

LAMPIRAN

Lampiran 1 Perencanaan Susunan Menu Diet 3 (tiga) hari

- Menu Makan Hari Ke -1

| Waktu makan | Menu | Bahan makanan | URT | Berat (gram) | Energi (kkal) | Protein (gram) | Lemak (gram) | Karbohidrat (gram) | Fe (mg) | Asam folat (mg) | |
|-------------------|---|------------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|--------------|--------------------|---------|-----------------|-----|
| Pagi | Bubur kasar | beras putih giling | 1 gls | 110 | 397 | 7,4 | 0,7 | 87,4 | 0,7 | 6,6 | |
| | Abon kering ayam suwir | daging ayam | 1 ptg sdg | 30 | 85,5 | 8,1 | 5,7 | 0 | 0,4 | 1,5 | |
| | Sayur bening kangkong + kc panjang | kangkung | 1 gls | 35 | 5,3 | 0,8 | 0,1 | 0,7 | 0,4 | 25,5 | |
| | | kacang panjang mentah | | 40 | 14 | 0,8 | 0,1 | 3,2 | 0,5 | 13,2 | |
| | Minyak | minyak kelapa sawit | 1 sdt | 5 | 43,1 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | |
| Sub total | | | | | 550,1 | 17,1 | 12 | 91,6 | 2 | 47,3 | |
| Selingan | Kue sus | Kue sus | 1 bh | 35 | 103 | 2,3 | 7,6 | 6,5 | 0,4 | 4,9 | |
| Sub total | | | | | 103 | 2,3 | 7,6 | 6,5 | 0,4 | 4,9 | |
| Siang | Tim | beras putih giling | 1 gls | 110 | 397 | 7,4 | 0,7 | 87,4 | 0,7 | 6,6 | |
| | Ikan tongkol | ikan tongkol | 1 ptg kcl | 20 | 22,2 | 4,8 | 0,2 | 0 | 0,1 | 0,6 | |
| | Tempe kecap | tempe kedele murni | ½ ptg | 10 | 19,9 | 1,9 | 0,8 | 1,7 | 0,2 | 5,2 | |
| | Sayur ca sawi hijau + jagung muda + tauge + tomat | sawi hijau | 1 gls | 25 | 3,8 | 0,6 | 0,1 | 0,5 | 0,3 | 18,3 | |
| | | jagung muda berjanggal | | 20 | 11,8 | 0,4 | 0,1 | 2,8 | 0,1 | 5 | |
| | | Tomat | | 20 | 3,5 | 0,2 | 0 | 0,5 | 0,1 | 7,8 | |
| | Minyak | minyak kelapa sawit | 1 sdt | 5 | 43,1 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | |
| | Teh | teh | 1 ktg | 5 | 2,5 | 0 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | |
| gula pasir | | 1 sdt | 5 | 19,3 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | | |
| Sub total | | | | | 523,1 | 15,2 | 6,9 | 98,4 | 1,5 | 43,5 | |
| Sore | Tim | beras putih giling | 1 gls | 90 | 324,8 | 6 | 0,5 | 71,6 | 0,5 | 5,4 | |
| | Orak arik ayam + wortel | daging ayam | 1 ptg sdg | 20 | 57 | 5,4 | 3,8 | 0 | 0,3 | 1 | |
| | | Wortel | 1 gls | 15 | 3,9 | 0,1 | 0 | 0,7 | 0,3 | 1,8 | |
| | Semur kentang + wortel + tomat | kentang | | 25 | 23,2 | 0,5 | 0 | 5,4 | 0,1 | 2,3 | |
| | | Wortel | | 30 | 7,7 | 0,3 | 0,1 | 1,4 | 0,6 | 3,6 | |
| | | Tomat | | 20 | 3,5 | 0,2 | 0 | 0,5 | 0,1 | 7,8 | |
| | | minyak kelapa sawit | 1 sdt | 3 | 25,9 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | |
| Susu | susu nephrisol | 2 sdm | 20 | 85,2 | 0,7 | 0,2 | 2,8 | 0 | 0 | | |
| Sub total | | | | | 531,2 | 13,2 | 7,7 | 82,4 | 2 | 21,9 | |
| Total | | | | | 1707,3 | 47,8 | 34,2 | 278,9 | 5,9 | 117,5 | |
| Kebutuhan | | | | | | 1721 | 43,02 | 47,80 | 279,66 | 18 | 400 |
| Persentase | | | | | | 99% | 100% | 71% | 100% | | |

