

LAMPIRAN

Lampiran 1. Food Frequesi Makanan

Jenis makanan	Frekuensi								
	Pasien			Pasien			Pasien		
	S	J	TP	S	J	TP	S	J	TP
Makanan pokok									
1. Beras	√			√			√		
2. Jagung		√			√				√
Protein hewani									
1. Ayam		√			√				√
2. Telur		√		√				√	
Protein Nabati									
1. Tempe	√			√			√		
2. Tahu	√			√			√		
Sayuran									
1. Wortel		√			√		√		
2. Buncis		√		√			√		
3. Bayam		√		√			√		
4. Sawi		√			√		√		
5. Kangkung		√		√				√	
6. Kecambah		√			√			√	
Buah – buahan									
1. Pisang	√				√		√		
2. Papaya	√				√		√		
3. Jeruk		√			√			√	
Lain – lain									
1. Gula		√			√				
2. Garam		√			√		√		
3. Santan	√					√	√		
4. Kopi	√				√		√		

Keterangan : TP : Tidak Pernah

J : Jarang (1-2 kali/minggu)

S : Sering (>2 kali/minggu)

Lampiran 2. Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi

Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi

a. Perhitungan Kebutuhan Pasien 1

$$\begin{aligned} \text{TL} &= 64,19 + (2,02 \text{ TL}) - (0,04 \text{ U}) \\ &= 64,19 + (2,02 \times 44) - (0,04 \times \text{U}) \\ &= 64,19 + 88,88 - 2,56 \\ &= 150,51 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BBI} &= \text{TB (m)}^2 \times 22,5 \\ &= 2,25 \times 22,5 \\ &= 50,625 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEE} &= 66 + (13,5 \text{ BB}) + (5 \text{ TB}) - (6,8 \text{ U}) \\ &= 66 + (13,5 \times 50,625) + (5 \times 150,51) - (6,8 \times 64) \\ &= 66 + 683,43 + 752,55 - 435,2 \\ &= 1066,78 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{TEE} &= \text{BEE} \times \text{FA} \times \text{FS} \\ &= 1066,78 \times 1,05 \times 1,2 \\ &= 1344,14 \text{ kkal} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Protein} &= 15\% \times 1344,14 / 4 \\ &= 50,40 \text{ gram} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Lemak} &= 20\% \times 1344,14 / 9 \\ &= 29,64 \text{ gram} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Karbohidrat} &= 65\% \times 1344,14 / 4 \\ &= 216,79 \text{ gram} \end{aligned}$$

b. Perhitungan Kebutuhan Pasien 2

$$\begin{aligned} \text{TL} &= 84,88 + (1,83 \text{ TL}) - (0,24 \text{ U}) \\ &= 84,88 + (1,83 \times 39) - (0,24 \times 60) \\ &= 84,88 + 73,2 - 14,4 \\ &= 143,8 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BBI} &= \text{TB (m)}^2 \times 21 \\ &= 2,04 \times 21 \\ &= 42,94 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEE} &= 655 + (9,6 \text{ BB}) + (1,7 \text{ TB}) - (4,7 \text{ U}) \\ &= 655 + (9,6 \times 42,94) + (1,7 \times 143,8) - (4,7 \times 60) \\ &= 655 + 412,2 + 244,46 - 282 \\ &= 1029,66 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{TEE} &= \text{BEE} \times \text{FA} \times \text{FS} \\ &= 1029,66 \times 1,05 \times 1,2 \\ &= 1297,37 \text{ kkal} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Protein} &= 15\% \times 1297,37 / 4 \\ &= 48,65 \text{ gram} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Lemak} &= 20\% \times 1297,37 / 9 \\ &= 28,83 \text{ gram} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Karbohidrat} &= 65\% \times 1297,37 / 4 \\ &= 210,82 \text{ gram} \end{aligned}$$

c. Perhitungan Kebutuhan Pasien 3

$$\begin{aligned} \text{TL} &= 64,19 + (2,02 \text{ TL}) - (0,04 \text{ U}) \\ &= 64,19 + (2,02 \times 45) - (0,04 \times 74) \\ &= 64,19 + 90,9 - 2,96 \\ &= 152,13 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BBI} &= \text{TB (m)}^2 \times 22,5 \\ &= 2,31 \times 22,5 \\ &= 51,98 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEE} &= 66 + (13,5 \text{ BB}) + (5 \text{ TB}) - (6,8 \text{ U}) \\ &= 66 + (13,5 \times 51,98) + (5 \times 152,13) - (6,8 \times 74) \\ &= 66 + 701,73 + 760,65 - 481 \\ &= 1047,38 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{TEE} &= \text{BEE} \times \text{FA} \times \text{FS} \\ &= 1047,38 \times 1,05 \times 1,2 \\ &= 1319,69 \text{ kkal} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Protein} &= 15\% \times 1319,69 / 4 \\ &= 49,48 \text{ gram} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Lemak} &= 20\% \times 1319,69 / 9 \\ &= 29,32 \text{ gram} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Karbohidrat} &= 65\% \times 1319,69 / 4 \\ &= 214,44 \text{ gram} \end{aligned}$$

Lampiran 3. Lembar Penjelasan Penelitian

LEMBAR PENJELASAN PENELITIAN

Dengan ini saya Sabda Nurul Khasanah Mahasiswi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang bermaksud mengadakan penelitian dengan judul "Asuhan Gizi pada Pasien Stroke di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang".

Berkaitan dengan hal tersebut, mohon Ibu/Bapak bersedia menjadi responden penelitian dengan cara menjawab wawancara yang ditanyakan. Penelitian ini mempunyai manfaat bagi saya calon ahli gizi dan bagi Stroke, oleh karena itu saya mohon kejujuran dari responden dalam menjawab pertanyaan yang diajukan.

