

Lampiran 1. Surat izin penelitian

	PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG SELATAN RSUD Dr. H. BOB BAZAR, SKM JL. LETTU ROHANI NO. 14 B, KALIANDA. Telp. (0727) 322159.322160 FAX. (0727) 322801 KALIANDA -35513	
Kalianda, 6 April 2021		
Nomor : 070/446 / VI.02/ 2021	Kepada	
Lampiran : -	Yth. Direktur Politeknik	
Perihal : <u>Balasan Izin Penelitian</u>	Kesehatan Tanjung Karang	
	Di - BANDAR LAMPUNG	

Menindaklanjuti surat saudara nomor: PP.03.01/L1/1641/2001, tanggal: 18 Maret 2021, perihal permohonan izin Penelitian di RSUD Dr. H. BOB BAZAR, SKM, pada mahasiswa atas nama: Ni Diah Ayu Putu, NIM: 1813411038, Program Studi: D 3 Gizi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Tahun Akademik 2020/2021 dengan Judul: Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada pasien stroke di RSUD Dr. H. Bob Bazar, SKM Kabupaten Lampung Selatan.

Sehubungan dengan hal tersebut, pada dasarnya kami tidak keberatan mengizinkan mahasiswa saudara untuk melakukan pengambilan data / kegiatan Penelitian di RSUD Dr. H. BOB BAZAR, SKM Kabupaten Lampung Selatan dengan ketentuan mahasiswa tersebut harus mengikuti Protokol Kesehatan 5 M (Memakai Masker, Mencuci Tangan, Menjaga Jarak, Menjauhi Kerumunan dan Membatasi Interaksi)

Demikian surat izin ini dibuat, untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Direktur RSUD Dr. H. BOB BAZAR, SKM
Kabupaten Lampung Selatan



dr. MEDIA APRILIANA, MKM
Nip. 19660414 200212 2 002

Lampiran 2. Naskah Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Saya Ni Diah Ayu Putu Mahasiswa Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Jurusan Gizi akan menjelaskan kepada responden tentang penelitian yang akan saya lakukan dengan judul penelitian “Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Stroke Di RSUD Dr.H. Abdul Moeloek Kota Bandar Lampung Tahun 2021”.

Tujuan

Untuk memahami dan menerapkan proses asuhan gizi terstandar pada pasien stroke di RSUD Dr.H. Bob Bazar, SKM

Prosedur

Responden pada penelitian ini diminta untuk mengikuti wawancara singkat yang bertujuan untuk mengetahui identitas responden, riwayat makan dahulu responden dengan peneliti mencatat pada formulir food frequency, riwayat makan sekarang peneliti mencatat pada formulir food recall kombinasi food weighing, pemimbangan berat badan, pengukuran tinggi badan. Jika keadaan tidak memungkinkan dilakukan pemimbangan berat badan dan pengukuran tinggi badan dapat dilakukan pengukuran lingkaran lengan atas dan mengikuti konseling mengenai diet yang dijalani. Peneliti membutuhkan waktu sekitar 30 menit selama 3 hari mulai dari observasi, pengisian kuesioner, wawancara, dan observasi. Penelitian yang dilakukan ini tidak memiliki risiko yang berbahaya yang dapat mengganggu pengobatan pasien.

Manfaat

Responden yang terlibat dalam penelitian ini akan:

1. Memperoleh pengetahuan mengenai asuhan gizi
2. Mendapatkan konsultasi tentang terapi diet yang akan dijalani

Kerahasiaan

Data yang diambil akan dipublikasikan secara terbatas tanpa menyebutkan nama, alamat, atau identitas penting lainnya yang dianggap rahasia. Oleh karena itu kerahasiaan responden akan sangat dijaga dalam proses penelitian ini. Data yang diambil akan disimpan selama satu tahun, setelah itu data akan

dimusnahkan. Responden tidak dipaksa untuk ikut dalam penelitian ini, karena keikutsertaan responden bersifat sukarela.

Apabila tidak menghendaki responden berhak untuk sewaktu-waktu menolak melanjutkan partisipasi dan tanpa mendapat sanksi apapun. Apabila responden bersedia mengikuti penelitian ini maka saudara dapat mengisi pernyataan persetujuan yang ada dan ditandatangani bahwa responden telah memahami maksud dan prosedur dalam penelitian ini.

Demikian penjelasan sebelum melakukan penelitian ini, apabila responden memerlukan penjelasan lebih lanjut berkenaan dengan kegiatan penelitian ini responden dapat menghubungi saya Ni Diah Ayu Putu nomor 082168605208.

Lampiran 3. Informed Consent

Lampiran 2. Informed Consent

INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mahder

Jenis kelamin : ptia

Usia : 58 tahun

Pekerjaan : sektor jalan tol

Alamat : kubu tanah

No. Telepon : 085245734123

Menyatakan bahwa bersedia menjadi responden dalam penelitian dibidang gizi dan kesejatan yang akan dilakukan oleh Ni Diah Ayu Putu, mahasiswi Poltekkes Tanjungkarang Progam Studi D III Gizi dengan judul "Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Stroke Di RSUD Dr.H. Bob Bazar, SKM". Dan bersedia melaksanakan semua prosedur dalam penelitian ini sesuai dengan kemampuan saya sampai penelitian ini berakhir.

