

Lampiran 1. Formulir Asuhan Gizi

1. Pengkajian Gizi		Evaluasi
a. Antropometri		
b. Biokimia		
c. Fisik-klinis		
d. Riwayat gizi		
e. Riwayat personal		
2. Diagnosa Gizi (diagnosa intake, klinis, behaviour)		
3. Intervensi (Jenis, bentuk, komposisi dan route diet)		
4. Rencana Monev		

Pewawancara :

Tanggal :

Waktu	Menu	Bahan Makanan	URT	Gram

Lampiran 3. Formulir FFQ Kualitatif

Kuesioner FFQ Kualitatif											
No	Daftar Makanan	Frekuensi Konsumsi									
		Hari				Minggu			Bulan		Tidak Pernah
		>6x	4-5x	2-3x	1x	5-6x	3-4x	1-2x	2-3x	1x	0x
		100	100	100	60	50	40	30	20	10	0
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
Skor Konsumsi											

Activate Windows
Go to Settings to activate Windows.

Lampiran 4. Formulir Skrining Gizi

Form Mini Nutritional Assessment (MNA)

Nama Pasien : <u>Rusmani</u>	Umur: <u>68</u> tahun
------------------------------	-----------------------

Skrining Gizi
A. Apakah terjadi penurunan asupan makan selama 3 bulan terakhir berkaitan dengan penurunan nafsu makan, gangguan saluran cerna, kesulitan mengunyah atau kesulitan menelan? 0 = penurunan nafsu makan tingkat berat 1 = penurunan nafsu makan tingkat sedang 2 = tidak kehilangan penurunan nafsu makan
B. Penurunan berat badan selama 3 bulan terakhir 0 = penurunan berat badan > 3 kg (6,6 lbs) 1 = penurunan berat badan tidak diketahui 2 = penurunan berat badan antara 1 dan 3 kg (2,2 dan 6,6 lbs) 3 = tidak terjadi penurunan berat badan
C. Mobilitas 0 = hanya di atas kasur atau di kursi roda 1 = dapat beranjak dari kursi/kasur, tetapi tidak mampu beraktivitas normal 2 = mampu beraktivitas normal
D. Menderita penyakit psikologis atau penyakit akut dalam 3 bulan terakhir 0 = ya 2 = tidak
E. Masalah neuropsikologis 0 = demensia tingkat berat atau depresi 1 = demensia tingkat sedang 2 = tidak ada masalah psikologis
F. Body Mass Index (BMI) 0 = BMI < 19 1 = BMI 19 – <21 2 = BMI 21 – <23 3 = BMI ≥ 23

Skor skrining (subtotal maksimal 14 poin)

12 – 14 poin : status gizi normal

8 – 11 poin : berisiko malnutrisi

0 – 7 poin : malnutrisi

Kesimpulan:

berisiko
9 poin = malnutrisi

(lanjutan)

SKRINING GIZI LANJUT

PENGKAJIAN GIZI ULANG		No. RM : Nama Pasien : Jenis Kelamin : Tanggal Lahir :	
		Ya	Tidak
1	Penurunan berat badan 10% dalam 6 bulan atau 5% dalam 1 bulan		
2	Pasien dengan kondisi khusus atau membutuhkan modifikasi diet		
3	Nilai albumin rendah		
4	Status gizi kurang		
Total skor			
Keterangan: - Ya = skor 1, Tidak = skor 0 - Hasil skor: 0 = Beresiko rendah, ulangi skrining tiap 7 hari ≥ 1 = Beresiko tinggi, lakukan asuhan gizi dan monitoring sampai masalah gizi teratasi			

Lampiran 5. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : *Rusmani*

Umur : *66*

Alamat: *Teluk bekung Selatan.*

Menyatakan bahwa bersedia untuk menjadi responden penelitian mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang dengan judul penelitian "Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Geriatri Dengan Penyakit Jantung Koroner Di RSUD Dr. A. Dadi Tjokrodipo Provinsi Lampung Tahun 2022".

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bandar Lampung, 24. Mei 2022

Peneliti



Mala Ayuningtiah

Yang menyatakan,



(.....*Rusmani*.....)

Lampiran 6. Kuesioner Pengetahuan

KUESIONER PENGETAHUAN TENTANG GAGAL JANTUNG

KUESIONER PENGETAHUAN TENTANG GAGAL JANTUNG

Nama Responden :

Tanggal Pengisian :

Isilah kuesioner ini dengan memberi tanda ✓ pada jawaban yang Anda anggap benar dikolom yang telah disediakan.