Saya selaku peneliti akan bertanggung jawab atas kerahasiaan yang telah diberikan. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan partisipasi anda, terma kasih.

Malang, 2019

Hormat saya,



Nurul Khasanah

NIM 1603000119

Lampiran 4. Lembar Persetujuan Subyek Pasien

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI SUBYEK PENELITIAN

Dengan ini, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Senemi
Jenis kelamin : Perempuan
Usia : 55 tahun
Alamat : PAKA

Menyatakan bersedia menjadi sampel dalam penelitian bidang gizi klinik yang dilakukan oleh :

Nama : Nurul Khasanah
NIM : 1603000119
Judul : Asuhan Gizi pada Pasien Stroke di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya hingga penelitian ini berakhir.

Malang, 26 Mei 2019

Pasien

Penulis,

(..... Senemi)

(.....
NURUL KHASANAH
.....)

Lampiran 5. Identitas Pasien

Identitas Pasien

Nama : Sarino
Jenis kelamin : Laki – Laki
Pendidikan : Sekolah Dasar
Status perkawinan : Kawin
Status gizi : Kurang
Tanggal MRS : 24 Februari 2019

Identitas Pasien

Nama : Nanik
Jenis kelamin : Perempuan
Pendidikan : Sekolah Menengah Pertama
Status perkawinan : Kawin
Status gizi : Kurang
Tanggal MRS : 25 Februari 2019

Identitas Pasien

Nama : Narto Peni
Jenis kelamin : Laki – Laki
Pendidikan : Sekolah Dasar
Status perkawinan : Kawin
Status gizi : Kurang
Tanggal MRS : 25 Februari 2019

Lampiran 6. Surat Permohonan Ijin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

- Kampus Utama : Jalan Besar Jem. No. 77 C Malang (0341) 560075, 571368 Fax (0341) 556746
- Kampus I : Jalan Sitokyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 406611
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberperong Lawang. Telepon (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Waktud Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: dirktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ 4254 /2018 Malang, 14- Desember 2018
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Bakesbangpol Kabupaten Malang
Di Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:

No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Nurul Khasanah NIM.1603000119	- Proses Asuhan Gizi Terstandart (P A G T) - Tingkat Konsumsi Pasien

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 18 Februari s/d 10 Maret 2019
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.



Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang
2. Kepala Diklit RSUD Kanjuruhan Kab.Malang
3. Kepala Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kab.Malang

Lampiran 7. Surat Permohonan Ijin Penelitian BANKESBANGPOL



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. KH. Agus Salim No. 7 Telp. (0341) 366260 Fax. (0341) 366260
Email: bakesbangpol@malangkab.go.id – Website: <http://www.malangkab.go.id>
M A L A N G - 6 5 1 1 9

SURAT KETERANGAN

NOMOR : 072/ ~~876~~ /35.07.207/2018

Untuk melakukan Survey/Research/Penelitian/KKN/PKL/Magang

Menunjuk : Surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Nomor:
DP.02.01/5.0/4254/2018 Tanggal: 14 Desember 2018 Perihal: Ijin Penelitian

Dengan ini Kami **TIDAK KEBERATAN** dilaksanakan Ijin Penelitian oleh;

Nama / Instansi : Nurul Khasanah
Alamat : JL. Besar Ijen No. 77 Malang
Thema/Judul/Survey/Research : Asuhan Gizi Pada Pasien Stroke Di RSUD Kanjuruhan
Kabupaten Malang
Daerah/tempat kegiatan : Di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang
Lamanya : 18 Februari - 10 Maret 2019
Pengikut :

Dengan Ketentuan :

1. Mentaati Ketentuan - Ketentuan / Peraturan yang berlaku
2. Sesampainya ditempat supaya melapor kepada Pejabat Setempat
3. Setelah selesai mengadakan kegiatan harap segera melapor kembali ke Bupati Malang Cq Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Malang
4. Surat Keterangan ini tidak berlaku apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut diatas

Malang, 17 Desember 2018

An. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN MALANG
Sekretaris



GATOT YUBHA SETIAWAN, AP., MM

Pembina Tingkat I

NIP. 19740326 199311 1 001

Tembusan :

Yth. Sdr.

1. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang;
2. Kepala Dinas Kesehatan Kab. Malang;
3. Kepala RSUD Kanjuruhan Kab. Malang;
4. Mhs/Ybs;
5. Arsip.

Lampiran 8. Surat Permohonan Ijin Penelitian RSUD Kanjuruhan



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KANJURUHAN
Jalan Panji No.100 Telp (0341) 395041 Fax (0341) 395024
E-mail : rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id Website : <http://rsud-kanjuruhan.malangkab.go.id>
KEPANJEN – 65163

Kepanjen, 14 Januari 2019

Nomor : 072.1/84 /35.07.208/2019
Sifat : Biasa
Lampiran : -

Kepada
Yth. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes
Kemenkes Malang

Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Di

MALANG

Menunjuk surat dari Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang tanggal 14 Desember 2018 Nomor : DP.02.01/5.0/4254/2018 Perihal Ijin Penelitian, dengan ini diberitahukan bahwa pada prinsipnya kami menyetujui dan mengijinkan mahasiswa Program Studi DIII Gizi dalam rangka melakukan kegiatan penelitian di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang atas

Nama : **Nurul Khasanah**
NIM : **1603000119**
Judul Penelitian : - Proses Asuhan Gizi Terstandart (PAGT)
- Tingkat Konsumsi Pasien
Tempat : Ruang Airlangga (Syaraf)
Penelitian

Adapun biaya serta hal yang berkaitan dengan kegiatan ijin penelitian dimaksud menjadi tanggung jawab pihak Peneliti. Selanjutnya sebelum pelaksanaan penelitian agar berkoordinasi terlebih dahulu dengan Instalasi Diklat Litbang & Perpustakaan Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