Peneliti



(Ni Diah Ayu Putu)

Kalianda, 14 april 2021
responden



(Mahder)

Lampiran 4. Formulir asuhan gizi

FORM ASUHAN GIZI RSUD BOB BAZAR

1. ASSESMENT PASIEN	STANDAR PEMBANDING	EVALUASI
a. antropometri • BB : 67,26 kg (AD.1.1.2) • TB : 161 cm (AD.1.1.1) • BBI : 54,9 kg • IMT : 25,96 (obesitas tahap 1)	IMT 18,5-25	Kelebihan BB/ obesitas (NC.3.3)
b. biokimia 1. leukosit : 22.500 (tinggi) 2. SGOT : 56 U/L (tinggi) 3. Ureum : 67 mg/dL (tinggi) 4. Creatinin 1,6 mg.dl (tinggi)	5000-10.000 SGOT 38 U/L 10-50 mg/dL 0,6-1,1 mg/dL	Perubahan nilai lab terkait gizi (NC.2.2)
c. fisik klinis • Badan sebelah kiri sulit digerakan • Nyeri di bagian ulu hati • Suhu tubuh 37 C • Tekanan darah 130/80 mmHg • Nafsu makan menurun		Perubahan fungsi gastrointestinal (NC.1.4)
d. riwayat gizi • suka makanan yang digoreng, bersantan dan suka nyemil • konsumsi kopi 5 x sehari		Kurang dapat menajaga/ monitoring diri (NB 1.4)

• Hasil recall 1 x 24 jam (defisit) ○ Kalori : kkal (%) ○ Protein : gram (%) ○ Lemak : gram (%) ○ KH : gram (%)	Asupan 90-100%	Asupan oral inadekuat (NI.2.1)
e. riwayat personal • umur : 58 tahun (CH.1.1.1) • jenis kelamin : laki laki (CH.1.1.3) • riwayat perokok berat (1 bks perhari) • pekerjaan security jalan tol • riwayat penyakit terdahulu yaitu hipertensi dan gangguan fungsi jantung • belum pernah mendapat konseling gizi		Kurang dapat menjaga/ monitoring diri (NB 1.4)

2. DIAGNOSA GIZI

NI.2.1 Asupan oral tidak adekuat berkaitan dengan menurunnya fungsi fisiologis dan nafsu makan pasien ditandai dengan asupan kalori hasil recall 34,30%, protein 28,48%, 41,98%, dan KH 32,90% dari kebutuhan.

NC.3.3 kelebihan BB/obesitas berkaitan dengan kelebihan asupan lemak dan jarang berolahraga ditandai dengan IMT 25,96

NC.1.4 Perubahan fungsi gastrointestinal berkaitan dengan gangguan fungsi

katup esofagus di tandai dengan nyeri dibagian ulu hati

NC.2.2 Perubahan nilai lab terkait gizi berkaitan dengan gangguan fungsi saraf dan jantung ditandai dengan leukosit 22.500 (tinggi), SGOT 56 U/L (tinggi)

NB.1.4 Kurang dapat monitoring diri berkaitan dengan kurang motivasi dari dalam diri dan keluarga di tandai dengan merokok 1 bungkus/hari, makan suka memilih, jarang makan sayuran dan suka jenis makanan yang digoreng dan bersantan, sering minum kopi, dan suka makanan instan.

3. INTERVENSI

KEBUTUHAN ENERGI DAN ZAT GIZI RUMUS MIFFLIN

$$\begin{aligned} \text{BMR} &= (10 \times \text{BBI}) + (6,25 \times \text{TB}) - (5 \times \text{USIA}) + 5 \\ &= (10 \times 54,9) + (6,25 \times 161) - (5 \times 58) + 5 \\ &= 549 + 1006,25 - 290 + 5 \\ &= 1270,25 \text{ Kkal} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ENERGI} &= 1270,25 \text{ Kkal} \times \text{faktor aktivitas (bed rest)} \times \text{faktor stress} \\ &= 1270,25 \text{ Kkal} \times 1.2 \times 1 \\ &= 1524,3 \text{ kkal} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{P} &= 15\% \times 1524,3 \text{ kkal} = 57,16 \text{ gr} \\ &\underline{\hspace{1.5cm}} \\ &4 \text{ gr} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{L} &= 20\% \times 1524,3 \text{ kkal} = 33,87 \text{ gr} \\ &\underline{\hspace{1.5cm}} \\ &9 \text{ gr} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{KH} &= 65\% \times 1524,3 \text{ kkal} = 247,69 \text{ gr} \\ &\underline{\hspace{1.5cm}} \\ &4 \text{ gr} \end{aligned}$$

- Jenis diet : diet stroke dan diet lambung
- Bentuk : makanan lunak
- Route : oral
- Tujuan diet :
- Syarat diet :
- Frekuensi makanan : 3 kali makanan utama, dan 2 kali selingan

4. RENCANA MONEV

1. Pemantauan sisa makananan (ditimbang setiap habis makan selama 3 hari)
2. Pemantauan nilai lab pada awal dan akhir intervensi
3. Pemantauan kondisi fisik klinis selama 3 hari
4. Pemantauan kenaikan BB (di timbang hari 0 dan 3)
5. Konseling diberikan dihari pertama dan sebelum pasien pulang (diberikan kepada pasien dan keluarga pasien)

Dietisien :

Paraf:

Tanggal :

Lampiran 5. Food recall

Lampiran 4. Formulir food recall

FORMULIR FOOD RECALL 24 JAM INDIVIDU

Identitas Subyek

Nama Subyek : Tu. Mandor

Kode Subyek :

Jenis kelamin : Pria.....