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Penyakit jantung adalah penyakit yang menyerang pembuluh darah paru-paru		
2.	Penyakit gagal jantung adalah penyakit yang menular		
3.	Kolesterol adalah bagian dari lemak yang berfungsi untuk membangun sel dan berbahaya jika kelebihan		
4.	Berat badan berlebih adalah risiko utama peningkatan kadar kolesterol dalam darah		
5.	Olahraga dan menjalankan diet secara teratur dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah		
6.	Kadar kolesterol normal darah adalah >200mg		
7.	Diet adalah pengaturan pola dan konsumsi makanan serta minuman yang dibatasi jumlahnya untuk tujuan terapi penyakit yang diderita		
8.	Pasien gagal jantung dianjurkan untuk mengonsumsi makanan tinggi kolesterol		
9.	Jeroan, santan, dan udang merupakan makanan tinggi kolesterol		
10.	Makanan bagi penderita jantung CHF harus rendah garam (natrium)		
11.	Makanan kaleng adalah makanan yang rendah natrium		
12.	Keuntungan dari membatasi dan mengurangi makanan sumber kolesterol adalah kadar LDL (lemak jahat) meningkat dan kadar HDL (lemak baik) menurun		
13.	Mengonsumsi makanan tinggi kolesterol dapat berakibat meningkatnya kadar lemak baik		
14.	Konsumsi sayur dan buah sangat dianjurkan bagi pasien gagal jantung		
15.	Kecap dan saos adalah makanan yang rendah garam (natrium)		

Sumber: Modifikasi Wahid, 2015

Keterangan : Setiap pilihan jawaban benar diberi nilai satu (1), jika pilihan tidak benar diberi nilai 0.

- Baik, bila hasil presentase 76% - 100%
- Cukup, bila hasil presentase 56% - 75%
- Kurang, bila hasil presentase <56%

 Kementerian Kesehatan RI 2011 DIET PENYAKIT JANTUNG										
										
Contoh Menu <table border="1"> <thead> <tr> <th>Pagi</th> <th>Siang</th> <th>Malam</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nasi Tim Ikan Bileang Onak-rik wortel Teh manis encer</td> <td>Nasi Tim Onging bumbu tomat Onging-onging tempe Sayur Bening Bayam Buah : Jeruk Manis</td> <td>Nasi Tim Ayam panggang Bumbu kecap Pepes Tahu Cah Sayuran Buah : Pisang Ambon</td> </tr> <tr> <td>Selingan Juice : Pepaya</td> <td>Selingan Sada Pepaya</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Untuk mempersiapkan makanan, gunakan brosur bahan makanan berikut Informasi lebih lanjut akses : ajinidream.com Email : gdlm1@yahoo.com		Pagi	Siang	Malam	Nasi Tim Ikan Bileang Onak-rik wortel Teh manis encer	Nasi Tim Onging bumbu tomat Onging-onging tempe Sayur Bening Bayam Buah : Jeruk Manis	Nasi Tim Ayam panggang Bumbu kecap Pepes Tahu Cah Sayuran Buah : Pisang Ambon	Selingan Juice : Pepaya	Selingan Sada Pepaya	
Pagi	Siang	Malam								
Nasi Tim Ikan Bileang Onak-rik wortel Teh manis encer	Nasi Tim Onging bumbu tomat Onging-onging tempe Sayur Bening Bayam Buah : Jeruk Manis	Nasi Tim Ayam panggang Bumbu kecap Pepes Tahu Cah Sayuran Buah : Pisang Ambon								
Selingan Juice : Pepaya	Selingan Sada Pepaya									
Agar jantung anda sehat "makanlah mengikuti pola gizi Seimbang, hentikan merokok dan lakukan aktivitas fisik secara teratur"										
Kementerian Kesehatan RI Direktorat Bina Gizi Subdit Bina Gizi Klinik 2011										

Nama :	TB :	Cm
Umur :	BB :	Kg
IMT (Indeks Masa Tubuh) :		
Kebutuhan Gizi Sehari :		
Kalori :	Lemak :	gram
Protein :	Karbohidrat :	gram
PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI		
Pagi Jam 06.00-08.00		
Nasi / pengganti	Berat(gr)	* URT
Hewani/rubati		
Sayuran		
Minyak		
Gula pasir		
Selingan Jam 10.00 :		
Siang Jam 12.00 – 13.00 :		
Nasi / pengganti		
Hewani		
Nabati		
Sayuran		
Buah		
Minyak		
Selingan Jam 16.00 :		
Malam Jam 18.00 – 19.00		
Nasi / pengganti		
Hewani		
Nabati		
Sayuran		
Buah		
Minyak		
Selingan Jam 21.00 :		