- Menu Makan Hari Ke -2

| Waktu makan | Menu | Bahan makanan | URT | Berat (gram) | Energi (kkal) | Protein (gram) | Lemak (gram) | Karbohidrat (gram) | Fe (mg) | Asam folat (mg) |
|-------------------|--------------------------------|---------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|--------------|--------------------|---------|-----------------|
| Pagi | Tim | beras putih giling | 1 gls | 100 | 360,9 | 6,7 | 0,6 | 79,5 | 0,6 | 6 |
| | Telur serabut | telur ayam | ½ ptg | 25 | 38,8 | 3,2 | 2,7 | 0,3 | 0,3 | 11 |
| | Lodeh manisa + wortel + buncis | labu siam mentah | 1 gls | 25 | 5 | 0,2 | 0,1 | 1,1 | 0,1 | 5 |
| | | Wortel | | 25 | 6,5 | 0,2 | 0,1 | 1,2 | 0,5 | 3 |
| | Minyak | buncis mentah | 25 | 8,7 | 0,5 | 0,1 | 2 | 0,3 | 8,3 | |
| | Minyak | minyak kelapa sawit | 1 sdm | 8 | 69 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 |
| Sub total | | | | | 488,8 | 10,8 | 11,4 | 84 | 1,8 | 33,3 |
| Selangan | Kue dadar gulung | Kue dadar gulung | 1 bh | 50 | 144,5 | 2,8 | 4,2 | 24,1 | 0,6 | 8,5 |
| Sub total | | | | | 144,5 | 2,8 | 4,2 | 24,1 | 0,6 | 8,5 |
| Siang | Nasi | beras putih giling | ¼ gls | 85 | 306,8 | 5,7 | 0,5 | 67,6 | 0,5 | 5,1 |
| | Sate komoh | daging sapi | 1 ptg kcl | 25 | 67,2 | 6,2 | 4,5 | 0 | 0,4 | 1,5 |
| | Mendol tempe | tempe kedele murni | ½ ptg | 15 | 29,9 | 2,8 | 1,2 | 2,5 | 0,3 | 7,8 |
| | Bening manisah | labu siam mentah | 1 gls | 45 | 9 | 0,4 | 0,1 | 1,9 | 0,2 | 9 |
| | Minyak | minyak kelapa sawit | 1 sdt | 6 | 51,7 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| Sub total | | | | | 464,6 | 15,2 | 12,3 | 72,1 | 1,5 | 23,4 |
| Sore | Nasi | beras putih giling | 1 gls | 100 | 360,9 | 6,7 | 0,6 | 79,5 | 0,6 | 6 |
| | Telur | telur ayam | 1 ptg | 30 | 46,5 | 3,8 | 3,2 | 0,3 | 0,4 | 13,2 |
| | Bening labu kuning | labu kuning | 1 gls | 75 | 29,2 | 0,7 | 0,5 | 6,6 | 0,2 | 21 |
| | Minyak | minyak kelapa sawit | 1 sdt | 6 | 51,7 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| | Susu | susu nephrisol | 3 sdm | 30 | 21,5 | 1,5 | 3 | 14,7 | 0 | 0 |
| Sub total | | | | | 509,9 | 12,7 | 13,2 | 101,1 | 1,2 | 40,2 |
| Total | | | | | 1607,8 | 41,5 | 41,2 | 281,4 | 5 | 105,3 |
| Kebutuhan | | | | | 1721 | 43,02 | 47,80 | 279,66 | 18 | 400 |
| Persentase | | | | | 93% | 96% | 86% | 100% | | |






