

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Penjelasan Sebelum Penelitian

### PENJELASAN SEBELUM PENELITIAN (PSP)

Naskah Penjelasan Untuk Mendapatkan informed consent

Dari Subyek Penelitian

*Assalamualaikum. Wr. Wb*

Perkenalkan

Nama : Meitri Dian Mumpuni Prameswari

Pekerjaan : Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang

Saya akan melakukan pengumpulan data tentang “Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Tuberkulosis paru di RS. Advent Bandar Lampung tahun 2022”. Tujuan penelitian untuk melihat bagaimana penatalaksanaan asuhan gizi terstandar pasien Tuberkulosis paru

Perlakuan yang akan diberikan pada responden adalah intervensi  $\pm 3$  hari sampai pasien pulang. Pada kunjungan pertama pasien akan dilakukan skrining, selanjutnya dilakukan pengkajian gizi dengan mewawancara pasien terkait kondisi pasien, kebiasaan makan pasien, *recall* 24 jam, dan memberikan pertanyaan tentang pengetahuan pasien tentang penyakit Tuberkulosis paru. Waktu per kali kunjungan dimungkinkan waku 1-2 jam.

## Lampiran 2 Persetujuan Responden

### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama **KUSDIONO**  
 Umur **50** th  
 Alamat **Jl. Sudirman 69 RT/RW No 57**  
 No HP **062 698 673635**

Menyatakan bahwa berasal dari dan dipandikin sebagai responden oleh peneliti dalam menerapkan  
 Jurusan Gizi Poltekkes Kesehatan Tanjung Karang dengan judul penelitian: Pengembangan  
 Asuhan Gizi Terstandar pada pasien Tuberkulosis Tuberkulosus paru di Rumah Sakit Advent  
 Bandar Lampung tahun 2022

Demikian surat pernyataan ini saya dengan sebenarnya benarnya dan agar dapat dikenakan  
 sebagaimana mestinya

Bandar Lampung 2021

Peneliti

Yang menyatakan

Meuri Diani M.P

  
kusdiono

### **Lampiran 3 Identitas Responden**

Nama Pewawancara : Meitri Dian Mumpuni Prameswari

Tanggal/Wawancara : 03 Mei 2022

#### A. Identitas Responden

1. Nama : Erika Oktavia Gindhi
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Umur : 27 thn
4. Pendidikan : Perguruan Tinggi
  
5. Pekerjaan : Tidak bekerja
6. Status / konseling : tidak pernah

#### Lampiran 4 Skrining Awal

Indikator Penilaian Malnutrisi		Penilaian	Skor		
1. Apakah pasien tampak kurus?	√	Ya Tidak	<b>1 0</b>		
2. Apakah terdapat penurunan berat badan selama 1 bulan terakhir ?  Untuk bayi <1 thn berat badan tidak naik selama 3 bulan terakhir	√	Ya Tidak	<b>1 0</b>		
3. Apakah terdapat salah satu kondisi berikut :  Diare 5 kali/hari atau muntah >3 kali/hari dalam seminggu terakhir  Asupan makanan berukurang selama 1 minggu terakhir	√	Ya Tidak	<b>1 0</b>		
4. Apakah terdapat penyakit atau keadaan yang mengakibatkan pasien berisiko mengalami malnutrisi ?	√	Ya Tidak	<b>2 0</b>		
Interpretasi Skor  □ Skor 0 : Risiko rendah □ Skor 1-3 : Risiko sedang □ Skor 4-5 : Risiko berat		<b>Total Skor : 5</b>			
	Bila skor 1 : memerlukan assesment gizi lanjut oleh Dietisien.				
	Bila ada kriteria tsb diatas, dilanjutkan dengan melakukan assasment “Penilaian Status Fungsional/Barthel Indeks”				

Sumber : (Kementerian Kesehatan RI, 2014)

