak (tim) Frekuensi : 3x makanan utama dan 2x snack Energi = 1869 kkal Protein = 55,2 g Lemak = 51,9 g Karbohidrat = 295,2 g E.1 Memberi edukasi kepada pasien dan keluarga tentang diet jantung III dan makanan yang dianjurkan, dibatasi dan dihindari, memberi motivasi pasien dan keluarga tentang kepatuhan diet RC. 1 Kolaborasi dengan tenaga kesehatan yang lain terkait TTV
	Fisik/Klinis K/U = Cukup Kesadaran = CM TD = 100/80 mmHg G/C/S = 4/5/6 RR = 18x/menit Nadi = 80x/menit Suhu = 36,5°C Nyeri= ++	Nyeri dada skala 2 TD rendah		

FORM MONITORING DAN EVALUASI GIZI RAWAT INAP

Tgl/Waktu	Monitoring	Evaluasi (Identifikasi masalah)	Diagnosis Gizi	Intervensi Tindak Lanjut
22/5/2019 16.30 WIB	Asupan Energi = 1541 kkal Protein = 60,8 gram Lemak = 65,9 gram Karbohidrat = 192,2 gram	Tingkat Konsumsi : Energi = 82,5% Protein = 110% Lemak = 126,9% Karbohidrat = 65,1% Asupan lemak di atas kebutuhan. Asupan karbohidrat defisit tingkat sedang.	NI 5.6.2 Kelebihan intake lemak berkaitan dengan pemilihan cara pengolahan yang kebanyakan digoreng ditandai dengan tingkat konsumsi lemak di atas kebutuhan NI 5.8.1 Kekurangan intake karbohidrat berkaitan dengan pemilihan bahan makanan rendah karbohidrat ditandai dengan tingkat konsumsi karbohidrat deisit tingkat sedang	ND-1.2 Modifikasi Makanan Prinsip : Rendah Lemak Rendah Natrium Bentuk : lunak (tim) Frekuensi : 3x makanan utama dan 2x snack Energi = 1869 kkal Protein = 55,2 g Lemak = 51,9 g Karbohidrat = 295,2 g
	Fisik/Klinis K/U = Cukup Kesadaran = CM TD = 120/80 mmHg G/C/S = 4/5/6 RR = 18x/menit Nadi = 80x/menit Suhu = 36,5°C Nyeri= ++	Nyeri dada		

FORM MONITORING DAN EVALUASI GIZI RAWAT INAP

Tgl/Waktu	Monitoring	Evaluasi (Identifikasi masalah)	Diagnosis Gizi	Intervensi Tindak Lanjut
25/2/2019 16.30 WIB	<p>Asupan Energi = 1833 kkal Protein = 73,1 gram Lemak = 52 gram Karbohidrat = 279,1 gram</p>	<p>Tingkat Konsumsi : Energi = 98,1% Protein = 132% Lemak = 102,1% Karbohidrat = 94,5%</p> <p>Asupan protein di atas AKG</p>	<p>NI 5.7.2 Kelebihan intake protein berkaitan dengan preferensi makan pasien memilih bahan makanan tinggi protein ditandai dengan tingkat konsumsi protein di atas AKG</p>	<p>ND-1.2 Modifikasi Makanan Prinsip : Rendah Lemak Rendah Natrium Bentuk : lunak (tim) Frekuensi : 3x makanan utama dan 2x snack Energi = 1869 kkal Protein = 55,2 g Lemak = 51,9 g Karbohidrat = 295,2 g</p> <p>E.1 Memberi edukasi kepada pasien dan keluarga agar taat kepada diet yang dianjurkan</p> <p>RC. 1 Kolaborasi dengan tenaga kesehatan yang lain terkait penyembuhan CAD</p>
	<p>Fisik/Klinis K/U = Cukup Kesadaran = CM TD = 120/80 mmHg G/C/S = 4/5/6 RR = 18x/menit Nadi = 80x/menit Suhu = 36,5°C Nyeri= -</p>	<p>Nyeri berkurang dengan signifikan setelah katekisasi</p>		

No. RM	: 33414611
Nama Pasien	: Tn. Sukarli Arief
Tanggal Lahir	: 5 Maret 1943

FORMULIR ASUHAN GIZI DEWASA (RAWAT INAP)