- Menu Makan Hari Ke -3


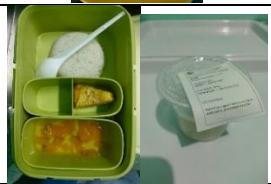

| Waktu makan | Menu | Bahan makanan | URT | Berat (gram) | Energi (kkal) | Protein (gram) | Lemak (gram) | Karbohidrat (gram) | Fe (mg) | Asam folat (mg) |
|-------------------|---------------------------|---------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|--------------|--------------------|---------|-----------------|
| Pagi | Nasi | beras putih giling | 1 gls | 110 | 397 | 7,4 | 0,7 | 87,4 | 0,7 | 6,6 |
| | Telur rebus | telur ayam | ½ ptg | 15 | 23,3 | 1,9 | 1,6 | 0,2 | 0,2 | 6,6 |
| | Soto ayam + wortel + soun | soto ayam | 1 gls | 25 | 27 | 1,9 | 1,1 | 2,2 | 0,1 | 2,3 |
| | | wortel | | 15 | 3,9 | 0,1 | 0 | 0,7 | 0,3 | 1,8 |
| | | sayur soun | | 10 | 9,7 | 0,4 | 0,6 | 0,7 | 0,1 | 3,7 |
| Minyak | minyak kelapa sawit | ½ sdt | 2 | 17,2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | |
| Sub total | | | | | 478,1 | 11,7 | 6,1 | 91,2 | 1,4 | 21 |
| Selingan | Pastel | Pastel | 1 bh | 25 | 87,8 | 3 | 6,7 | 3,9 | 0,3 | 3,5 |
| Sub total | | | | | 87,8 | 3 | 6,7 | 3,9 | 0,3 | 3,5 |
| Siang | Nasi | beras putih giling | 1 gls | 110 | 397 | 7,4 | 0,7 | 87,4 | 0,7 | 6,6 |
| | Daging ayam + wortel | daging ayam | 1 ptg kcl | 20 | 57 | 5,4 | 3,8 | 0 | 0,3 | 1 |
| | | wortel | ½ bh sdg | 20 | 5,2 | 0,2 | 0 | 1 | 0,4 | 2,4 |
| | Terik tempe | tempe kedele murni | ½ ptg | 10 | 19,9 | 1,9 | 0,8 | 1,7 | 0,2 | 5,2 |
| | Sayur labu + wortel | sayur labu | 1 gls | 15 | 2,1 | 0,1 | 0,1 | 0,3 | 0 | 1,5 |
| | | Wortel | | 20 | 5,2 | 0,2 | 0 | 1 | 0,4 | 2,4 |
| Minyak | minyak kelapa sawit | 1 sdt | 5 | 43,1 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | |
| Sub total | | | | | 529,4 | 15,1 | 10,4 | 91,4 | 2 | 19,1 |
| Sore | Nasi | beras putih giling | 1 gls | 110 | 397 | 7,4 | 0,7 | 87,4 | 0,7 | 6,6 |
| | Telur dadar | telur ayam | 1 ptg | 40 | 62 | 5 | 4,2 | 0,4 | 0,5 | 17,6 |
| | Bening labu + manis | sayur labu | 1 gls | 20 | 2,8 | 0,1 | 0,1 | 0,5 | 0 | 2 |
| | | labu siam mentah | | 20 | 4 | 0,2 | 0,1 | 0,9 | 0,1 | 4 |
| | Susu | susu nephrisol | 3 sdm | 30 | 21,5 | 1,5 | 3 | 14,7 | | |
| | Minyak | minyak kelapa sawit | 1 sdt | 5 | 43,1 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Sub total | | | | | 530,5 | 14,2 | 13,1 | 103,9 | 1,3 | 30,2 |
| Total | | | | | 1625,8 | 43,9 | 36,1 | 290,4 | 4,9 | 73,8 |
| Kebutuhan | | | | | 1721 | 43,02 | 47,80 | 279,66 | 18 | 400 |
| Persentase | | | | | 94% | 100% | 75% | 100% | | |