Alamat :

Umur : 58 tahun

Berat badan :

Petugas :

Pembimbing :

Waktu Makan	Hari/tanggal : 12 April 2021						
	Hidangan/ Masakan			Bahan Makanan			
	Nama	URT	Estimasi Gram	Nama	URT	Estimasi Gram	Berat bersih (g)
Pagi (8.00)	Nasi	5 sdm	50	nasi	5 sdm	50	50
	Sambal ikan tongkol	1 ptg		ikan teri	1 ptg ucl	30	30
	kopi			minyak	1/2 sdt	5	5
				gula	1 dt	5	5
Siang (13.00)	Mie instan	1/2 bks	35	mie sedap	1/2 bks	35	35
	nasi	2 sdm	25	nasi	2 sdm	25	25
	air putih	-	-	-	-	-	-
malam (19.00)	nasi	5 sdm	50	nasi	5 sdm	50	50
	Sambal ikan	1 ptg	30	ikan	1 ptg ucl	30	30
	Soy	2 sdm	15	minyak	1/2 sdt	5	5
	air putih	-	-	wortel	2	5	5
				kacang	segitang	5	5
				kecap		5	5

Lampiran 6. FFQ

Kuesioner Food Frekuensi Semi Kuantitatif

Nama : Tm Malinda
 Umur : 68 tahun
 Jenis kelamin : Pria
 Pekerjaan : Security malam tol
 Tanggal wawancara : 18 April 2021
 No. Hp :

Bahan Makanan	Berapa kali konsumsi							Paling sering dimasak dengan cara...
	>1x /hr	1x /hari	4-6x /mgg	3x /mgg	<3x /mgg	2 minggu sekali	Tidak Pernah	
Makanan pokok								
1. Nasi	✓ 5x							tanak
2. Roti					✓ 2x			
3. Mie				✓				
Lauk pauk								
1. Ikan					✓ 1x			digoreng / rebus
2. Paging					✓			
3. Ayam					✓ 1x			

4. telur				✓				
Lauk nabati								
1. tahu					✓ (1x)			di santan / goreng
2. tempe					✓ 2x			
Sayuran								
1. Kangkung					✓ 1x			
2. Wortel				✓				goreng / santan
3. Sawi					✓ 1x			
4. Bayam					✓ 1x			
Buah								
1. Pisang				✓				
2. Jambu						✓		
3. Apel						✓		
Minuman								
1. Kopi	✓ 5x							
2. Teh					✓ 2x			
3. Susu						✓		

Lampira 7. Form skrining gizi

Nama pasien : In Mahdor

Umur : 58 tahun

Jenis kelamin : pria

Skrining gizi (berdasarkan Malnutrition Screening Tool / MST)
(Lingkari skor sesuai dengan jawaban, Total Skor adalah jumlah skor yang dilingkari)

No	Parameter	Skor
1.	Apakah pasien mengalami penurunan berat badan yang tidak diinginkan dalam 6 bulan terakhir	
	a. Tidak terjadi penurunan berat badan	0
	b. Tidak yakin / tidak tahu / terasa baju lebih longgar	2
	c. Jika ya, berapa penurunan berat badan tersebut	
	1 – 5 kg	1
	6 – 10 kg	2
	11 – 15 kg	3
	> 15 kg	4
	Tidak yakin penurunannya	2
2.	Apakah asupan makan berkurang karena berkurangnya nafsu makan	
	a. Tidak	0
	b. Ya	1
	TOTAL SKOR	1
3.	Pasien dengan diagnosa khusus	
	☐ Tidak ☐ Ya ☐ DM ☐ Ginjal ☐ Hati ☐ Jantung	
	☐ Paru ☒ Stroke ☐ Kanker ☐ Penurunan Imunitas ☐ Geriatri ☐ Lain-lain	

Bila skor ≥ 2 dan atau pasien dengan diagnosa / kondisi khusus dilakukan pengkajian lanjut oleh Tim Terapi Gizi