*) Sesuai Kebutuhan Tubuh

Tujuan Diet :

- Mengurangi Beban Kerja Jantung
- Menormalkan Berat Badan
- Memenuhi kebutuhan gizi pasien
- Mencegah/Mengurangi cairan tubuh
- Mengurangi risiko penyumbatan pembuluh darah

Syarat Diet :

- Energi cukup untuk mencapai dan mempertahankan berat badan (BB) normal
- Protein 0.8g/kg BB ideal/hari
- Lemak 25—30% dari kebutuhan energi, 7% lemak jenuh dan 10—15% lemak tidak jenuh
- Kolesterol rendah, terutama jika disertai dengan dislipidemia
- Vitamin dan mineral cukup. Hindari penggunaan suplemen kalium, kalsium, dan magnesium jika tidak dibutuhkan.
- Garam rendah, 3—5 g/hr, jika disertai hipertensi atau edema
- Makanan mudah cerna dan tidak menimbulkan gas
- Serat cukup untuk menghindari konstipasi.

Pengaturan Makanan

BAHAN MAKANAN	DIANURKAN	DIBATASI	DIHINDARI
SUMBER KARBOHIDRAT	Sumber hidrat arang : nasi, nasi tim, bubur roti gandum, macaroni, jagung, kentang, ubi dan talas, havermout, sereal (hidrat arang kompleks yang banyak mengandung serat).	mie, roti putih, ketan, kue-kue, cake, biskuit, pastries, gula	
SUMBER PROTEIN HEWANI	daging tanpa lemak, ayam tanpa kulit, ikan, putih telur, susu rendah lemak	daging tanpa lemak 1 x per mg, ayam 3x per mg, bebek, sarden (makanan kaleng) dan kuning telur 1x per minggu.	Daging berlemak, jeroan, sosis, daging asap, gajih, otak, kepiting, kerang, keju, susu full cream
SUMBER PROTEIN NABATI	tempe, tahu, kacang hijau, kedelai)	KACANG TANAH, KACANG BOGOR, maksimal 25 gr	KACANG MERAH, ONCOM, KACANG MENTE
SAVUBAN	Sayuran yang tidak menimbulkan gas : bayam, buncis, labu kuning, labu siam, wortel, kacang panjang, tomat, gambas, kangkung, kecapi, daun kacang panjang, daun kenikir, ketimun, daun selada dan toge.		SAYURAN YANG DAPAT MENIMBULKAN GAS, SEPERTI : KOL, KEMBANG KOL, LOBAK, SAWI, NANGKA MUDA
BUAH-BUAHAN	Buah-buahan atau sari buah: jeruk, apel, pepaya, melon, jambu, pisang, alpukat, belimbing, mangga.		Buah yang dapat menimbulkan gas dan tinggi lemak, seperti durian, nangka, cempedak, nenas
MAKANAN			kopi, teh kental, minuman mengandung soda dan beralkohol
LAIN-LAIN			Berbumbu tajam (pedas, asin, asam), bumbu olahan yang mengandung natrium

Hal yang perlu diperhatikan :
 Cara Pengolahan Makanan yang dianjurkan : direbus, dikukus, dipanggang, ditumis
 Cara Pengolahan Makanan yang dihindari : digoreng

Lampiran 8. Recall 24 jam SMRS

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat (Gr)	Urt	Nilai Gizi						
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Nasi	Nasi	150	1 gls	270	4.5	0.45	59.7	0.3	1.5	0.9
	Ikan goreng	Ikan kembung	120	2 ekor sdg	133.2	23.28	1.08	5.76	0	118.8	0.72
		Minyak Kelapa Sawit	5	1 Sdt	43.5	0.1	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sawi tumis	Sawi hijau	50	1/2 gelas	14	1.15	0.15	2	1.25	11	0.1
		Minyak Kelapa Sawit	5	1 Sdt	43.5	0.1	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Buah	Melon	80	1 P Sdg	29.6	0.48	0.32	6.24	0.8	21.6	0.08
Total					533.8	29.51	12	73.7	2.35	152.9	1.8
Selingan pagi	Buah	Melon	80	1 p sdg	29.6	0.48	0.32	6.24	0.8	21.6	0.08
Total					29.6	0.48	0.32	6.24	0.8	21.6	0.08
Makan siang	Nasi	Nasi	150	1 gls	270	4.5	0.45	59.7	0.3	1.5	0.9
	Ikan goreng	Ikan kembung	120	2 ekor sdg	133.2	23.28	1.08	5.76	0	118.8	0.72
		Minyak Kelapa Sawit	5	1 sdt	43.5	0.1	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sawi tumis	Sawi Hijau	50	1/2 gelas	14	1.15	0.15	2	1.25	11	0.1
		Minyak Kelapa Sawit	5	1 sdt	43.5	0.1	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Total					504.2	29.03	11.68	67.46	1.55	131.3	1.72
Makan malam	Nasi	Nasi	150	1 gls	270	4.5	0.45	59.7	0.3	1.5	0.9
	Ikan goreng	Ikan kembung	120	2 Ekor Sdg	133.2	23.28	1.08	5.76	0	118.8	0.72
		Minyak kelapa sawit	5	1 Sdt	43.5	0.1	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sawi tumis	Sawi hijau	50	1/2 Gelas	14	1.15	0.15	2	1.25	11	0.1
		Minyak kelapa sawit	5	1 Sdt	43.5	0.1	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Total					504.2	29.03	11.68	67.46	1.55	131.3	1.72
Total seluruh					1571.8	88.05	35.68	214.86	6.25	437.1	5.32
Kebutuhan sehari					1585.2	59.4	44	237.81	24.5	4700	1100
Presentase					99%	148%	81%	90%	26%	9%	0%