**DIREKTUR RSUD KANJURUHAN
KABUPATEN MALANG**
An. WADIR ADMINISTRASI & KEUANGAN

MAHILA GURYA DEWI, S. Sos., M. Si
Pembina Tk I
NIP. 19710713 199003 2 002

Tembusan disampaikan kepada

Yth. Sdr. :

1. Direktur sebagai Laporan
2. Wa. Dir. Administrasi & Keuangan
3. Kabid Yan Per

Lampiran 9. Surat Nota Dinas



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KANJURUHAN
Jalan Panji No.100 Telp (0341) 395041 Fax (0341) 395024
E-mail : rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id Website : <http://rsud-kanjuruhan.malangkab.go.id>
KEPANJEN –65163

NOTA DINAS

Kepada : Yth. Ka.Ruang Airlangga (Syaraf)
Dari : Ka. Inst. Diklat Litbang & Perpustakaan
Tanggal : 25 Februari 2019
Lampiran : 1 berkas
Nomor : 072.1/98/35.07.208.204/2019
Perihal : Penghadapan Penelitian

Menunjuk Surat Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang tanggal 14 Januari 2019 Nomor : 072.1/82/35.07.208/2019 Perihal Ijin Penelitian bersama ini kami hadapkan penelitian mahasiswa dari Program Studi D III Gizi di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang atas :


Nama : **Nurul Khasanah**
NIM : 1603000119
Program Studi : DIII Gizi
Judul Penelitian : - Proses Asuhan Gizi
- Tingkat Konsumsi Pasien
Tempat Penelitian : Airlangga (Syaraf)

Sehubungan dengan hal tersebut di mohon untuk :

1. Memberikan Informasi / data seputar dengan topik Penelitian Peserta
2. Melaporkan yang bersangkutan apabila melakukan pelanggaran / kedisiplinan.

Demikian untuk menjadikan perhatian dan atas kerja samanya disampaikan terima kasih.

Ka. Instalasi Diklat Litbang & Perpustakaan
Wa. Ka. Inst. Diklat Litbang & Perpustakaan


HENRI DIDIHARTO, S. Kep. Ners, M.Pd.
NIP. 19730529 199803 1 002

Lampiran 10. Hasil Anamnesa dan Recall Pasien

Hasil Anamnesa dan Recall Pasien

Pasien 1

Data Dasar

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)	Col es (mg)	Se rat (mg)	Al R (ml)	
					Hewani	Nabati														
makan pagi	Nasi	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	0.0	0.5	28.5
	telur ceplok	Telur ayam	30	48.6	3.8	0.0	3.5	0.2	16.2	54.0	0.8	270.0	0.0	0.0	47.4	53.4	16.5	0.0	0.0	22.2
	Tempe bb kuning	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	Tumis kacang panjang + wortel + sosi	Kacang panjang	25	11.0	0.0	0.7	0.1	2.0	12.3	86.8	0.2	83.8	0.0	5.3	1.3	13.9	0.0	0.0	1.7	22.1
		Wortel	25	10.5	0.0	0.3	0.1	2.3	9.8	9.3	0.2	300.0	0.0	1.5	17.5	61.3	0.0	0.0	1.3	22.1
Sub Total				196.4	3.8	6.6	4.7	28.0	73.0	199.5	3.9	336.3	0.1	6.8	66.2	128.5	16.5	5.2	11.0	0.9
Makan Siang	Nasi	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	0.0	0.5	28.5
		Ayam	40	120.8	7.3	0.0	10.0	0.0	5.6	80.0	0.6	324.0	0.0	0.0	40.0	140.0	24.0	0.0	0.0	22.4
	Balado 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	0.0	0.3	42.4
	Buah	Pepaya	10	46.0	0.0	0.5	0.0	12.2	23.0	12.0	1.7	365.0	0.0	78.0	4.0	221.0	0.0	0.0	2.5	86.7
Sub Total				289.8	7.3	5.5	12.4	33.3	93.1	134.5	3.0	689.0	0.1	78.0	50.0	436.5	24.0	3.3	18.0	0.0

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
Makan Malam	Nasi	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	0.0	28.5
	Tahu square	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 labu siam + temp	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
		Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
Sub Total				173.3	0.0	9.8	3.4	27.6	103.8	93.5	3.4	22.5	0.1	9.0	6.0	75.5	0.0	4.0	133.1
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				659.4	33.0		20.4	88.9	269.8	427.5	10.3	407.8	0.3	93.8	122.2	640.5	18.9	12.5	423.9

Recal 1

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)	Col es (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)	
					Hewani	Nabati														
makan pagi	Nasi	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	0.0	0.5	28.5
	Tempe goreng	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	sup sayur + bihun	Wortel	40	16.8	0.0	0.5	0.1	3.7	15.6	14.8	0.3	480.0	0.0	2.4	28.0	98.0	0.0	2.0	35.3	
		Bihun	35	126.0	0.0	1.6	0.0	28.7	0.6	12.3	0.6	0.0	0.0	0.0	4.6	69.0	0.0	0.0	4.5	
Sub Total				269.1	0.0	7.8	1.2	55.9	50.9	76.6	3.7	481.25	0.1	2.4	32.6	167.0	0.0	4.3	84.3	
Makan Siang	Nasi	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	
	Tempe goreng	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0	
	Sup sayur labu siam + wortel	Labu siam	40	10.4	0.0	0.2	0.0	2.7	5.6	10.0	0.2	8.0	0.0	7.2	0.0	0.0	0.0	1.2	36.9	
		Wortel	35	14.7	0.0	0.4	0.1	3.3	13.7	13.0	0.3	420.0	0.0	2.1	24.5	85.8	0.0	1.8	30.9	
	Buah	Pisang ambon	100	99.0	0.0	1.2	0.2	25.8	8.0	28.0	0.5	146.0	0.1	3.0	18.0	434.0	0.0	3.0	72.0	
Sub Total				250.4	0.0	7.5	1.4	55.2	62.0	100.5	3.7	436.65	0.2	12.3	42.5	519.8	0.0	8.2	184.3	
Makan Malam	Nasi	Beras giling masak nasi	40	71.2	0.0	0.8	0.0	16.2	2.0	8.8	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	22.8	
	Ayam bb kuning	Ayam	35	105.7	6.4	0.0	8.8	0.0	4.9	70.0	0.5	283.5	0.0	0.0	35.0	122.5	21.0	0.0	19.6	