Lampiran 2 Hasil Recall 24 jam

| Waktu makan | Menu | Bahan makanan | URT | Berat (gram) | Energi (kkal) | Protein (gram) | Lemak (gram) | Karbohidrat (gram) | Fe (mg) | Asam folat (mg) |
|-------------------|--------------------------|--------------------|-----------|--------------|---------------|----------------|--------------|--------------------|------------|-----------------|
| Siang | Bubur nasi | bubur nasi | ¾ gls | 75 | 54,7 | 1 | 0,1 | 12 | 0,1 | 0,8 |
| | Abon sapi | daging sapi | 1 ptg kcl | 15 | 40,3 | 3,7 | 2,7 | 0 | 0,3 | 0,9 |
| | Perkedel | kentang | | 20 | 18,6 | 0,4 | 0 | 4,3 | 0,1 | 1,8 |
| | Terik tahu | tahu | 1 gls | 15 | 11,4 | 1,2 | 0,7 | 0,3 | 0,8 | 2,3 |
| | Sayur sop | sayur sop | | 35 | 36,4 | 0,6 | 2,5 | 3,7 | 0,4 | 11,2 |
| Sub total | | | | | 161,4 | 7 | 6 | 20,3 | 1,6 | 16,9 |
| Pagi | Bubur nasi | bubur nasi | 1 ½ gls | 150 | 109,3 | 1,9 | 0,2 | 24 | 0,2 | 1,5 |
| | Telur dadar | telur dadar | 1 ptg | 40 | 74,8 | 4,6 | 5,9 | 0,5 | 0,4 | 16 |
| | Tempe bacem | tempe kedele murni | 1 ptg | 25 | 49,8 | 4,8 | 1,9 | 4,3 | 0,6 | 13 |
| | | kecap | 1 sdm | 5 | 3 | 0,5 | 0 | 0,3 | 0,1 | 0,9 |
| | Sayur sop | sayur sop | 1 gls | 75 | 78 | 1,3 | 5,3 | 7,9 | 0,8 | 24 |
| Sub total | | | | | 314,9 | 13,2 | 13,2 | 36,9 | 2,1 | 55,4 |
| Sore | Bubur nasi | bubur nasi | ¾ gls | 75 | 54,7 | 1 | 0,1 | 12 | 0,1 | 0,8 |
| | Daging sapi suwir wortel | daging sapi | 1 ptg kcl | 25 | 67,2 | 6,2 | 4,5 | 0 | 0,4 | 1,5 |
| | | wortel | ½ gls | 15 | 3,9 | 0,1 | 0 | 0,7 | 0,3 | 1,8 |
| | Terik tempe | tempe kedele murni | ½ ptg | 15 | 29,9 | 2,8 | 1,2 | 2,5 | 0,3 | 7,8 |
| | Capcay | sawi putih mentah | | 10 | 1,5 | 0,2 | 0 | 0,2 | 0,1 | 7,3 |
| | | wortel | ½ gls | 15 | 3,9 | 0,1 | 0 | 0,7 | 0,3 | 1,8 |
| | | sawi hijau | | 10 | 1,5 | 0,2 | 0 | 0,2 | 0,1 | 7,3 |
| Sub total | | | | | 162,5 | 10,8 | 5,8 | 16,4 | 1,7 | 28,2 |
| Selingan | Biskuit | Biscuits | 3 kpg | 45 | 224,4 | 2,8 | 11,5 | 26,8 | 0,5 | 2,7 |
| | Pisang kukus | pisang kepok | 1 bh | 100 | 115,9 | 0,8 | 0,2 | 31,2 | 0,6 | 26 |
| Sub total | | | | | 340,3 | 3,6 | 11,7 | 58 | 1,1 | 28,7 |
| Total | | | | | 979 | 34,5 | 36,7 | 131,6 | 6,5 | 129,3 |
| Kebutuhan | | | | | 1721 | 43,02 | 47,80 | 279,66 | 18 | 400 |
| Persentase | | | | | 56% | 80% | 76% | 47% | 36% | 32% |

Lampiran 3 Dokumentasi Sisa Makan Pasien

| HARI KE-1 (07 FEBRUARI 2023) | | | | | |
|------------------------------|--|------------------|-----------------------|---|---|
| Waktu | Menu | Berat Sajian (g) | Berat Sisa Sajian (g) | Dokumentasi Sajian | Dokumentasi Sisa Sajian |
| Pagi (06.30) | Bubur kasar | 110 | 10 |  |  |
| | Abon kering ayam suwir | 30 | 0 | | |
| | Sayur bening kangkong + kacang Panjang + taugé | 75 | 0 | | |
| Selingan (09.30) | Kue sus | 35 | 0 |  | Habis (tidak terdokumentasi) |
| Siang (11.30) | Tim | 110 | 80 |  | 25% yang dimakan (tidak terdokumentasi) |
| | Ikan tongkol | 20 | 10 | | |
| | Tempe kecap | 10 | 5 | | |
| Sore (17.00) | Tim | 90 | 90 |  | Tidak dimakan (0%) (tidak terdokumentasi) Susu tidak diminum |
| | Orak arik ayam + wortel | 20 | 20 | | |
| | Semur kentang + wortel + tomat | 90 | 90 | | |
| | Susu nephrisol | 20 | 20 | | |