Lampiran 9. Perencanaan Menu

Rencana Menu Hari 1

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt	Nilai gizi							
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Telur ceplok air	Telur	35	1 butir	53.9	4.34	3.78	0.245	0	1.05	49.7	41.475
	Tempe bacem	Tempe	25	1 ptg kcl	50.25	5.2	2.2	3.375	0.35	1	2.25	58.5
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Bening sawi	Sawi putih	30	1/4 gls	2.7	0.3	0.03	0.51	0.24	0.33	1.5	57.93
Total					312.35	13.41	6.44	49.43	0.79	3.5	55.3114	227.73
Selingan pagi	Buah	Semangka	60	1 ptg sdg	16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Total					16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Makan siang	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Semur daging	Daging sapi	30	1 ptg kcl	52.2	5.88	3	0	0	0.87	24.9	146.7
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Tahu putih	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
	Sup wortel dan kembang kol	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Kembang kol	20	1/4 gls	5	0.48	0.04	0.98	0.32	0.22	9.4	37.4
Total					289.9	12.855	4.765	48.06	0.745	3.26	50.6614	315.57
Selingan sore	Buah	Pepaya	60	1 ptg sdg	27.6	0.3	7.2	7.32	0.96	1.02	2.4	132.6
Total					27.6	0.3	7.2	7.32	0.96	1.02	2.4	132.6
Makan malam	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Ayam bumbu kuning	Ayam	30	1 ptg kcl	89.4	5.46	7.5	0	0	1.47	32.7	115.77
	Tempe bumbu kuning	Tempe	25	1 ptg kcl	50.25	5.2	2.2	3.375	0.35	1	2.25	58.5
	Sup wortel dan bakso	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Bakso	20	2 ptg kcl	57.8	3.2	5	0	0	0.22	158.8	18.88
Garam dapur untuk sehari			1.6	2 scht	-	-	-	-	-	-	640	0.32
Total					384.65	17.06	15.12	44.755	0.75	3.29	848.75	280.47
Total seluruh					1031.3	43.925	33.645	153.705	3.425	11.19	961.3228	1012.6
Kebutuhan sehari					1108.3	41.4	30.7	166.2	19.6	6.4	3760	880
Presentase					93%	106%	110%	92%	17%	175%	26%	115%

(lanjutan)