	Tumis tempe	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	Sayur	Wortel	45	18.9	0.0	0.5	0.1	4.2	17.6	16.7	0.4	540.0	0.0	2.7	31.5	110.3	0.0	2.3	39.7
Sub Total				233.1	6.4	6.0	9.9	23.6	56.7	134.0	3.6	5696.0	0.1	2.7	66.5	232.8	21.0	4.4	98.1
Total Asupan				752.5	27.6		12.5	134.7	169.6	311.0	11.0	###	0.3	17.4	141.6	919.5	21.0	16.9	366.6

Recall 2

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)	Col es (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati													
makan pagi	Nasi	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 bb kuning	Ayam	75	226.5	13.7	0.0	18.8	0.0	10.5	150.0	1.1	607.5	0.1	0.0	75.0	262.5	45.0	0.0	41.9
	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
	Tumis sawi + wortel	Wortel	40	16.8	0.0	0.5	0.1	3.7	15.6	14.8	0.3	4800.0	0.0	2.4	28.0	98.0	0.0	2.0	35.3
		Sawi	35	7.7	0.0	0.8	0.1	1.4	77.0	13.3	1.0	2261.0	0.0	35.7	4.1	128.6	0.0	1.4	32.3
Sub Total				374.0	13.7	6.2	21.3	26.2	167.6	220.6	3.1	7668.5	0.2	38.1	113.1	564.6	45.0	4.1	180.4
Makan Siang	Nasi	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
	Tempe bb kuning	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	Sup sayur	Buncis	25	8.8	0.0	0.6	0.1	1.9	16.3	11.0	0.3	157.5	0.0	4.8	8.8	19.4	0.0	2.4	22.2
		Kol kembang	25	6.3	0.0	0.6	0.1	1.2	5.5	18.0	0.3	22.5	0.0	17.3	7.5	87.3	0.0	1.6	22.9
		Wortel	25	10.5	0.0	0.3	0.1	2.3	9.8	9.3	0.2	3000.0	0.0	1.5	17.5	61.3	0.0	1.3	22.1
	Buah	Pisang ambon	100	99.0	0.0	1.2	0.2	25.8	8.0	28.0	0.5	146.0	0.1	3.0	18.0	434.0	0.0	3.0	72.0
Sub Total				250.8	0.0	8.3	1.4	54.8	74.3	115.8	4.0	3338.5	0.2	26.5	51.8	601.9	0.0	10.5	183.7
Makan Malam	Nasi	Beras giling masak nasi	30	53.4	0.0	0.6	0.0	12.2	1.5	6.6	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	17.1
	Oseng tempe	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	Tumis sawi + wortel	Wortel	40	16.8	0.0	0.5	0.1	3.7	15.6	14.8	0.3	4800.0	0.0	2.4	28.0	98.0	0.0	2.0	35.3

		Sawi	35	7.7	0.0	0.8	0.1	1.4	77. 0	13.3	1.0	2261 .0	0.0	35. 7	4.1	128. 6	0.0	1.4	32. 3
Sub Total				115. 2	0.0	6.5	1.3	20. 5	126 .4	73.2	4.0	7073 .5	0.1	38. 1	32.1	226. 6	0.0	5.4	100 .7
Total Asupan				739. 9	34.7		24.0	101 .4	368 .2	409. 6	11. 1	#### #	0.5	102 .7	197.0	1393 .1	45.0	20. 0	464 .7

Recall 3

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)	Col es (mg)	Serat (mg)	Al R (ml)
					Hewani	Nabati													
makan pagi	Nasi	Beras giling masak nasi	60	106.8	0.0	1.3	0.1	24.4	3.0	13.2	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	34.2
	tempe	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	Cah sayur	Sawi	20	4.4	0.0	0.5	0.1	0.8	44.0	7.6	0.6	129.2	0.0	20.4	2.3	73.5	0.0	0.8	18.4
		Sawi	20	4.4	0.0	0.5	0.1	0.8	44.0	7.6	0.6	129.2	0.0	20.4	2.3	73.5	0.0	0.8	18.4
		Sosis daging	10	45.2	1.5	0.0	4.2	0.2	2.8	6.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.8
Sub Total				198.1	1.5	6.8	5.4	29.4	126.1	73.0	4.1	2596.5	0.1	40.8	4.7	147.0	0.0	3.9	90.8
Makan Siang	Nasi	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	Telur ayam	30	48.6	3.8	0.0	3.5	0.2	16.2	54.0	0.8	270.0	0.0	0.0	47.4	53.4	165.0	0.0	22.2
	Tempe	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	Bening bayam = labu siam = jagung	Bayam	25	9.0	0.0	0.9	0.1	1.6	66.8	16.8	1.0	152.5	0.0	20.0	1.0	104.0	0.0	0.9	21.7
		Labu siam	25	6.5	0.0	0.2	0.0	1.7	3.5	6.3	0.1	5.0	0.0	4.5	0.0	0.0	0.0	0.8	23.1
		Jagung kuning pipil baru	25	76.8	0.0	2.0	0.9	15.9	2.3	37.0	0.5	110.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.0
	Buah	Pisang ambon	100	99.0	0.0	1.2	0.2	25.8	8.0	28.0	0.5	146.0	0.1	3.0	18.0	434.0	0.0	3.0	72.0
Sub Total				410.6	3.8	10.4	5.7	78.8	132.7	197.0	5.8	2066.0	0.3	27.5	66.4	591.4	165.0	7.1	203.8
Makan Malam	Nasi	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