Diagnosa Medis : CAD, HF

PENGKAJIAN GIZI TANGGAL : 22 FEBRUARI 2019

F. ANTROPOMETRI

BB/BBI	: 70 kg / 53 kg	LiLA	: - cm
TB	: 170 cm	Tinggi Lutut	: - cm

G. BIOKIMIA/PEMERIKSAAN PENUNJANG

Hemoglobin	: 16 g/dL	(14,4 – 17,5 g/dL)
Leukosit	: 6,9 $10^3/\mu\text{L}$	(4 – 10 $10^3/\mu\text{L}$)
Trombosit	: 285 ribu	(150 – 450 ribu)
PCV	: 44%	(40 – 50 %)
Gula Darah Sesaat	: 122 mg/dL	(< 125 mg/dl)
Ureum	: 38,3 mg/dL	(15 – 45 mg/dl)
Kreatinin	: 1,3 mg/dL	(0,7 – 1,4 mg/dl)
APTT Pasien	: 39,2 detik	(25,9 – 39,5 detik)

H. FISIK KLINIS

Keadaan Umum	: Baik
Kesadaran	: compos mentis
G/C/S	: 4/5/6
Tekanan Darah	: 160/90 mmHg
Respiration Rate	: 18x/menit
Nadi	: 80x/menit
Suhu	: 36,7°C
Nyeri dada skala 3	

I. RIWAYAT GIZI

Sekarang :

Diet RS	: Diet Jantung III
Alergi Makanan	: -
Total Asupan	: 1835

Zat Gizi	Recall Asupan	Kebutuhan	%	Perhitungan Kebutuhan
Energi (Kkal)	1835	1774	103%	$BEE = 66 + 13,5 (BB) + 5 (TB) - 6,8 (U)$ $= 66 + 13,5 (70) + 5 (170) - 6,8 (76)$ $= 66 + 945 + 850 - 516,8$ $= 1344,2 \text{ kkal}$

				$\text{TEE} = \text{BEE} \times \text{Faktor Aktivitas} \times \text{Faktor Stress}$ $= 1344,2 \times 1,1 \times 1,2$ $= 1774 \text{ kkal}$
Protein (gram)	77,9	56	139%	$\text{Protein} = 0,8 \times \text{kg BB}$ $= 56 \text{ g}$ $= 224 \text{ kkal}$
Lemak (gram)	30,2	49,3	61,2%	$\text{Lemak} = 25\% \text{ TEE}$ $= 25\% \times 1774$ $= 443,5 \text{ kkal}$ $= 49,3 \text{ g}$
KH (gram)	318,6	276,6	115%	$\text{Karbohidrat} = \text{TEE} - (\text{Protein} + \text{Lemak})$ $= 1774 - (224 + 443,5)$ $= 1106,5 \text{ kkal}$ $= 276,6 \text{ g}$

Dahulu :

Pola makan :

- Makan rutin 3x sehari
- Menu tidak seimbang
- Makanan pokok yang dikonsumsi yaitu nasi dengan porsi 200 g
- Lauk hewani yang sering dikonsumsi yaitu telur ayam, daging sapi dan berbagai jenis ikan, dengan frekuensi 2-3 kali per hari, dengan porsi 60 g untuk telur ayam dan 50-100 g untuk daging sapi dan ikan
- Lauk nabati setiap hari dikonsumsi yaitu tempe dan tahu dengan frekuensi 2-3 kali per hari, porsi 50-100 g
- Sayur yang sering dikonsumsi yaitu sayur/sop bening, kangkung, selada air direbus
- Buah yang dikonsumsi antara lain apel, jeruk, pisang, pepaya dengan frekuensi 1 kali per hari, porsi 75-100 g
- Mengonsumsi kopi 2-3 kali per hari
- Konsumsi air putih 1 liter/hari
- Menyukai makanan yang digoreng dan ditumis, dan sayur yang berkuah

J. RIWAYAT PERSONAL

Kebiasaan OR :-

RPD : Hipertensi

RPS : CAD, HF

DIAGNOSA GIZI

Masalah	Penyebab	Tanda/Gejala
NI – 5.7.2 Kelebihan intake protein	ketidaksiapan mengubah kebiasaan makan	intake protein di atas AKG
NI – 5.4 Penurunan kebutuhan zat gizi spesifik (natrium)	kejadian gagal jantung	tekanan darah tinggi.