Rencana Menu Hari 2

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt	Nilai gizi							
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Bola ayam goreng	Ayam	30	1 ptg sdg	89.4	5.46	7.5	0	0	1.47	32.7	115.77
		Tepung terigu	15	1 sdm	49.95	1.35	0.15	11.58	0.045	0.195	0.3	0
		Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0	0
	Tahu goreng	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
		Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0	0
	Bening kacang panjang dan janten	Kacang panjang	20	1/4 gls	6.2	0.46	0.02	1.06	0.54	0.12	6	42.6
		Janten	20	1/4 gls	7	0.44	0.02	1.48	0.38	0.1	70.6	46.04
Total					439.55	13.535	18.965	54.12	1.19	3.135	111.1	255.06
Selingan pagi	Buah	Semangka	60	1 ptg sdg	16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Total					16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Makan siang	Bubur	Nasi	50	1 gls	90	1.5	0.15	19.9	0.1	0.2	0.5	19
	Kakap semur	Ikan kakap	40	1 ptg sdg	36.8	8	0.68	0	0	0.4		
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
	Tahu goreng	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
		Minyak	10	1 sdt	87	0.1	9.8	0	0	0	0	0
	Sup wortel, jagung dan buncis	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
		Buncis	20	1/4 gls	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50
Total					283.3	14.575	12.255	30.08	0.865	2.46	17.711	147.81
Selingan sore	Panna cotta buah	Strawberry	70	5 buah	93.8	0.469	0.21	5.376	1.4	0.287	0	107.1
		Agar-agar	3	1 sdt	3.15	0.0003	0.006	17.76	0.177	0	0	0
		Maizena	5	1 sdt	17.05	0.015	0	4.25	0.35	0.075	0.3	0.45
		Madu	30	2 sdm	88.2	0.09	0	23.85	0.06	0.0009	1.8	8.07
		Susu uht	100	1 kotak	120	6	6	9	0	1.7	0	400
Total					322.2	6.5743	6.216	60.236	1.987	2.0629	2.1	515.62
Makan malam	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Pindang patin	Ikan patin	40	1 ptg sdg	52.8	6.8	2.64	0.44	0	0.56	30.8	138.4
	Tahu putih	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
	Sup wortel dan jagung	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
Garam dapur untuk sehari			1.6	2 scht	-	-	-	-	-	-	640	0.32

Total	288.4	13.725	4.375	48.08	0.585	2.11	687.3	243.23
Total seluruh	1350.3	48.709	41.931	196.656	4.807	9.8879	822.41	1218
Kebutuhan sehari	1426.9	53.5	39.6	214	22.05	7.2	4230	990
Presentase	95%	91%	106%	92%	22%	137%	19%	123%

(lanjutan)

Rencana Menu Hari 3

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt	Nilai Gizi							
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Bubur	Nasi	100	1/2 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Telur ceplok	Telur	50	1 butir	77	6.2	5.4	0.35	0	1.5	71	59.25
		Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0	0
	Semur tempe	Tempe	35	1 ptg sdg	70.35	7.28	3.08	4.725	0.49	1.4	3.15	81.9
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Sup sayur	Wortel	20	1/2 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Buncis	20	1/4 gls	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50
		Kol	20	1/4 gls	5.8	0.28	0.04	1.06	0.38	0.1	5.6	47.36
Total					416.15	18.06	14.03	54.455	1.65	4.46	97.2114	357.33
Selingan pagi	Buah	Semangka	60	1 ptg sdg	16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Total					16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Makan siang	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Ayam bumbu kuning	Ayam	35	1 ptg sdg	104.3	6.37	8.75	0	0	1.715	38.15	135.065
		Tahu goreng	Tahu	50	1 ptg sdg	40	5.45	2.35	0.4	0.05	1.7	1
	Sup jagung dan buncis	Minyak	10	1 Sdm	87	0.1	9.8	0	0	0	0	0
		Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
		Buncis	20	1/4 GlS	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50
Total					446.5	16.4	21.4	47.7	0.79	4.055	42.75	253.225
Selingan sore	Panna cotta buah	Strawberry	70	5 buah	93.8	0.469	0.21	5.376	1.4	0.287	0	107.1
		Agar-agar	3	1 Sdt	3.15	0.0003	0.006	17.76	0.177	0	0	0
		Maizena	5	1 Sdt	17.05	0.015	0	4.25	0.35	0.075	0.3	0.45
		Madu	30	2 Sdm	88.2	0.09	0	23.85	0.06	0.00513	1.8	8.07
		Susu uht	100	1/2 kotak	120	6	6	9	0	1.7	0	400
Total					322.2	6.5743	6.216	60.236	1.987	2.06713	2.1	515.62
Makan malam	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Kakap semur	Ikan kakap	35	1 ptg sdg	32.2	7	0.595	0	0	0.35	-	-
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
	Tempe bacem	Tempe	50	1 ptg sdg	100.5	10.4	4.4	6.75	0.7	2	4.5	117
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Sup wortel dan buncis	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Buncis	20	1/4 gls	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50

Garam dapur untuk sehari	1.6	2 scht	-	-	-	-	-	-	640	0.32
Total			359.3	22.22	5.735	55.97	1.48	4.38	662.07 28	298.44
Total seluruh			1561	63.55 43	47.501	222.50 1	6.087	15.08 21	808.33 42	1480.8 95
Kebutuhan sehari			1585.4	59.4	44	237.81	24.5	8	4700	1100
Presentase			98%	107%	108%	94%	25%	189%	17%	135%