	Sb goreng tempe	Tempe kedele murni	25	37.3	0.0	4.6	1.0	3.2	32.3	38.5	2.5	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.8	16.0
	sup wortel + buncis + brokoli	Wortel	25	10.5	0.0	0.3	0.1	2.3	9.8	9.3	0.2	300.0	0.0	1.5	17.5	61.3	0.0	1.3	22.1
	Sayur	Buncis	25	8.8	0.0	0.6	0.1	1.9	16.3	11.0	0.3	157.5	0.0	4.8	8.8	19.4	0.0	2.4	22.2
		Kol kembang	25	6.3	0.0	0.6	0.1	1.2	5.5	18.0	0.3	22.5	0.0	17.3	7.5	87.3	0.0	1.6	22.9
	buah	Pisang ambon	100	99.0	0.0	1.2	0.2	25.8	8.0	28.0	0.5	146.0	0.1	3.0	18.0	434.0	0.0	3.0	72.0
Sub Total				250.8	0.0	8.3	1.4	54.8	74.3	115.8	4.0	333.8.5	0.2	26.5	51.8	601.9	0.0	10.5	183.7
Total Asupan				859.4	30.7		12.6	163.0	333.0	385.8	13.9	800.1.0	0.6	94.8	122.9	1340.3	165.0	21.5	478.3

Pasien 2

Data Dasar

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)	Col es (mg)	Se rat (mg)	Al R (ml)	
					Hew ani	Na bati														
makan pagi	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5	
	Telur ceplok	Telur ayam	30	48.6	3.8	0.0	3.5	0.2	16.2	54.0	0.8	270.0	0.0	0.0	47.4	53.4	16.5	0.0	22.2	
	Tempe bb kunung	Tempe kedele murni	10	14.9	0.0	1.8	0.4	1.3	12.9	15.4	1.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	6.4
	Sayur kacang panjang + wortel + sosis	Kacang panjang	10	4.4	0.0	0.3	0.0	0.8	4.9	34.7	0.1	33.5	0.0	2.1	0.5	5.5	0.0	0.7	8.9	
		Wortel	10	4.2	0.0	0.1	0.0	0.9	3.9	3.7	0.1	120.0	0.0	0.6	7.0	24.5	0.0	0.5	8.8	
		Sosis daging	10	45.2	1.5	0.0	4.2	0.2	2.8	6.1	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.8
Sub Total				297.3	5.3	5.6	8.5	42.9	43.7	183.9	2.5	1508.5	0.1	2.7	57.4	133.4	165.0	2.9	56.5	
Makan Siang	Nasi	Beras giling masak nasi	30	53.4	0.0	0.6	0.0	12.2	1.5	6.6	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	17.1	
		Ayam	10	30.2	1.8	0.0	2.5	0.0	1.4	20.0	0.2	81.0	0.0	0.0	10.0	35.0	6.0	0.0	5.6	
	Balado 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	
	Buah	Pepaya	10	4.6	0.0	0.1	0.0	1.2	2.3	1.2	0.2	36.5	0.0	7.8	0.4	22.1	0.0	0.3	8.7	
	Sub Total				122.2	1.8	4.6	4.8	14.2	67.2	59.3	0.9	117.5	0.0	7.8	16.4	132.6	6.0	0.8	73.8
Makan Malam	Nasi	Beras giling	40	144.0	0.0	2.7	0.3	31.6	2.4	56.0	0.3	0.0	0.0	2.0	40.0	0.0	0.8	5.2		
	Semur daging	Daging sapi	10	20.7	1.8	0.0	1.4	0.0	1.1	17.0	0.3	3.0	0.0	9.3	48.9	7.0	0.0	6.6		

	Tahu square	Tahu	20	13.6	0.0	1.6	0.9	0.3	24.8	12.6	0.2	0.0	0.0	0.0	2.4	30.2	0.0	0.1	17.0
	Sayur labu siam + tempe	Labu siam	30	7.8	0.0	0.2	0.0	2.0	4.2	7.5	0.2	6.0	0.4	5.4	0.0	0.0	0.0	0.9	27.7
		Tempe kedele murni	10	14.9	0.0	1.8	0.4	1.3	12.9	15.4	1.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	6.4
Sub Total				201.0	1.8	6.3	3.0	35.2	45.4	108.5	1.9	14.0	0.1	5.4	13.7	119.1	7.0	2.5	62.9
Total Asupan				620.5	25.4		16.4	92.2	15.6	351.7	5.3	164.0	0.3	15.9	87.5	385.1	17.8	6.2	19.3

Recall 1

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)	Koles (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati													
makan pagi	Nasi	Beras giling	40	144.0	0.0	2.7	0.3	31.6	2.4	56.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.0	40.0	0.0	0.8	5.2
	Ayam bb kuning	Ayam	30	90.6	5.5	0.0	7.5	0.0	4.2	60.0	0.5	24.3	0.0	0.0	30.0	105.0	18.0	0.0	16.8
	Tahu	Tahu	20	13.6	0.0	1.6	0.9	0.3	24.8	12.6	0.2	0.0	0.0	0.0	2.4	30.2	0.0	0.1	17.0
	Tumis wortel + buncis	Wortel	20	8.4	0.0	0.2	0.1	1.9	7.8	7.4	0.2	24.0	0.0	1.2	14.0	49.0	0.0	1.0	17.6
		Buncis	20	7.0	0.0	0.5	0.0	1.5	13.0	8.8	0.2	12.6	0.0	3.8	7.0	15.5	0.0	1.9	17.8
Sub Total				263.6	5.5	5.0	8.8	35.3	52.2	144.8	1.3	27.0	0.1	5.0	55.4	239.7	18.0	3.8	74.4
Makan Siang	Nasi	Beras giling	30	108.0	0.0	2.0	0.2	23.7	1.8	42.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.5	30.0	0.0	0.6	3.9
	Tempe ungkep kelapa	Tempe kedele murni	20	29.8	0.0	3.7	0.8	2.5	25.8	30.8	2.0	10.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4	12.8
	Sayur asem jakarta (kacang panjang + labu siam + ketimun)	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
	Sub Total				143.0	0.0	5.8	1.0	27.6	30.4	77.8	2.3	14.0	0.1	3.6	1.5	30.0	0.0	2.6
Makan Malam	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5
	Orem-orem tahu	Tahu	20	13.6	0.0	1.6	0.9	0.3	24.8	12.6	0.2	0.0	0.0	0.0	2.4	30.2	0.0	0.1	17.0
	Semur wortel + kentang	Wortel	20	8.4	0.0	0.2	0.1	1.9	7.8	7.4	0.2	24.0	0.0	1.2	14.0	49.0	0.0	1.0	17.6