NB – 2.1 Tidak beraktivitas fisik	kurangnya nilai-nilai untuk perubahan perilaku	frekuensi aktivitas fisik yang sangat rendah.
INTERVENSI		
<p>Tujuan Diet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Mencegah atau menghilangkan timbunan garam atau air 5. Memberikan makanan untuk mempertahankan IMT normal 6. Memberikan makanan dalam bentuk lunak (nasi tim) agar tidak memberatkan kerja jantung 		
<p>Prinsip Diet : Lemak sedang, rendah natrium</p>		
<p>Syarat Diet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Energi cukup, berdasarkan perhitungan <i>Total Energy Expenditure</i> dengan memperhitungkan faktor aktivitas dan faktor stress 10. Protein cukup yaitu 0,8 g / kg BB 11. Lemak sedang, yaitu 25 % dari total kebutuhan energy 12. Rendah garam yaitu 3 g / hari 13. Bentuk makanan lunak (nasi tim) 14. Lima kali sehari, tiga kali makanan utama dan dua kali makanan selingan 15. Bentuk makanan lunak (nasi tim) 16. Makanan diberikan sesuai dengan kemampuan pasien yaitu melalui oral 		
MONITORING DAN EVALUASI		
<p>FH 1.5.2 Asupan Protein PD 1.1.9 Tanda-tanda vital (skala nyeri dan tekanan darah)</p>		

FORM MONITORING DAN EVALUASI GIZI RAWAT INAP

Tgl/Waktu	Monitoring	Evaluasi (Identifikasi masalah)	Diagnosis Gizi	Intervensi Tindak Lanjut
22/5/2019 06.30 WIB	Asupan Energi = 1811 kkal Protein = 67,7 gram Lemak = 68,8 gram Karbohidrat = 242,8 gram	Tingkat Konsumsi : Energi = 102% Protein = 120,9% Lemak = 139,6% Karbohidrat = 87,8% Asupan protein dan lemak di atas AKG	NI 5.6.2 Kelebihan intake lemak berkaitan dengan pemilihan cara pengolahan yang kebanyakan digoreng ditandai dengan tingkat konsumsi lemak di atas kebutuhan NI 5.7.2 Kelebihan intake protein berkaitan dengan preferensi makan pasien memilih bahan makanan tinggi protein ditandai dengan tingkat konsumsi protein di atas AKG NI – 5.4 Penurunan kebutuhan zat gizi spesifik (natrium) berkaitan dengan kejadian gagal jantung ditandai dengan tekanan darah tinggi.	ND-1.2 Modifikasi Makanan Prinsip : Rendah Lemak Rendah Natrium Bentuk : lunak (tim) Frekuensi : 3x makanan utama dan 2x snack Energi = 1774 kkal Protein = 56 g Lemak = 49,3 g Karbohidrat = 276,6 g E.1 Memberi edukasi kepada pasien dan keluarga tentang diet jantung III dan makanan yang dianjurkan, dibatasi dan dihindari, memberi motivasi pasien dan keluarga tentang kepatuhan diet RC. 1 Kolaborasi dengan tenaga kesehatan yang lain terkait TTV
	Fisik/Klinis K/U = Cukup Kesadaran = CM TD = 180/90 mmHg G/C/S = 4/5/6 RR = 18x/menit Nadi = 80x/menit Suhu = 36,5°C Nyeri= +++	Nyeri dada skala 3 TD tinggi		

No. RM	: 33414611
Nama Pasien	: Tn. Sukarli Arief
Tanggal Lahir	: 5 Maret 1943

FORM MONITORING DAN EVALUASI GIZI RAWAT INAP

Tgl/Waktu	Monitoring	Evaluasi (Identifikasi masalah)	Diagnosis Gizi	Intervensi Tindak Lanjut
23/5/2019 16.30 WIB	Asupan Energi = 1866 kkal Protein = 69,6 gram Lemak = 55,8 gram Karbohidrat = 283,2 gram	Tingkat Konsumsi : Energi = 105% Protein = 124,3% Lemak = 113,2% Karbohidrat = 102,4% Asupan lemak dan protein di atas kebutuhan.	NI 5.6.2 Kelebihan intake lemak berkaitan dengan pemilihan cara pengolahan yang kebanyakan digoreng ditandai dengan tingkat konsumsi lemak di atas kebutuhan NI 5.7.2 Kelebihan intake protein berkaitan dengan preferensi makan pasien memilih bahan makanan tinggi protein ditandai dengan tingkat konsumsi protein di atas AKG NI – 5.4 Penurunan kebutuhan zat gizi spesifik (natrium) berkaitan dengan kejadian gagal jantung ditandai dengan tekanan darah tinggi.	ND-1.2 Modifikasi Makanan Prinsip : Rendah Lemak Rendah Natrium Bentuk : lunak (tim) Frekuensi : 3x makanan utama dan 2x snack Energi = 1774 kkal Protein = 56 g Lemak = 49,3 g Karbohidrat = 276,6 g RC. 1 Kolaborasi dengan tenaga kesehatan yang lain terkait TTV
	Fisik/Klinis K/U = Cukup Kesadaran = CM TD = 160/80 mmHg G/C/S = 4/5/6 RR = 18x/menit Nadi = 80x/menit Suhu = 36,5°C Nyeri= +++	TD tinggi Nyeri dada		