Lampiran 10. Asupan Makan

Asupan Makan 26 Mei 2022

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt	Nilai Gizi							
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Telur ceplok air	Telur	35	1 butir	53.9	4.34	3.78	0.245	0	1.05	49.7	41.475
	Tempe bacem	Tempe	25	1 ptg kcl	50.25	5.2	2.2	3.375	0.35	1	2.25	58.5
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Bening sawi	Sawi putih	30	1/4 gls	2.7	0.3	0.03	0.51	0.24	0.33	1.5	57.93
Total					312.35	13.41	6.44	49.43	0.79	3.5	55.3114	227.73
Selingan pagi	Buah	Semangka	60	1 ptg sdg	16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Total					16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Makan siang	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Semur daging	Daging sapi	30	1 ptg kcl	52.2	5.88	3	0	0	0.87	24.9	146.7
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Tahu putih	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
	Sup wortel dan kembang kol	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Kembang kol	20	1/4 gls	5	0.48	0.04	0.98	0.32	0.22	9.4	37.4
Total					289.9	12.855	4.765	48.06	0.745	3.26	50.6614	315.57
Selingan sore	Buah	Pepaya	60	1 ptg sdg	27.6	0.3	7.2	7.32	0.96	1.02	2.4	132.6
Total					27.6	0.3	7.2	7.32	0.96	1.02	2.4	132.6
Makan malam	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Ayam bumbu kuning	Ayam	30	1 ptg kcl	89.4	5.46	7.5	0	0	1.47	32.7	115.77
	Tempe bumbu kuning	Tempe	25	1 ptg kcl	50.25	5.2	2.2	3.375	0.35	1	2.25	58.5
	Sup wortel dan bakso	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Bakso	20	2 ptg kcl	57.8	3.2	5	0	0	0.22	158.8	18.88
Garam dapur untuk sehari			1.6	2 scht	-	-	-	-	-	-	640	0.32
Total					384.65	17.06	15.12	44.755	0.75	3.29	848.75	280.47
Total seluruh					1031.3	43.925	33.645	153.705	3.425	11.19	961.3228	1012.6
Kebutuhan sehari					1108.3	41.4	30.7	166.2	19.6	6.4	3760	880
Presentase					93%	106%	110%	92%	17%	175%	26%	115%

(lanjutan)

Asupan Makan 27 Mei 2022

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt	Nilai gizi							
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Bola ayam goreng	Ayam	30	1 ptg sdg	89.4	5.46	7.5	0	0	1.47	32.7	115.77
		Tepung terigu	15	1 sdm	49.95	1.35	0.15	11.58	0.045	0.195	0.3	0
			Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0
	Tahu goreng	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
		Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0	0
	Bening kacang panjang dan janten	Kacang panjang	20	1/4 gls	6.2	0.46	0.02	1.06	0.54	0.12	6	42.6
		Janten	20	1/4 gls	7	0.44	0.02	1.48	0.38	0.1	70.6	46.04
Total					439.55	13.535	18.965	54.12	1.19	3.135	111.1	255.06
Selingan pagi	Buah	Semangka	60	1 ptg sdg	16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Total					16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Makan siang	Bubur	Nasi	50	1 gls	90	1.5	0.15	19.9	0.1	0.2	0.5	19
	Kakap semur	Ikan kakap	40	1 ptg sdg	36.8	8	0.68	0	0	0.4		
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
	Tahu goreng	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
		Minyak	10	1 sdt	87	0.1	9.8	0	0	0	0	0
	Sup wortel, jagung dan buncis	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
		Buncis	20	1/4 gls	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50
Total					283.3	14.575	12.255	30.08	0.865	2.46	17.711	147.81
Selingan sore	Panna cotta buah	Strawberry	70	5 buah	93.8	0.469	0.21	5.376	1.4	0.287	0	107.1
		Agar-agar	3	1 sdt	3.15	0.0003	0.006	17.76	0.177	0	0	0
		Maizena	5	1 sdt	17.05	0.015	0	4.25	0.35	0.075	0.3	0.45
		Madu	30	2 sdm	88.2	0.09	0	23.85	0.06	0.0009	1.8	8.07
		Susu uht	100	1 kotak	120	6	6	9	0	1.7	0	400
Total					322.2	6.5743	6.216	60.236	1.987	2.0629	2.1	515.62
Makan malam	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Pindang patin	Ikan patin	40	1 ptg sdg	52.8	6.8	2.64	0.44	0	0.56	30.8	138.4
	Tahu putih	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
	Sup wortel dan jagung	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
Garam dapur untuk sehari			1.6	2 scht	-	-	-	-	-	-	640	0.32
Total					288.4	13.725	4.375	48.08	0.585	2.11	687.3	243.23
Total seluruh					1350.3	48.709	41.931	196.656	4.807	9.8879	822.41	1218