		Kentang	20	16. 6	0.0	0.4	0.0	3. 8	2. 2	11. 2	0. 1	0.0	0. 0	3. 4	1.4	79. 2	0.0	0. 5	15 .6
Sub Total				218 .6	0.0	5.6	1.4	45 .5	37 .8	101 .2	0. 9	24 00. 0	0. 1	4. 6	20.3	208 .4	0.0	2. 6	56 .7
Total Asupan				625 .2	21.9		11. 2	10 8. 3	12 0. 4	323 .8	4. 5	51 83. 0	0. 3	13 .2	77.2	478 .1	18. 0	9. 0	16 6. 2

Recall 2

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)	Col es (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati													
makan pagi	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5
	Ayam bb kuning	Ayam	20	60.4	3.6	0.0	5.0	0.0	2.8	40.0	0.3	162.0	0.0	0.0	20.0	70.0	12.0	0.0	11.2
	Tahu kukus	Tahu	30	20.4	0.0	2.3	1.4	0.5	37.2	18.9	0.2	0.0	0.0	0.0	3.6	45.3	0.0	0.2	25.4
Sub Total				260.8	3.6	5.7	6.7	39.9	43.0	128.9	0.9	162.0	0.1	0.0	26.1	165.3	12.0	1.2	43.1
Makan Siang	Nasi	Beras giling	40	144.0	0.0	2.7	0.3	31.6	2.4	56.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.0	40.0	0.0	0.8	5.2
	Sup sayur wortel + bihun + brokoli	Wortel	10	4.2	0.0	0.1	0.0	0.9	3.9	3.7	0.1	120.0	0.0	0.6	7.0	24.5	0.0	0.5	8.8
		Bihun	20	72.0	0.0	0.9	0.0	16.4	0.3	7.0	0.4	0.0	0.0	0.0	2.6	39.4	0.0	0.0	2.6
		Kol kembang	15	3.8	0.0	0.4	0.0	0.7	3.3	10.8	0.2	13.5	0.0	10.4	4.5	52.4	0.0	1.0	13.8
Sub Total				224.0	0.0	4.1	0.4	49.6	9.9	77.5	0.9	121.3	0.1	11.0	16.1	156.3	0.0	2.3	30.4
Makan Malam	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5
	Sup sayur wortel + bihun + labu siam	Wortel	10	4.2	0.0	0.1	0.0	0.9	3.9	3.7	0.1	120.0	0.0	0.6	7.0	24.5	0.0	0.5	8.8
		Bihun	10	36.0	0.0	0.5	0.0	8.2	0.2	3.5	0.2	0.0	0.0	0.0	1.3	19.7	0.0	0.0	1.3
		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
Sub Total				225.4	0.0	4.1	0.4	49.9	9.9	82.2	0.8	120.4	0.1	4.2	10.8	94.2	0.0	2.1	35.1
Total Asupan				710.2	17.6		7.5	139.5	62.8	288.6	2.6	257.9	0.2	15.2	53.0	415.8	12.0	5.5	108.5

Recall 3

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)	Col es (mg)	Ser at (mg)	Al R (ml)	
					Hewani	Nabati														
makan pagi	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5	
	Ayam bb kuning	Ayam	30	90.6	5.5	0.0	7.5	0.0	4.2	60.0	0.5	243.0	0.0	0.0	30.0	105.0	18.0	0.0	16.8	
	Tempe bb kuning	Tempe kedele murni	10	14.9	0.0	1.8	0.4	1.3	12.9	15.4	1.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	6.4
	Sayur	Wortel	40	16.8	0.0	0.5	0.1	3.7	15.6	14.8	0.3	480.0	0.0	2.4	28.0	98.0	0.0	2.0	35.3	
		Sawi	35	7.7	0.0	0.8	0.1	1.4	77.0	13.3	1.0	226.0	0.0	35.7	4.1	128.6	0.0	1.4	32.3	
Sub Total				310.0	5.5	6.5	8.5	45.8	112.7	173.5	3.2	7309.0	0.2	38.1	64.6	381.6	18.0	5.1	97.2	
Makan Siang	Nasi	Beras giling	30	108.0	0.0	2.0	0.2	23.7	1.8	42.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.5	30.0	0.0	0.6	3.9	
	Telur omelet	Telur ayam	30	48.6	3.8	0.0	3.5	0.2	16.2	54.0	0.8	270.0	0.0	0.0	47.4	53.4	165.0	0.0	22.2	
	Sup sayur wortel + labu siam +bihun	Labu siam	35	9.1	0.0	0.2	0.0	2.3	4.9	8.8	0.2	7.0	0.0	6.3	0.0	0.0	0.0	1.1	32.3	
		Bihun	10	36.0	0.0	0.5	0.0	8.2	0.2	3.5	0.2	0.0	0.0	0.0	1.3	19.7	0.0	0.0	1.3	
Sub Total				201.7	3.8	2.7	3.7	34.4	23.1	108.3	1.4	277.0	0.1	6.3	50.2	103.1	165.0	1.7	59.7	
Makan Malam	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5	
	Ayam bb kuning	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	
	Sup sayur wortel	Wortel	40	16.8	0.0	0.5	0.1	3.7	15.6	14.8	0.3	480.0	0.0	2.4	28.0	98.0	0.0	2.0	35.3	