Sudah dilaporkan ke Tim Terapi Gizi : ☐ Tidak ☐ Ya, tanggal & jam

Lampiran 8. Siklus menu rumah sakit

SIKLUS MENU 10 HARI INSTALASI GIZI RSUD Dr. H. BOB BAZAR SKM

Jadwal Makan	Menu									
	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9	H-10
sarapan 07.00	Bubur sum-sum	Bubur ayam	Kacang Hijau	Bubur ayam	Bubur sum-sum	Kacang Hijau	Bubur ayam	Bubur sum-sum	Kacang Hijau	Bubur ayam
snack	Vip dan Kis 1									
Makan siang 12.00	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi
	Daging semur	Ayam Pindang	Ikan saos -	Daging semur	Ayam goreng	Acar ikan	Ayam BB Kuning	Daging semur	Ayam Pindang	Ikan saos tomat
	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	tomat	(Vip dan Kis 1)	(Vip, kis 1, kis 2, dan kis 3)	(Vip, Kis1, Kis2, dan kis 3)	(Vip, Kis1, Kis2, dan kis 3)	(Vip dan Kis 1)	(Vip, Kis1, Kis2, dan Kis 3)	(Vip, Kis 1, Kis 2 dan Kis 3)
	Ayam semur	Ikan Pindang	(Vip dan Kis 1)	Ikan bumbu kuning	(Kis 2 dan Kis 3)	Soto (Kentang, toge, dan kis 3)	Bening Bayam	(Kis 2 dan Kis 3)	Sayur Asem	Bening Sawi
	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	Ayam saos tomat	(Kis 2 dan Kis 3)	Sop Oyong	Soun, dan bakso)	(Bayam, Jagung, dan kis 3)	Sop (Wortel, dan kis 3)	(Lb. Siam, Kc. Pij, dan kis 3)	(Sawi, toge, wortel)
	Sop (Wortel, dan kis 3)	Sayur Asem	(Kis 2 dan Kis 3)	Bening Bayam	(wortel, oyong, dan kis 3)	Tempe BB Kuning	Toge)	Kentang, Buncis, dan kis 3)	Jagung)	Tahu BB Kuning
	Kentang, Buncis, dan kis 3)	(Lb. Siam, Kc. Pij, dan kis 3)	Bening Sawi	(Bayam, Jagung, dan kis 3)	Toge)	Buah Pir	Tahu Bacem	Bakso)	Tempe Oseng	Buah Apel Merah
	Bakso)	Jagung)	(Sawi, toge, wortel)	Toge)	Tahu BB Kuning	Buah Pisang	(Vip dan Kis 1)	Buah Apel Merah	(Vip dan Kis 1)	Jeruk (Kis 2 & Kis 3)
	Tahu Kuning	Tempe Oseng	Tahu BB Kuning	Tempe goreng	Buah Melon	(Kis 2 dan Kis 3)	Semangka	(Vip dan Kis 1)	Pepaya (Kis2 & 3)	
	Buah Apel Merah	Buah Apel Fuji	Buah Apel Merah	Buah Apel Fuji	(Vip dan Kis 1)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)			
Makan sore 17.00	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	Jeruk (Kis 2 & 3)					
	Jeruk (Kis2 dan Kis 3)	Pepaya (Kis2 & 3)	Jeruk (Kis 2 & Kis 3)	Pepaya (Kis2 & 3)						
	Hanya Vip									
	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi	Bubur/Nasi
	Daging BB Kuning	Ayam semur	Bola-bola ikan	Daging BB Kuning	Ayam BB Kuning	Ayam saos tomat	Ayam Goreng	Daging BB Kuning	Ayam semur	Bola-bola ikan
	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)
	Telur BB Kuning	Telur dadar	Telur Rebus	Rolade telur	Telur dadar	Telur Rebus	Telur Rebus	Telur BB Kuning	Telur dadar	Telur Rebus
	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)
	Bening Sawi	Sop Oyong	Sayur BB Kuning	Oseng labu siam	Capcay (Wortel, dan wortel)	Sayur BB Kuning	Oseng sayuran	Bening Sawi	Sop Oyong	Sayur BB Kuning
	(Sawi, toge, wortel)	(wortel, oyong, dan kis 3)	(Kc.Pij, Wortel)	Sawi, K. Kol)	(Wortel dan Buncis)	(Lb. Siam, wortel, dan kis 3)	(Sawi, toge, wortel)	(wortel, oyong, dan kis 3)	(Kc.Pij, Wortel)	
	Tempe semur	soun)	Tempe saos tomat	Tahu goreng	Tempe Bacem	Tahu Goreng	Buncis)	Tempe semur	soun)	Tempe saos tomat
	Buah Melon	Tahu BB Kuning	Buah Jeruk Kelas	Buah Melon	Apel.Merah	Buah Jeruk Kelas	Tempe BB Kuning	Buah Melon	Tahu BB Kuning	Buah Jeruk Kelas
	(Vip dan Kis 1)	Buah Jeruk Kelas	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	(Vip dan Kis 1)	Buah Pir	(Vip dan Kis 1)	Buah Jeruk Kelas	(Vip dan Kis 1)
	Buah Semangka	(Vip dan Kis 1)	Buah Semangka	Pisang	Semangka	Buah Pepaya	(Vip dan Kis 1)	Buah Semangka	(Vip dan Kis 1)	Buah Semangka
	(Kis 2 dan Kis 3)	Pisang (Kis 2 & 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	Jeruk (kis 2 & 3)	(Kis 2 dan Kis 3)	Pisang (Kis 2 & 3)	(Kis 2 dan Kis 3)

Lampiran 9. Perencanaan menu hari ke 1

waktu makan	menu	bahan	berat (gr)	URT	energi (kal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	serat (g)	Na (mg)	K (mg)	Kolesterol (mg)
makan pagi	bubur sumsum	tepung beras	30	3 sdm	105,9	2,1	0,15	24	0,72	1,5	72,3	
		gula merah	15	1 sdt	55,2	0	0	13,8	0	2,25	58,5	
	JUMLAH				161,1	2,1	0,15	37,8	0,72	3,75	130,8	0
selingan siang	jus alpukat	alpukat	150	1/2 bh bsr	106,5	2,55	4,65	13,65	0	3	417	
		gula putih	15	1 sdm	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,72	
	JUMLAH				165,6	2,55	4,65	27,75	0	3,15	417,72	0
makan siang	bubur	bubur nasi	300	2 ctg bsr	218,7	3,9	0,3	48	0,6			
	ikan pindang	ikan tengkurungan	45	1/ 3 ekor	45	6,165	0,675	3,6	0	90,9	102,15	20,7
	Tahu kuning	Tahu	40	1 ptg kcl	32	4,36	1,88	0,32	0	0,64	16,192	
	sop sayur	Buncis	20	1/4 gls	6,8	0,38	0,06	1,44	0,38	1,6	50	
		Kentang	35	1 ptg kcl	21,7	0,735	0,07	4,725	0,175	2,45	138,6	
		bakso	15	1 buah	30,3	1,8615	1,974	1,137	0	0	0	15,6
		Wortel	30	1/4 gls	10,8	0,3	0,18	2,37	0,3	21	73,5	
	buah	Jeruk	60	1 bh sdg	27	0,54	0,12	6,72	0,6	42	147	
	JUMLAH				392,3	18,2415	5,259	68,312	2,055	158,59	527,442	36,3
selingan	susu kedelai	susu kedelai	200	1 gls	82	5	5	10	0	256	5758	