Kebutuhan sehari	1426.9	53.5	39.6	214	22.05	7.2	4230	990
Presentase	95%	91%	106%	92%	22%	137%	19%	123%

(lanjutan)

Asupan Makan 28 Mei 2022

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt	Nilai Gizi							
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Bubur	Nasi	100	1/2 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Telur ceplok	Telur	50	1 butir	77	6.2	5.4	0.35	0	1.5	71	59.25
		Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0	0
	Semur tempe	Tempe	35	1 ptg sdg	70.35	7.28	3.08	4.725	0.49	1.4	3.15	81.9
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Sup sayur	Wortel	20	1/2 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Buncis	20	1/4 gls	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50
		Kol	20	1/4 gls	5.8	0.28	0.04	1.06	0.38	0.1	5.6	47.36
Total					416.15	18.06	14.03	54.455	1.65	4.46	97.2114	357.33
Selingan pagi	Buah	Semangka	60	1 ptg sdg	16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Total					16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Makan siang	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Ayam bumbu kuning	Ayam	35	1 ptg sdg	104.3	6.37	8.75	0	0	1.715	38.15	135.065
	Tahu goreng	Tahu	50	1 ptg sdg	40	5.45	2.35	0.4	0.05	1.7	1	25.3
		Minyak	10	1 Sdm	87	0.1	9.8	0	0	0	0	0
	Sup jagung dan buncis	Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
		Buncis	20	1/4 GlS	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50
Total					446.5	16.4	21.4	47.7	0.79	4.055	42.75	253.225
Selingan sore	Panna cotta buah	Strawberry	70	5 buah	93.8	0.469	0.21	5.376	1.4	0.287	0	107.1
		Agar-agar	3	1 Sdt	3.15	0.0003	0.006	17.76	0.177	0	0	0
		Maizena	5	1 Sdt	17.05	0.015	0	4.25	0.35	0.075	0.3	0.45
		Madu	30	2 Sdm	88.2	0.09	0	23.85	0.06	0.00513	1.8	8.07
		Susu uht	100	1/2 kotak	120	6	6	9	0	1.7	0	400
Total					322.2	6.5743	6.216	60.236	1.987	2.06713	2.1	515.62
Makan malam	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Kakap semur	Ikan kakap	35	1 ptg sdg	32.2	7	0.595	0	0	0.35	-	-
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
	Tempe bacem	Tempe	50	1 ptg sdg	100.5	10.4	4.4	6.75	0.7	2	4.5	117
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
		Gula	5	1/2 sdm	18.4	0	0	4.6	0	0.15	0.75	19.52
	Sup wortel dan buncis	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Buncis	20	1/4 gls	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50

Garam dapur untuk sehari	1.6	2 scht	-	-	-	-	-	-	640	0.32
Total			359.3	22.22	5.735	55.97	1.48	4.38	662.07 28	298.44
Total seluruh			1561	63.55 43	47.501	222.50 1	6.087	15.08 21	808.33 42	1480.8 95
Kebutuhan sehari			1585.4	59.4	44	237.81	24.5	8	4700	1100
Presentase			98%	107%	108%	94%	25%	189%	17%	135%