Sub Total	347. 8	9.1	3.9	13.0	43. 2	25. 6	184. 8	1.5	520 5.0	0.1	2.4	80.5	323. 0	30. 0	3.0	69. 7
Total Asupan	859. 5	31.5		25.2	123 .4	161 .4	466. 6	6.1	### ##	0.4	46. 8	195.3	807. 7	213 .0	9.7	226 .6

Pasien 3

Data Dasar

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)	Col es (mg)	Serat (mg)	Al R (ml)	
					Hewani	Nabati														
makan pagi	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5	
	Telur ceplok	Telur ayam	30	48.6	3.8	0.0	3.5	0.2	16.2	54.0	0.8	270.0	0.0	0.0	47.4	53.4	165.0	0.0	22.2	
	Tempe bb kunung	Tempe kedele murni	10	14.9	0.0	1.8	0.4	1.3	12.9	15.4	1.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	6.4
	Sayur kacang panjang + wortel + sosis	Kacang panjang	10	4.4	0.0	0.3	0.0	0.8	4.9	34.7	0.1	33.5	0.0	2.1	0.5	5.5	0.0	0.0	0.7	8.9
		Wortel	10	4.2	0.0	0.1	0.0	0.9	3.9	3.7	0.1	120.0	0.0	0.6	7.0	24.5	0.0	0.5	8.8	
Sub Total				297.3	5.3	5.6	8.5	42.9	43.7	183.9	2.5	1508.5	0.1	2.7	57.4	133.4	165.0	2.9	56.5	
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	
Makan Siang	Nasi	Beras giling masak nasi	30	53.4	0.0	0.6	0.0	12.2	1.5	6.6	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	17.1	
		Ayam	10	30.2	1.8	0.0	2.5	0.0	1.4	20.0	0.2	81.0	0.0	0.0	10.0	35.0	6.0	0.0	5.6	
	Balado 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	
	Buah	Pepaya	10	4.6	0.0	0.1	0.0	1.2	2.3	1.2	0.2	36.5	0.0	7.8	0.4	22.1	0.0	0.3	8.7	
	Sub Total				122.2	1.8	4.6	4.8	14.2	67.2	59.3	0.9	117.5	0.0	7.8	16.4	132.6	6.0	0.8	73.8
Makan Malam	Nasi	Beras giling	40	144.0	0.0	2.7	0.3	31.6	2.4	56.0	0.3	0.0	0.0	2.0	40.0	0.0	0.8	5.2		
	Semur daging	Daging sapi	10	20.7	1.8	0.0	1.4	0.0	1.1	17.0	0.3	3.0	0.0	9.3	48.9	7.0	0.0	6.6		
	Tahu square	Tahu	20	13.6	0.0	1.6	0.9	0.3	24.8	12.6	0.2	0.0	0.0	2.4	30.2	0.0	0.1	17.0		

	Sayur labu siam + tempe	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
		Tempe kedele mumi	10	14.9	0.0	1.8	0.4	1.3	12.9	15.4	1.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	6.4
Sub Total				201.0	1.8	6.3	3.0	35.2	45.4	108.5	1.9	14.0	0.1	5.4	13.7	119.1	7.0	2.5	62.9
Total Asupan				620.5	25.4		16.4	92.2	156.3	351.7	5.3	164.0	0.3	15.9	87.5	385.1	178.0	6.2	193.1

Recall 1

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)	Colos (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati													
makan pagi	Nasi	Beras giling	40	144.0	0.0	2.7	0.3	31.6	2.4	56.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.0	40.0	0.0	0.8	5.2
	Ayam bb kuning	Ayam	30	90.6	5.5	0.0	7.5	0.0	4.2	60.0	0.5	243.0	0.0	0.0	30.0	105.0	18.0	0.0	16.8
	Tahu	Tahu	20	13.6	0.0	1.6	0.9	0.3	24.8	12.6	0.2	0.0	0.0	0.0	2.4	30.2	0.0	0.1	17.0
	Tumis wortel + buncis	Wortel	20	8.4	0.0	0.2	0.1	1.9	7.8	7.4	0.2	240.0	0.0	1.2	14.0	49.0	0.0	1.0	17.6
		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
Sub Total				263.6	5.5	5.0	8.8	35.3	52.2	144.8	1.3	2769.0	0.1	5.0	55.4	239.7	18.0	3.8	74.4
Makan Siang	Nasi	Beras giling	30	108.0	0.0	2.0	0.2	23.7	1.8	42.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.5	30.0	0.0	0.6	3.9
	Tempe ungkep kelapa	Tempe kedele murni	20	29.8	0.0	3.7	0.8	2.5	25.8	30.8	2.0	10.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.4	12.8
	Sayur asem jakarta (kacang panjang + labu siam + ketimun)	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
Sub Total				143.0	0.0	5.8	1.0	27.6	30.4	77.8	2.3	14.0	0.1	3.6	1.5	30.0	0.0	2.6	35.2
Makan Malam	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5
	Orem-orem tahu	Tahu	20	13.6	0.0	1.6	0.9	0.3	24.8	12.6	0.2	0.0	0.0	0.0	2.4	30.2	0.0	0.1	17.0
	Semur wortel + kentang	Wortel	20	8.4	0.0	0.2	0.1	1.9	7.8	7.4	0.2	240.0	0.0	1.2	14.0	49.0	0.0	1.0	17.6
		Kentang	20	16.6	0.0	0.4	0.0	3.8	2.2	11.2	0.1	0.0	0.0	3.4	1.4	79.2	0.0	0.5	15.6
Sub Total				218.6	0.0	5.6	1.4	45.5	37.8	101.2	0.9	240.0	0.1	4.6	20.3	208.4	0.0	2.6	56.7
Total Asupan				625.2	21.9		11.2	108.3	120.4	323.8	4.5	518.3	0.3	13.2	77.2	478.1	18.0	9.0	166.2