| HARI KE-2 (08 FEBRUARI 2023) | | | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-----|-----|---|--|
| Pagi (06.30) | Tim | 100 | 100 |  | Tidak dimakan (0%) (tidak terdokumentasi) |
| | Telur serabut | 25 | 25 | | |
| | Lodeh manis + wortel + buncis | 75 | 75 | | |
| Selingan (09.30) | Kue dadar gulung | 50 | 0 |  | Habis (tidak terdokumentasi) |
| Siang (11.30) | Nasi | 85 | 0 |  |  |
| | Sate komoh | 25 | 0 | | |
| | Mendol tempe | 15 | 0 | | |
| | Bening manisah | 45 | 0 | | |
| Sore (17.00) | Nasi | 100 | 0 |  |  Susu tidak diminum |
| | Telur | 30 | 0 | | |
| | Bening labu kuning | 75 | 0 | | |
| | Susu nephrisol | 30 | 0 | | |
| HARI KE-3 (09 FEBRUARI 2023) | | | | | |
| Pagi (06.30) | Nasi | 110 | 0 |  |  |
| | Telur rebus | 15 | 0 | | |
| | Soto ayam + wortel + soun | 50 | 0 | | |

| | | | | | |
|---------------------|----------------------|-----|-----|---|--|
| Selingan (09.30) | Pastel | 25 | 0 |  | Habis (tidak terdokumentasi) |
| Siang (11.30) | Nasi | 110 | 110 |  | Tidak dimakan (0%) (tidak terdokumentasi) |
| | Daging ayam + wortel | 40 | 40 | | |
| | Terik tempe | 10 | 10 | | |
| | Sayur labu + wortel | 35 | 35 | | |
| Sore (17.00) | Nasi | 110 | 55 |  | 50% (tidak terdokumentasi) Susu tidak diminum |
| | Telur dadar | 40 | 20 | | |
| | Bening labu + manisa | 40 | 20 | | |
| | Susu nephrisol | 30 | 30 | | |