siang	JUMLAH				82	5	5	10	0	256	5758	0
makan sore	bubur nasi	bubur nasi	250	2 ctg	182,2	3,3	0,3	40	0,5			
	telur rebus	telur	30	3/2 butir	46,2	3,72	3,24	0,21	0	42,6	35,55	127,2
	semur tempe	tempe	45	1 ptg sdg	90,45	9,36	3,96	6,075	0,63	4,05	105,3	
		kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	0	55,7	0	
		minyak klp swt	5	1 sdt	43,5	0,05	4,9	0	0	0	0	
	bening sawi	wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	0,25	17,5	61,25	
		sawi	60	1/2 gls	16,8	1,38	0,18	2,4	0,54	11,4	231,72	
		tauge	20	1 sdm	7,4	0,88	0,1	0,76	0,34	0,4	21	
	semangka	semangka	50	1 ptg sdg	28	0,5	0,2	6,9	0,2	3,5	46,9	
	JUMLAH				427,1	19,725	13,095	58,77	2,46	135,15	501,72	127,2
TOTAL				1228,1	47,6165	28,154	202,632	5,235	556,64	7335,682	163,5	
PRESENTASE				80,57%	83,30%	83,12%	81,81%					

Lampiran 10. Perencanaan menu hari ke 2

Jadwal Makan	Nama Hidangan	Nama Bahan	Berat (g)	URT	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (g)	Na (mg)	K (mg)	kolesterol (mg)
makan pagi	bubur kgc hijau	kc hijau	200	1 1/2 ctg	260,1	6,2	7	49,4	0,4			
JUMLAH					260,1	6,2	7	49,4	0,4			0
Selingan pagi	Buah potong	pepaya	100	1 ptg bsr	46	0,5	0,1	12,2	1,6	4	221	
JUMLAH					46	0,5	0,1	12,2	0	0	0	0
makan siang	bubur	bubur nasi	250	2 ctg	182,2	3,3	0,3	40	0,5			
	ayam pindang	Ayam	20	1 ptg kcl	59,6	3,64	5	0	0	21,8	77,18	15,8
	tempe oseng	tempe	70	2 ptg kcl	140,7	14,56	6,16	9,45	0,98	6,3	163,8	
		minyak klp swt	3	1/2 sdt	26,1	0,03	2,94	0	0	0	0	
	sayur asem	labu siam	40	1/4 gls	12	0,24	0,04	2,68	2,48	1,2	66,84	
		kacang panjang	30	1/4 gls	9,3	0,69	0,03	1,59	0,81	9	63,9	
		jagung	30	1/4 gls	44,1	1,53	0,21	9,45	0,39	1,5	10,08	
	pepaya	pepaya	100	1 ptg bsr	46	0,5	0,1	12,2	1,6	4	221	
JUMLAH					520	24,49	14,78	75,37	6,76	43,8	602,8	15,8
selingan siang	puding susu	susu skim	25	2 sdm	89,75	8,9	0,25	13	0	117,5	436,25	5,3
		gula putih	15	1 sdm	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,72	
		nutrijel	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
		maizena	5	1 sdt	1,4	0,025	0,01	0,345	0,35	0,3	0,45	

JUMLAH					150,25	8,925	0,26	27,445	0,35	117,95	437,42	5,3
makan malam	bubur nasi	bubur nasi	250	2 ctg	182,2	3,3	0,3	40	0,5			
	telur dadar	telur	30	3/2 butir	46,2	3,72	3,24	0,21	0	42,6	35,55	127,2
		minyak klp swt	3	1/2 sdt	26,1	0,03	2,94	0	0	0	0	
	tahu bumbu kuning	tahu	40	1 ptg kcl	32	4,36	1,88	0,32	0	0,64	16,192	
	sop oyong	wortel	30	1/4 gls	10,8	0,3	0,18	2,37	0,3	21	73,5	
		oyong	30	1/4 gls	5,7	0,24	0,06	1,23	0,39	6,9	32,79	
		soun	20	1 sdt	70,2	0,04	0,02	17,2	0,1	2	2	
	semangka	Semangka	100	1 ptg sdg	28	0,5	0,2	6,9	0,4	7	93,8	
JUMLAH					401,2	12,49	8,82	68,23	1,69	80,14	253,832	127,2
TOTAL					1377,55	52,605	30,96	232,645	9,2	241,89	1294,05	148,3
PRESENTASE					90,37%	92,03%	91,41%	93,93%				