Lampiran 11. Rencana Menu Sehari

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt	Nilai gizi							
					E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Serat (g)	Fe (mg)	Na (mg)	K (mg)
Makan pagi	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Bola ayam goreng	Ayam	30	1 ptg sdg	89.4	5.46	7.5	0	0	1.47	32.7	115.77
		Tepung terigu	15	1 sdm	49.95	1.35	0.15	11.58	0.045	0.195	0.3	0
		Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0	0
	Tahu goreng		Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5
	Minyak	5	1 sdm	43.5	0.05	4.9	0	0	0	0	0	0
		Bening kacang panjang dan janten	Kacang panjang	20	1/4 gls	6.2	0.46	0.02	1.06	0.54	0.12	6
	Janten	20	1/4 gls	7	0.44	0.02	1.48	0.38	0.1	70.6	46.04	
Total					439.55	13.535	18.965	54.12	1.19	3.135	111.1	255.06
Selangan pagi	Buah	Semangka	60	1 ptg sdg	16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Total					16.8	0.3	0.12	4.14	0.18	0.12	4.2	56.28
Makan siang	Bubur	Nasi	50	1 gls	90	1.5	0.15	19.9	0.1	0.2	0.5	19
	Kakap semur	Ikan kakap	40	1 ptg sdg	36.8	8	0.68	0	0	0.4		
		Kecap	10	1 sdt	7.1	0.57	0.13	0.9	0	0.57	0.1114	12.3
	Tahu goreng	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
		Minyak	10	1 sdt	87	0.1	9.8	0	0	0	0	0
	Sup wortel, jagung dan buncis	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
		Buncis	20	1/4 gls	6.8	0.48	0.06	1.44	0.38	0.14	1.6	50
Total					283.3	14.575	12.255	30.08	0.865	2.46	17.711	147.81
Selangan sore	Panna cotta buah	Strawberry	70	5 buah	93.8	0.469	0.21	5.376	1.4	0.287	0	107.1
		Agar-agar	3	1 sdt	3.15	0.0003	0.006	17.76	0.177	0	0	0
		Maizena	5	1 sdt	17.05	0.015	0	4.25	0.35	0.075	0.3	0.45
		Madu	30	2 sdm	88.2	0.09	0	23.85	0.06	0.0009	1.8	8.07
		Susu uht	100	1 kotak	120	6	6	9	0	1.7	0	400
Total					322.2	6.5743	6.216	60.236	1.987	2.0629	2.1	515.62
Makan malam	Bubur	Nasi	100	1 gls	180	3	0.3	39.8	0.2	0.4	1	38
	Pindang patin	Ikan patin	40	1 ptg sdg	52.8	6.8	2.64	0.44	0	0.56	30.8	138.4
	Tahu putih	Tahu	25	1 ptg kcl	20	2.725	1.175	0.2	0.025	0.85	0.5	12.65
	Sup wortel dan jagung	Wortel	20	1/4 gls	7.2	0.2	0.12	1.58	0.2	0.2	14	49
		Jagung manis	20	1/4 gls	28.4	1	0.14	6.06	0.16	0.1	1	4.86
Garam dapur untuk sehari			1.6	2 scht	-	-	-	-	-	-	640	0.32
Total					288.4	13.725	4.375	48.08	0.585	2.11	687.3	243.23
Total seluruh					1350.3	48.709	41.931	196.656	4.807	9.8879	822.41	1218
Kebutuhan sehari					1426.9	53.5	39.6	214	22.05	7.2	4230	990
Presentase					95%	91%	106%	92%	22%	137%	19%	123%

Lampiran 12. Dokumentasi Makanan

Tanggal	Waktu		Sisa Makanan
26/05/2022	Makan Pagi		
	Makan Siang		
	Makan Sore		
27/05/2022	Makan Pagi		
	Makan Siang		
	Makan Sore		

28/05/2022	Makan Pagi		
	Makan Siang		
	Makan Sore		

Lampiran 13. Dokumentasi Pengukuran



Lampiran 14. Surat Izin Penelitian



PEMERINTAH KOTA BANDAR LAMPUNG
RUMAH SAKIT DAERAH (RSD)
dr. A. DADI TJOKRODIPO



Jl. Basuki Rahmat No. 73 Telukbetung- B.Lampung Telpn : (0721) 471723 – 470177

Bandar Lampung, Mei 2022

Nomor : II.03/ 1147 /V/2022
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth;
Ketua PoltekNIK Kesehatan Tanjung
Karang
Program Studi GIZI
di-
Bandar Lampung

Sehubungan dengan surat saudara PP.03 .01/ I.1 /23191/2022 TANGGAL 17 Mei 2022. Perihal Permohonan Izin Penelitian mahasiswa atas nama sbb:

Nama : Mala Ayuningtiah
NIM : 1913411025
Program Study : GIZI

Judul Penelitian :

"Penatalaksanaan asuhan Gizi Terstandar pada pasien Geriatri dengan penyakit jantung koroner di RSD dr.A.Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung Tahun 2022"

Perlu diketahui beberapa hal sbb:

- Pada prinsipnya kami tidak berkeberatan dan dapat menyetujui hal tersebut.
- Izin digunakan semata-mata hanya untuk kepentingan Studi dan tidak akan di publikasikan tanpa izin tertulis dari Direktur RSD dr.A.Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung.
- Izin dalam wilayah Kerja RSD Kota Bandar Lampung mengacu kepada peraturan Direktur RSD dr.A.Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung.
- Kegiatan Penelitian dilaksanakan sejak tanggal ditetapkan.
- Setelah menyelesaikan kegiatan tersebut, diwajibkan menyampaikan laporan hasil kegiatannya kepada Direktur RSD dr.A.Dadi Tjokrodipo Kota Bandar Lampung.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Tembusan : Disampaikan Kepada Yth;
1. Sdr. Pembimbing Lahan Praktek
2. Sdr. Mahasiswa
3. Arsip