Lampiran 4 Form NCP

FORM NUTRITIONAL CARE PROCESS

Nama : Tn. H

Umur : 42 Tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki

| Assessment | | Diagnosis Gizi (PES) | Intervensi | Rencana Monev |
|--|--|---|---|---|
| Data Dasar | Identifikasi Masalah | | | |
| Data Antropometri (AD) - BB : 60 kg - TB : 164 cm - IMT : 22,68 kg/m ² (Normal) - LILA: 28 cm (Normal) | | | | |
| Data Biokimia (BD) - Hb= 5,4 g/dL (↓) - BUN= 153,6 mg/dL (↑) - Kreatinin= 19,5 mg/dL (↑) - Lekosit= 9850 cmm (Normal) - Trombosit= 148000 cmm (↓) - MCV= 76,8 fL (↓) - MCH= 26,3 fL (↓) - MCHC= 34,3 g/dL | BD-1.10.1 Hemoglobin (↓) BD-1.10.3 MCV (↓) BD-1.2.1 BUN (↑) BD-1.2.2 Kreatinin (↑) | NC-2.2 Perubahan nilai laboratorium terkait zat gizi fe folat berkaitan dengan defisiensi fe folat ditandai dengan hemoglobin, MCV, MCH, rendah. N1-5.4 Penurunan kebutuhan gizi (protein) berkaitan dengan adanya gangguan fungsi ginjal ditandai dengan kadar BUN, kreatinin darah tinggi. | RC-1.3 Kolaborasi dengan tenaga kesehatan lain (dokter, perawat) ND-1.2 Modifikasi diet rendah protein | BD-1.10.1 Hemoglobin normal BD-1.10.3 MCV normal BD-1.2.1 BUN normal BD-1.2.2 Kreatinin normal |
| Data Fisik-Klinis (PD) Fisik: - Lemas - Pusing - Mual - Muntah - Nafsu makan menurun Klinis: - TD= 132/77 mmHg - RR= 21 x/menit - Suhu= 36,6°C - N= 94 x/menit - SpO ² = 93% | PD-1.1.16.12 Pusing PD-1.1.5.24 Mual PD-1.1.5.27 Muntah PD- 1.1.5.6 Nafsu makan kurang PD-1.1.21 Tanda Tanda Vital Tekanan darah tinggi (↑) | NI-5.4 Penurunan kebutuhan zat gizi tertentu (Na) berkaitan dengan perubahan metabolisme natrium ditandai dengan tekanan darah tinggi | ND-1.2 Modifikasi diet rendah natrium | PD-1.1.21 Pemantauan kembali mengenai tanda tanda vital (tekanan darah) |
| Riwayat Asupan (FH) Dahulu - Makanan pokok: nasi 1 centong 2x/hari, kentang 1 bh sdg 1x/hari. | FH-1.4.1.2 Frekuensi makan 2x | NB- 1.1 Kurangnya pengetahuan terkait makanan dan zat gizi | E-1 Memberikan edukasi untuk menambah pengetahuan terkait | FH-1.4.1.2 Frekuensi makan 3x sehari |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Lauk hewani: ikan laut 4x/minggu, ikan asin 3x/minggu - Lauk nabati: tahu dan tempe 1x/hari - Sayuran: daun kelor 1 sendok sayur 2x/minggu, sawi hijau 2x/minggu, sawi putih 2x/minggu, sop 1x/minggu - Buah: jarang, biasanya pisang 2x/minggu, papaya 1x/minggu - Snack: biscuit 3x/minggu, keripik asin 2x/hari - Frekuensi makan 2x/hari - Makanan yang disukai tahu, tempe, ikan laut - Makanan yang tidak disukai cumi-cumi, kerang - Mempunyai alergi kerang-kerangan - Pengolahan makanan ditumis, digoreng, diasap, direbus - Nafsu makan menurun - Konsumsi obat mixagrip - Masih menggunakan penyedap rasa (MSG) <p>Sekarang</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nafsu makan menurun - Px alergi kerang - Hasil recall makan <ul style="list-style-type: none"> ▪ Energi: 56 % (Defisit tingkat berat) ▪ Protein 80 % (Defisit tingkat ringan) ▪ Lemak 63% (Defisit tingkat berat) ▪ KH 50% (Defisit tingkat berat) - Diet RG, RL, RP, Rpur | <p>FH-1.1.1.1 Total Asupan energi= Defisit tingkat berat (56%)</p> <p>FH-1.5.3.1 Total asupan protein= Defisit tingkat ringan (80%)</p> <p>FH-1.5.1.1 Total asupan lemak= Defisit tingkat berat (63%)</p> <p>FH-1.5.5.1 Total asupan karbohidrat= Defisit tingkat berat (50%)</p> | <p>berkaitan dengan kurangnya informasi ditandai dengan frekuensi makan 2x, penggunaan MSG, dan suka masakan sedap.</p> <p>NI-2.1 Asupan oral inadkuat berkaitan dengan nafsu makan menurun, mual, muntah ditandai dengan tingkat asupan tergolong deficit tingkat berat</p> | <p>makanan yang sebaiknya dikonsumsi dan dihindari.</p> <p>ND-1.2 Modifikasi diet</p> | <p>FH-1.4.2.6 Pemantauan asupan makanan aditif</p> <p>FH-1.1.1.1 Total Asupan energi= normal</p> <p>FH-1.5.3.1 Total asupan protein= normal</p> <p>FH-1.5.1.1 Total asupan lemak= normal</p> <p>FH-1.5.5.1 Total asupan Karbohidrat= normal</p> |
| <p>Riwayat Personal (CH)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riwayat penyakit keluarga: Jantung 2. Riwayat penyakit dahulu: Hipertensi, kolesterol, asam urat 3. Riwayat penyakit sekarang: CKD St V + melenas + hipertensi 4. Bekerja sebagai Pegawai DLH Kabupaten | | | | |

Lampiran 5 Resume PAGT Monitoring dan Evaluasi Pasien

Resume PAGT Monitoring Evaluasi

PASIEH RAWAT INAP

Nama : Tn. H

Jenis Kelamin : Laki-laki

Umur : 42 tahun

Tanggal MRS : 6 Januari 2023

Diagnosis Medis : CKD V + Hipertensi

| Tanggal | Antropometri | Biokimia | | Klinik (Fisik & Klinik) | Diet | Edukasi | Identifikasi Masalah Baru | Rencana Tindak Lanjut |
|------------|---------------------------------------|--|--|--|------------------|---|---------------------------|-------------------------|
| | | Hasil | Nilai normal | | | | | |
| 07/02/2023 | BB= 60 kg TB= 164 cm LLA= 28 cm | Hb= 5,4 g/dL (↓) BUN= 153,6 mg/dL (↑) Kreatinin= 19,5 mg/dL (↑) Lekosit= 9850 cmm Trombosit= 148000 cmm MCV= 76,8 fL (↓) MCH= 26,3 fL (↓) MCHC= 34,3 g/dL | 14 – 17 mg/dL ≥45 mg/dL 0,7 – 1,3 mg/dL 3.500 – 10.500 mL 150.000 – 400.000/ml 80 – 86 fl | Fisik : Lemas, Pusing Mual Muntah Nafsu makan menurun Klinis : TD = 154/95 mmHg N = 84 x/menit Suhu = 36 °C RR = 20 x/menit SpO2 = 93% | RG, RL, RP, Rpur | Memberi motivasi agar pasien menghabiskan makanan | Intake makan 56% | Memberikan makanan nasi |
| 08/02/2023 | BB= 60 kg TB= 164 cm LLA= 28 cm | | | Fisik : Muntah, nafsu makan menurun Klinis : TD = 154/95 mmHg N = 84 x/menit Suhu = 36 °C RR = 20 x/menit SpO2 = 96% | RG, RL, RP, Rpur | Memberi motivasi agar pasien menghabiskan makanan | | Memberikan makanan nasi |
| 09/02/2023 | BB= 60 kg TB= 164 cm LLA= 28 cm | | | Fisik : Lemas, Pusing Mual Muntah Nafsu makan menurun Klinis : | RG, RL, RP, Rpur | Memberi motivasi agar pasien menghabiskan makanan | | Memberikan makanan nasi |