Lampiran 11. Perencanaan menu hari ke 3

waktu makan	menu	Bahan	berat (gr)	URT	energi (kal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	serat (g)	Na (mg)	K (mg)	kolesterol (mg)
makan pagi	Bubur ayam	bubur nasi	300	2 ctg	218,7	3,9	0,3	48	0,6			
		Ayam	20	1 ptg kcl	59,6	3,64	5	0	0	21,8	77,18	15,8
		minyak klp swt	3	1/2 sdt	26,1	0,03	2,94	0	0	0	0	
JUMLAH					304,4	7,57	8,24	48	0,6	21,8	77,18	15,8
selingan siang	jus alpukat susu	Alpukat	150	1/2 bh bsr	106,5	2,55	4,65	13,65	0	3	417	
		susu skim	25	2 sdm	89,75	8,9	0,25	13	0	117,5	436,25	5,3
		gula putih	15	1 sdm	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,72	
JUMLAH					71	1,7	3,1	9,1	0	120,65	853,97	5,3
makan siang	Bubur	bubur nasi	300	2 ctg	218,7	3,9	0,3	48	0,6			
	ikan pindang tahu bb kuning	ikan tengkurungan	60	1/ 3 ekor	60	8,22	0,9	4,8	0	121,2	136,2	20,7
		tahu	55	1 ptg sdg	44	5,995	2,585	0,44	0	0,88	22,264	
		Minyak	3	1/2 sdt	26,1	0,03	2,94	0	0	0	0	
	bening sawi	Sawi	30	1/4 gls	8,4	0,69	0,09	1,2	0,27	5,7	115,86	
		Wortel	20	1/4 gls	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	14	49	
		tauge	30	1/4 gls	11,1	1,32	0,15	1,14	0,51	0,6	31,5	
	jeruk	jeruk	60	1 bh sdg	27	0,54	0,12	6,72	0,6	42	147	

JUMLAH					402,5	20,895	7,205	63,88	2,18	184,38	501,824	20,7
selingan pagi	jus buah naga	buah naga	200	1/2 bh bsr	168,2	0,6	0,8	29,8	6,4	20	256	
		gula putih	20	1 sdm	78,8	0	0	18,8	0	0,2	0,96	
JUMLAH					247	0	0,8	48,6	6,4	20,2	256,96	0
makan sore	bubur nasi	bubur nasi	300	2 ctg	218,7	3,9	0,3	48	0,6			
	telur rebus	Telur	60	1 butir	92,4	7,44	6,48	0,42	0	85,2	71,1	254,4
	semur tempe	Tempe	60	1 ptg sdg	120,6	12,48	5,28	8,1	0,84	5,4	140,4	
		kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	0	55,7	0	
		Minyak	3	1/2 sdt	26,1	0,03	2,94	0	0	0	0	
	Bening kc panjang	kacang panjang	25	1/4 gls	7,75	0,575	0,025	1,325	0,675	7,5	53,25	
		tauge	20	1 sdm	7,4	0,88	0,1	0,76	0,34	0,4	21	
	semangka	Semangka	100	1 ptg bsr	28	0,5	0,2	6,9	0,4	7	93,8	
JUMLAH					504,5	26,09	15,39	65,955	2,855	161,2	379,55	254,4
TOTAL					1529,4	56,255	34,735	235,535	12,035	508,23	2069,48	296,2
PRESENTASE					100,33%	98,42%	102,55%	95,09%				

Lampiran 12 perhitungan asupan makanhari ke 1

waktu makan	menu	bahan	berat (gr)	energi (kal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	serat (g)	Na (mg)	K (mg)	kolesterol (mg)
makan pagi	bubur sumsum	tepung beras	10	35,3	0,7	0,05	8	0,24	0,5	24,1	
		gula merah	10	36,8	0	0	9,2	0	1,5	39	
	JUMLAH			72,1	0,7	0,05	17,2	0,24	2	63,1	0
selingan siang	jus alpukat	alpukat	150	106,5	2,55	4,65	13,65	0	3	417	
		gula putih	15	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,72	
	JUMLAH			165,6	2,55	4,65	27,75	0	3,15	417,72	0
makan siang	bubur	bubur nasi	100	72,9	1,3	0,1	16	0,2			
	ikan pindang	ikan tengkurungan	5	5	0,685	0,075	0,4	0	10,1	11,35	2,3
	Tahu kuning	Tahu	0	0	0	0	0	0	0	0	
	sop sayur	Buncis	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Kentang	25	15,5	0,525	0,05	3,375	0,125	1,75	99	
		bakso	15	30,3	1,8615	1,974	1,137	0	0	0	15,6
		Wortel	20	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	14	49	
	buah	Jeruk	20	9	0,18	0,04	2,24	0,2	14	49	
	JUMLAH			139,9	4,7515	2,359	24,732	0,725	39,85	208,35	17,9
selingan siang	susu kedelai	susu kedelai	100	41	2,5	2,5	5	0	128	2879	
	JUMLAH			41	2,5	2,5	5	0	128	2879	0

makan sore	bubur nasi	bubur nasi	174	126,8	2,3	0,2	27,8	0,2				
	telur rebus	telur	0	0	0	0	0	0	0	0		
	semur tempe	tempe	0	0	0	0	0	0	0	0		
		kecap	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		minyak klp swt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	bening sawi	wortel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		sawi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		tauge	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	semangka	semangka	50	28	0,5	0,2	6,9	0,2	3,5	46,9		
	JUMLAH			154,8	2,8	0,4	34,7	0,4	3,5	46,9	0	
TOTAL			573,4	13,3015	9,959	109,382	1,365	176,5	3615,07	17,9		
PRESENTASE			37,62%	23,27%	29,40%	44,16%						