--	--	--	--	--

FORM MONITORING DAN EVALUASI GIZI RAWAT INAP

Tgl/Waktu	Monitoring	Evaluasi (Identifikasi masalah)	Diagnosis Gizi	Intervensi Tindak Lanjut
24/2/2019 16.30 WIB	Asupan Energi = 1660 kkal Protein = 69,3 gram Lemak = 35,1 gram Karbohidrat = 282,5 gram	Tingkat Konsumsi : Energi = 93,6% Protein = 123,8% Lemak = 71,2% Karbohidrat = 102% Asupan protein di atas AKG Asupan lemak defisit tingkat ringan	NI 5.7.2 Kelebihan intake protein berkaitan dengan preferensi makan pasien memilih bahan makanan tinggi protein ditandai dengan tingkat konsumsi protein di atas AKG NI 5.6.1 Kekurangan intake lemak berkaitan dengan pembatasan bahan makanan atau cara pengolahan tertentu ditandai dengan asupan lemak defisit tingkat ringan NI – 5.4 Penurunan kebutuhan zat gizi spesifik (natrium) berkaitan dengan kejadian gagal jantung ditandai dengan tekanan darah tinggi.	E.1 Memberi edukasi kepada pasien dan keluarga agar taat kepada diet yang dianjurkan RC. 1 Kolaborasi dengan tenaga kesehatan yang lain terkait penyembuhan CAD
	Fisik/Klinis K/U = Cukup Kesadaran = CM TD = 150/80 mmHg G/C/S = 4/5/6 RR = 18x/menit Nadi = 80x/menit Suhu = 36,5°C Nyeri= +	TD tinggi Nyeri dada		

Lampiran 12. Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi

1) Pasien 1

$$\begin{aligned} \text{BEE} &= 66 + 13,5 (\text{BB}) + 5 (\text{TB}) - 6,8 (\text{U}) \\ &= 66 + 13,5 (69) + 5 (168) - 6,8 (62) \\ &= 66 + 931,5 + 840 - 421,6 \\ &= 1415,9 \text{ kkal} \\ \text{TEE} &= \text{BEE} \times \text{Faktor Aktivitas} \times \text{Faktor Stress} \\ &= 1415,9 \times 1,1 \times 1,2 \\ &= 1869 \text{ kkal} \\ \text{Protein} &= 0,8 \times \text{kg BB} \\ &= 0,8 \times 69 \\ &= 55,2 \text{ g} \\ &= 220,8 \text{ kkal} \\ \text{Lemak} &= 25\% \text{ TEE} \\ &= 25 \% \times 1869 \\ &= 467,25 \text{ kkal} \\ &= 51,9 \text{ g} \\ \text{Karbohidrat} &= \text{TEE} - (\text{Protein} + \text{Lemak}) \\ &= 1869 - (220,8 + 467,25) \\ &= 1180,8 \text{ kkal} \\ &= 295,2 \text{ g} \end{aligned}$$

2) Pasien 2

$$\begin{aligned} \text{BEE} &= 66 + 13,5 (\text{BB}) + 5 (\text{TB}) - 6,8 (\text{U}) \\ &= 66 + 13,5 (70) + 5 (170) - 6,8 (76) \\ &= 66 + 945 + 850 - 516,8 \\ &= 1344,2 \text{ kkal} \\ \text{TEE} &= \text{BEE} \times \text{Faktor Aktivitas} \times \text{Faktor Stress} \\ &= 1344,2 \times 1,1 \times 1,2 \\ &= 1774 \text{ kkal} \\ \text{Protein} &= 0,8 \times \text{kg BB} \\ &= 56 \text{ g} \\ &= 224 \text{ kkal} \\ \text{Lemak} &= 25\% \text{ TEE} \\ &= 25\% \times 1774 \end{aligned}$$

= 443,5 kkal
= 49,3 g
Karbohidrat = TEE – (Protein + Lemak)
= 1774 – (224 + 443,5)
= 1106,5 kkal
= 276,6 g