| | | | | | | | | |
|------------|---------------------------------------|---|---|---|------------------|---|--|--|
| | | | | TD= 155/88 mmHg Nadi= 87x/mnt Suhu= 36 °C RR= 20 x/mnt SpO2= 98% | | | | |
| 10/02/2023 | BB= 60 kg TB= 164 cm LLA= 28 cm | Hb= 8,4 g/dL Lekosit= 12130 cmm Trombosit= 134000 cmm MCV= 75,8 fL (↓) MCH= 25,9 fL(↓) MCHC= 34,2 g/dL | 14 – 17 mg/dL 3.500 – 10.500 mcL 150.000 – 400.000/ml 80 – 86 fl | Fisik : Muntah, nafsu makan menurun Klinis : TD= 160/100 mmHg Nadi= 90x/mnt Suhu= 37 °C RR= 20 x/mnt SpO2= 99% | RG, RL, RP, Rpur | Memberi motivasi agar pasien menghabiskan makanan | | Tujuan, syarat, dan prinsip pemberian diet RG, RL, RP, Rpur Makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan Jumlah dan contoh menu sehari |

Lampiran 6 Leaflet

PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI

PAGI 06.00

| | BERAT (gr) | URT |
|----------------|------------|-------|
| Nasi/Pengganti | _____ | _____ |
| Lauk Hewani | _____ | _____ |
| Lauk Nabati | _____ | _____ |
| Sayuran | _____ | _____ |
| Minyak | _____ | _____ |
| Gula Pasir | _____ | _____ |
| SELINGAN | _____ | _____ |

SIANG 12.00

| | BERAT (gr) | URT |
|----------------|------------|-------|
| Nasi/Pengganti | _____ | _____ |
| Lauk Hewani | _____ | _____ |
| Lauk Nabati | _____ | _____ |
| Sayuran | _____ | _____ |
| Minyak | _____ | _____ |
| Gula Pasir | _____ | _____ |
| SELINGAN | _____ | _____ |

SORE 17.00

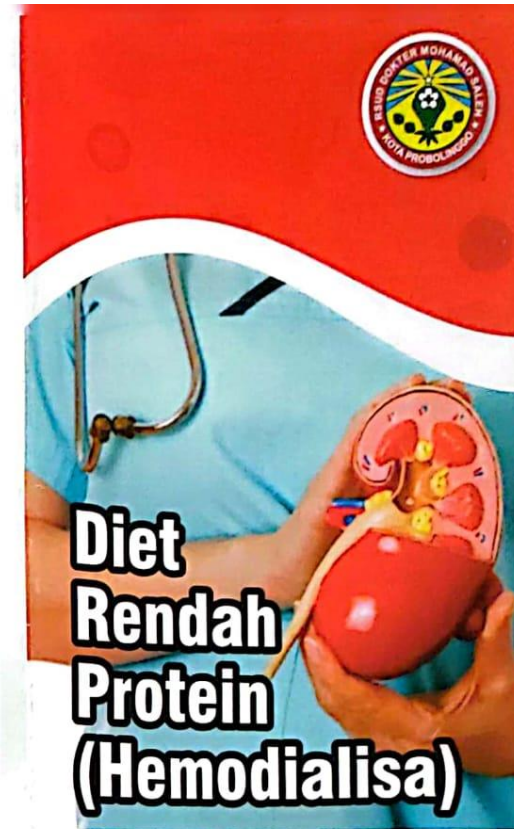
| | BERAT (gr) | URT |
|----------------|------------|-------|
| Nasi/Pengganti | _____ | _____ |
| Lauk Hewani | _____ | _____ |
| Lauk Nabati | _____ | _____ |
| Sayuran | _____ | _____ |
| Minyak | _____ | _____ |
| Gula Pasir | _____ | _____ |
| SELINGAN | _____ | _____ |