Lampiran 13. Perhitungan asupan makan hari ke 2

Jadwal Makan	Nama Hidangan	Nama Bahan	Berat (g)	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (g)	Na (mg)	K (mg)	Kolesterol (mg)
makan pagi	bubur kecg hijau	kc hijau	114	159,7	3,5	4	28,2				
JUMLAH				159,7	3,5	4	28,2	0	0	0	0
Selangan pagi	Buah potong	pepaya	50	23	0,25	0,05	6,1	0,8	2	110,5	
JUMLAH				23	0,25	0,05	6,1	0,8	2	110,5	0
makan siang	bubur	bubur nasi	200	145,8	2,6	0,2	32	0,4			
	ayam pindang	Ayam	20	59,6	3,64	5	0	0	21,8	77,18	15,8
	tempe oseng	tempe	35	70,35	7,28	3,08	4,725	0,49	3,15	0	
		minyak klp swt	3	26,1	0,03	2,94	0	0	0	0	
	sayur asem	labu siam	40	12	0,24	0,04	2,68	2,48	1,2	66,84	
		kacang panjang	30	9,3	0,69	0,03	1,59	0,81	9	63,9	
		jagung	30	44,1	1,53	0,21	9,45	0,39	1,5	10,08	
	pepaya	pepaya	100	46	0,5	0,1	12,2	1,6	4	221	
JUMLAH				413,25	16,51	11,6	62,645	6,17	40,65	439	15,8
selangan siang	puding susu	susu skim	25	89,75	8,9	0,25	13	0	117,5	436,25	5,3
		gula putih	15	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,72	

		nutrijel	2	0	0	0	0	0	0	0	
		maizena	5	1,4	0,025	0,01	0,345	0,35	0,3	0,45	
JUMLAH			150,25	8,925	0,26	27,445	0,35	117,95	437,42	5,3	
makan malam	bubur nasi	bubur nasi	177	129	2,3	0,2	28,3	0,4			
	telur dadar	telur	5	7,7	0,62	0,54	0,035	0	7,1	5,925	21,2
		minyak klp swt	0	0	0	0	0	0	0	0	
	tahu bumbu kuning	tahu	20	16	2,18	0,94	0,16	0	0,32	8,096	
	sop oyong	wortel	0	0	0	0	0	0	0	0	
		oyong	0	0	0	0	0	0	0	0	
		soun	0	0	0	0	0	0	0	0	
	semangka	Semangka	100	28	0,5	0,2	6,9	0,4	7	93,8	
JUMLAH			180,7	5,6	1,88	35,395	0,8	14,42	107,821	21,2	
TOTAL			926,9	34,785	17,79	159,785	8,12	175,02	1094,741		
PRESENTASE			60,81%	60,86%	52,52%	64,51%					

Lampiran 14. Perhitungan asupan makan hari ke 3

[illegible]

selingan pagi	jus buah naga	buah naga	200	168,2	0,6	0,8	29,8	6,4	20	256	
		gula putih	20	78,8	0	0	18,8	0	0,2	0,96	
JUMLAH				247	0	0,8	48,6	6,4	20,2	256,96	0
makan sore	bubur nasi	bubur nasi	200	145,8	2,6	0,2	32	0,4			
	telur rebus	telur	60	92,4	7,44	6,48	0,42	0	85,2	71,1	254,4
	semur tempe	tempe	60	120,6	12,48	5,28	8,1	0,84	5,4	140,4	
		kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	55,7	0	
		minyak	3	26,1	0,03	2,94	0	0	0	0	
	Bening kc panjang	kc panjang	25	7,75	0,575	0,025	1,325	0,675	7,5	53,25	
		tauge	0	0	0	0	0	0	0	0	
	semangka	semangka	100	28	0,5	0,2	6,9	0,4	7	93,8	
JUMLAH				424,2	23,91	15,19	49,195	2,315	160,8	358,55	254,4
TOTAL				1284,75	47,535	30,32	194,51	10,04	483,9	1880,43	284,4
PRESENTASE				84,28%	83,16%	89,52%	78,53%				

Lampiran 15. Leaflet stroke

BAHAN MAKANAN YANG TIDAK DIANJURKAN

- ❖ Sumber karbohidrat : mie, makaroni, biskuit atau kue-kue yang terlalu manis dan dibuat menggunakan soda (baking powder)
- ❖ Sumber protein hewani : daging sapi dan ayam yang berlemak, daging kambing, jeroan, susu full krim, keju, protein hewani yang diawetkan (sarden, kornet, sosis, dll)
- ❖ Sumber protein nabati : produk kacang-kacangan olahan yang diawetkan
- ❖ Sayuran : sayur-sayuran yang mengandung gas, sawi, kembang kol, lobak, daun singkong, daun melinjo, dll
- ❖ Buah-buahan : yang mengandung gas seperti durian, nangka dan buah-buahan yang diawetkan (buah kaleng)
- ❖ Sumber lemak : santan kental dan produk goreng-gorengan
- ❖ Kopi, teh kental, minuman bersoda dan beralkohol
- ❖ Bumbu yang tajam : cabe, merica, cuka, bumbu yang mengandung pengawet, bumbu penyedap yang mengandung natrium tinggi seperti kecap, maggi, terasi, petis, vetsin

TIPS BILA ADA KESULITAN MENELAN

- ✓ Ubah konsistensi makanan dengan cara menggilang, mencincang, atau melumatkannya (misalnya diblender)
- ✓ Berikan makanan cair kental yang masih mengandung energi dan zat gizi. Contoh: sereal, yogurt, pudding telur-susu, kaldu ayam + tepung maizena, cincau, alpukat, dll
- ✓ Jangan memberikan makanan yang terlalu dingin/panas

CONTOH MENU SEHARI

PAGI	Nasi tim/bubur Telur dadar Ca labu siam
Pkl. 10.00	Puding maizena
SIANG	Nasi tim/bubur Ayam panggang bumbu kuning Tumis tempe Sup sayuran Pepaya
Pkl. 16.00	Susu skim
MALAM	Nasi tim/bubur Ikan panggang bumbu tomat Sayur asem Tahu bacem Melon
Pkl. 21.00	Roti bakar isi pisang