Recall 2

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)	Col es (mg)	Serat (mg)	AIR (ml)
					Hewani	Nabati													
makan pagi	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5
	Ayam bb kuning	Ayam	20	60.4	3.6	0.0	5.0	0.0	2.8	40.0	0.3	162.0	0.0	0.0	20.0	70.0	12.0	0.0	11.2
	Tahu kukus	Tahu	30	20.4	0.0	2.3	1.4	0.5	37.2	18.9	0.2	0.0	0.0	0.0	3.6	45.3	0.0	0.2	25.4
Sub Total				260.8	3.6	5.7	6.7	39.9	43.0	128.9	0.9	162.0	0.1	0.0	26.1	165.3	12.0	1.2	43.1
Makan Siang	Nasi	Beras giling	40	144.0	0.0	2.7	0.3	31.6	2.4	56.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.0	40.0	0.0	0.8	5.2
	Sup sayur wortel + bihun + brokoli	Wortel	10	4.2	0.0	0.1	0.0	0.9	3.9	3.7	0.1	120.0	0.0	0.6	7.0	24.5	0.0	0.5	8.8
		Bihun	20	72.0	0.0	0.9	0.0	16.4	0.3	7.0	0.4	0.0	0.0	0.0	2.6	39.4	0.0	0.0	2.6
		Kol kembang	15	3.8	0.0	0.4	0.0	0.7	3.3	10.8	0.2	13.5	0.0	10.4	4.5	52.4	0.0	1.0	13.8
Sub Total				224.0	0.0	4.1	0.4	49.6	9.9	77.5	0.9	1213.5	0.1	11.0	16.1	156.3	0.0	2.3	30.4
Makan Malam	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5
	Sup sayur wortel + bihun + labu siam	Wortel	10	4.2	0.0	0.1	0.0	0.9	3.9	3.7	0.1	120.0	0.0	0.6	7.0	24.5	0.0	0.5	8.8
		Bihun	10	36.0	0.0	0.5	0.0	8.2	0.2	3.5	0.2	0.0	0.0	0.0	1.3	19.7	0.0	0.0	1.3
		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
Sub Total				225.4	0.0	4.1	0.4	49.9	9.9	82.2	0.8	1204.0	0.1	4.2	10.8	94.2	0.0	2.1	35.1
Total Asupan				710.2	17.6		7.5	139.5	62.8	288.6	2.6	2579.5	0.2	15.2	53.0	415.8	12.0	5.5	108.5

Recall 3

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)	Col es (mg)	Se rat (mg)	Al R (ml)	
					Hewani	Nabati														
makan pagi	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5	
	Ayam bb kuning	Ayam	30	90.6	5.5	0.0	7.5	0.0	4.2	60.0	0.5	243.0	0.0	0.0	30.0	105.0	18.0	0.0	16.8	
	Tempe bb kuning	Tempe kedele murni	10	14.9	0.0	1.8	0.4	1.3	12.9	15.4	1.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	6.4
	Sayur	Wortel	40	16.8	0.0	0.5	0.1	3.7	15.6	14.8	0.3	480.0	0.0	2.4	28.0	98.0	0.0	2.0	35.3	
		Sawi	35	7.7	0.0	0.8	0.1	1.4	77.0	13.3	1.0	226.0	0.0	35.7	4.1	128.6	0.0	1.4	32.3	
Sub Total				310.0	5.5	6.5	8.5	45.8	11.2	173.5	3.2	730.9	0.2	38.1	64.6	381.6	18.0	5.1	97.2	
Makan Siang	Nasi	Beras giling	30	108.0	0.0	2.0	0.2	23.7	1.8	42.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.5	30.0	0.0	0.6	3.9	
	Telur omelet	Telur ayam	30	48.6	3.8	0.0	3.5	0.2	2	54.0	0.8	270.0	0.0	0.0	47.4	53.4	16.5	0.0	22.2	
	Sup sayur wortel + labu siam +bihun	Labu siam	35	9.1	0.0	0.2	0.0	2.3	4.9	8.8	2	7.0	0.0	6.3	0.0	0.0	0.0	1.1	32.3	
		Bihun	10	36.0	0.0	0.5	0.0	8.2	0.2	3.5	0.2	0.0	0.0	0.0	1.3	19.7	0.0	0.0	1.3	
Sub Total				201.7	3.8	2.7	3.7	34.4	23.1	108.3	1.4	277.0	0.1	6.3	50.2	103.1	16.5	1.7	59.7	
Makan Malam	Nasi	Beras giling	50	180.0	0.0	3.4	0.4	39.5	3.0	70.0	0.4	0.0	0.1	0.0	2.5	50.0	0.0	1.0	6.5	
	Ayam bb kuning	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	
	Sup sayur wortel	Wortel	40	16.8	0.0	0.5	0.1	3.7	15.6	14.8	0.3	480.0	0.0	2.4	28.0	98.0	0.0	2.0	35.3	
	Sub Total				347.8	9.1	3.9	13.0	43.2	25.6	184.8	1.5	520.0	0.1	2.4	80.5	323.0	30.0	3.0	69.7

Total Asupan	859	31.5	25.	12	16	466	6.	###	0.	46	195.	807.	21	9.7	22
	.5		2	3.4	1.4	.6	1	##	4	.8	3	7	3.0		6.6