Cara mengurangi kalium dari bahan makanan :

1. Cuci sayuran, buah dan bahan makanan lain yang telah dikupas dan dipotong-potong
2. Rendam bahan makanan dalam air hangat yang banyak selama 2 jam.
3. Air dibuang dan bahan makanan dicuci dalam air mengalir selama beberapa menit.
4. Setelah itu masaklah. Lebih baik lagi jika air yang digunakan untuk memasak banyaknya 5 kali bahan makanan.

Contoh Menu Sehari

| Pagi | Siang | Malam |
|---|---|--|
| Nasi Pepes teri basah Tumis tauge Tahu | Nasi Ayam panggang Telur mata sapi Tempe mendoan Urapan | Nasi Ikan bb.Tauco Perkedel tahu Tumis Kangkung Pepaya |
| Selingan jam 10.00 Pudding | Selingan jam 16.00 Kue Talam | Selingan jam 21.00 Roti Bakar Sirup / Madu |



NAMA :

UMUR / TB / BB :

JENIS KELAMIN :

KONSULTAN :

TGL KONSULTASI :



APAKAH MAKSUD DIET RENDAH PROTEIN

Diet yang diberikan pada pasien bila penurunan fungsi ginjal tahap akhir dengan hasil tes kliren kreatinin < 15 ml/ menit membutuhkan terapi hemodialysis (cuci darah).

APAKAH TUJUAN DIET RENDAH PROTEIN

1. Mencukupi kebutuhan zat gizi sesuai kebutuhan pasien agar status gizi optimal.
2. Menjaga keseimbangan cairan dan elektrolit.
3. Menghindari terjadinya penumpukan produk sisa metabolisme protein.
4. Pasien mampu melakukan aktivitas normal sehari-hari.



PENGATURAN MAKANAN

| BAHAN MAKANAN | DIPERBOLEHKAN | DIBATASI | DIHINDARI |
|------------------------|---|---|--|
| KARBOHIDRAT | Nasi, macaroni atau pasta, tepung beras, beras merah Gula, permen, sipup, madu untuk menambah energy, agar-agar, jelly | Jagung, ubi | Kentang, singkong, talas, havermout, ketan, sagu |
| PROTEIN HEWANI | Daging sapi, daging kambing, ayam, ikan, keju, udang, telur, hati | - | Yogurt, sarden. |
| PROTEIN NABATI | Tahu, tempe, kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang tolo, kacang tanah | - | - |
| SAYURAN | Gambas, kapri/polong, ketimun, kembang kol, kool, nangka muda, taoge, seledri. | Bayam, daun papaya, daun singkong, wortel, terong, jamur segar, kacang panjang, kangkung, labu air, labu kuning, labu siam, lobak, selada, petal, rebung, sawi, tomat | Buncis, kelor, brokoli, cabe merah, bit, kemangi, jengkol, rumput laut |
| BUAH - BUAHAN | Anggur, cempedak, jambu biji, jambu air, jeruk, manggis, markisa, semangka, sirsat, srikaya | Apel, pear, pepaya, kedondong, belimbing, salak, lemon, mangga, rambutan | Nangka, durian, pisang, kurma, kismis, alpukat, kiwi, nanas, sawo, dan buah-buahan yang dikeringkan. |
| LEMAK / MINUMAN | Minyak jagung, minyak kacang tanah, minyak kelapa, minyak kedelai, dan margarine rendah garam | Minyak kelapa sawit, santan kental, mentega, dan lemak hewani | Alkohol, minuman bersoda, minuman berenergi tinggi, air kelapa |

HAL YANG PERLU DIPERHATIKAN



1. Makanlah secara teratur, porsi kecil sering
2. Untuk meningkatkan nafsu makan pasien, hidangkan makanan dalam bentuk menarik, diupayakan sesuai kesukaan pasien
3. Untuk membatasi banyaknya jumlah cairan, masakan lebih baik dibuat dalam bentuk tidak berkuah misalnya: ditumis, dikukus, dipanggang, dibakar, digoreng
4. Bila ada edema, tekanan darah tinggi, perlu mengurangi garam dan menghindari bahan makanan sumber