**PENYULUHAN GIZI RUMAH SAKIT
DAFTAR DIET**



**DIET
STROKE**



Nama :
 Umur : th
 Tinggi Badan : cm
 Berat Badan : kg
 Alamat :
 Tanggal :
 Ahli Gizi :

Catatan:
 1. Daftar ini supaya ditunjukkan kepada Ahli Gizi pada setiap kunjungan
 2. Apabila Daftar rusak atau hilang, supaya segera minta ganti kepada Ahli Gizi

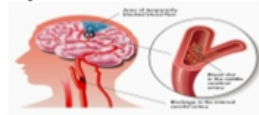
STROKE



OLEH :
NI DIAH AYU PUTU

JURUSAN DIET GIZI
POLTEKKES TANJUNGPINANG

Apa itu stroke ?

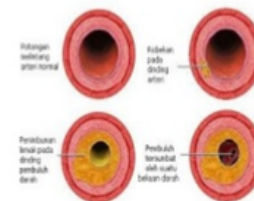


Stroke adalah gangguan sirkulasi darah ke otak yang disebabkan oleh sumbatan atau penyempitan pembuluh darah sehingga terjadi penurunan aliran darah ke otak yang timbulnya secara mendadak dan dapat menyebabkan kematian kelumpuhan.

Apa saja yang dapat menyebabkan penyakit stroke ?

1. penyakit hipertensi/tekanan darah tinggi.
2. Gumpalan darah utuh yang terbentuk dalam pembuluh darah arteri otak.
3. Obat – obatan

Apa saja tanda dan gejalanya?



[illegible]

Station	Mileage	WRT	Genes	NHL
Santa Clara Co.		1 gph	200	K+
Hoping, Santa Clara		4-6 ph	20	K+
Tucson Hill Rd.		20 gph	120	K+

[illegible]

Region	Year	Population	Urban	Rural	Urban	Rural
Asia	1990	3.5	1.5	2.0	1.5	2.0
Asia	2000	4.0	1.8	2.2	1.8	2.2
Asia	2010	4.5	2.0	2.5	2.0	2.5
Asia	2020	5.0	2.2	2.8	2.2	2.8
Asia	2030	5.5	2.4	3.1	2.4	3.1
Asia	2040	6.0	2.6	3.4	2.6	3.4
Asia	2050	6.5	2.8	3.7	2.8	3.7
Asia	2060	7.0	3.0	4.0	3.0	4.0
Asia	2070	7.5	3.2	4.3	3.2	4.3
Asia	2080	8.0	3.4	4.6	3.4	4.6
Asia	2090	8.5	3.6	4.9	3.6	4.9
Asia	2100	9.0	3.8	5.2	3.8	5.2

Abroad by U.S. Man Facing Abroad	5 to 10 7 to 8 10 to 15 2 to 5 1 to 5 1 to 5	60 70 50 20 5 5	$\Sigma (T+R)$
Mexican	7 to 8	60	
Argentinian	7 to 8	70	
European	10 to 15	50	
Japanese	2 to 5	20	
Chinese	1 to 5	5	
Other	1 to 5	5	

Marjiah Saefudin Marjiah	1 set	2	1/2
Marjiah Saefudin Marjiah	1 set	5	1/2
Marjiah Saefudin Marjiah	1 set	5	1/2
Marjiah Saefudin Marjiah	1 set	5	1/2
Marjiah Saefudin Marjiah	1 set	5	1/2

Carroll (S&S)	1 ppg std	3	
Barclay	1 szm	15	K+
Carroll (Prest. design. int)	10 gph	40	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	K+
Kodak	1 ppg std	15	

Tinggi Rantai
Tinggi Punt

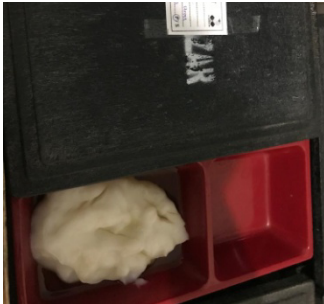
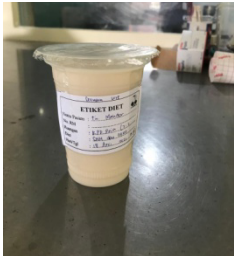


**BAHAN MAKANAN
PENUKAR**



DEPARTEMEN KESEHATAN RI
DIREKTORAT GIZI MASYARAKAT
SUBDIT. GIZI KLINIS

Lampiran 17. Fotomakanan hari ke 1

Waktu makan	Sebelum di konsumsi	Sesudah di konsumsi
Makan pagi		 Pasien makan bersama istri (recall ulang)
Selingan siang	-	Habis
Makan siang		 Pasien makan bersama istri (recall ulang)
Selingan sore		Tidak ada dokumentasi (di makan ½)
Makan sore		 -

Lampiran 18 foto Makanan Hari ke-2

Waktu makan	Sebelum di konsumsi	Sesudah di konsumsi
Makan pagi		
Selingan siang		
Makan siang		 Makan bersama istri (recall ulang)
Selingan sore		-

Makan malam



Lampiran 19. foto Makanan Hari ke-3

Waktu makan	Sebelum di konsumsi	Sesudah di konsumsi
Makan pagi		
Selingan siang		Habis
Makan siang		
Selingan sore	Tidak terfoto	-
Makan malam	Tidak terfoto	-

Lampiran 20 foto kegiatan