## Lampiran 5 Formulir Asuhan Gizi

Proses Asuhan Gizi Terstandar	
1. Pengkajian Gizi	
a. Antropometri	BB = 33 kg, TB = 156 cm.
b. biokimia	Hb (Rendah), Ht (Rendah), Trombosit (Tinggi), Eritrosit (Tinggi), MCV (Rendah), MCH (Rendah), MCHC (Rendah), Natrium (Rendah), Kalium (Tinggi).
c. fisik-Klinis	sesak, penurunan nafsu makan, nyeri ulu hati, mual, dan lemah.
d. riwayat gizi	Pola makan pasien sebelum masuk rumah sakit yaitu makanan utama 3 x/hari dengan porsi kecil namun sering, pasien tidak menyukai konsumsi makanan kecil. sebelum pasien menderita TB Paru pola makan pasien cenderung tidak teratur dan menyukai konsumsi makanan pedas.pasien tidak memiliki alergi. Asupan sebelum masuk rumah sakit energi 515,9 kkal (21%), protein 15,83 gr (15%), lemak 28,02 gr (50%), karbohidrat 40,61 gr (12%), serat 6,27 gr (20%), kalsium 126,6 mg (13%), zat besi 2,37 mg (1%), natrium 79,52 mg (5%), seng 1,46 mg (18%), vitamin A 70,35 mg (12%), vitamin B <sub>1</sub> 0,29 mg (27%), vitamin B <sub>6</sub> 0 mg (0%), vitamin B <sub>12</sub> 0 mg (0%), vitamin C 9,2 mg (12%), vitamin D 0 mg (0%), dan vitamin E 0 mg (0%).
e. Riwayat Personal	Pasien masuk rumah sakit dengan diagnose TB Paru <i>on treatment</i> , disertai ketidak seimbangan cairan <i>electrolit imbalance</i> dan Anemia pada tanggal 02 Mei 2022
2. Diagnosis Gizi (Domain Intake, Klinis, Behavior)	(NC.4.1) Malnutrisi ( <b>P</b> ), berkaitan dengan perubahan fungsi gastrointestinal, asupan oral Inadequat, mual dan nyeri perut, kurangnya pengetahuan terkait makanan dan zat gizi, adanya infeksi ( <b>E</b> ), ditandai dengan IMT 13,56 kg/m <sup>2</sup> , asupan energi 21 %, kadar natrium 116 mEq/L (rendah).
3. Intervensi (Jenis, bentuk, komposisi, dan route diet)	Jenis diet : ETPT I Bentuk makanan : lunak TIM Cara pemberian : Oral
4. Rencana Monev	1. Antropometri

	2. Biokimia
	3. Fisik/Klinis
	4. Asupan

**Lampiran 6 Formulir Kuisioner Frekuensi Pangan**

*(Food Frequency Questionnaire)*

RS/Puskesmas		Tanggal			Dicatat oleh:		
Nama : No.Reg :		Gender L/P	Umur : th	Tinggi Badan cm	BB kg	BB Ideal: kg	IMT
Daerah Asal	Agama	Pendidikan: TK/ SD/ SLTP/ SLTA/PT		Pekerjaan		Aktivitas	
Dokter yang mengirim	Diagnosis			Diet :			
Hasil lab penting			Pengobatan				
<b>KETERANGAN TENTANG MAKANAN</b>							
Diet sebelumnya :		Alergi makanan/Pantangan/makanan disukai/tidak disukai					
Keterangan lain :							
	Lebih 1 x seminggu	1 x seminggu	1 - 2 x seminggu	1 - 2 x setiap minggu	Kurang 1 x seminggu	Lebih 1 x seminggu	1 x seminggu
Beras					Sosis/burger		
Jagung					Jeroan ayam/sapi		
Mi/macaroni					Telur ayam/bebe/puyuh		
Roti					Ikan segar		
Biskuit/kue					Ikan kering		
Kentang					Udang segar		
Singkong					Sayuran wortel hijau		
Ubi rambat					Sayuran kacang-kacangan		
Tahu					Wortel, tomat, terong		
Tempe					Susu kental manis		
Oncorn					Susu skim		
Kacang-kacangan					Susu full cream		
Ayam tanpa kulit					Susu skim		
Ayam dengan kulit					Keju		
Ayam Kentucky					Ice cream		
Daging berlemak					Minyak/makanan digoreng		
Daging tanpa lemak					Makanan bersantan		
Daging diawet/konset					Minuman manis		
Bakso					Minuman kemasan		

Sumber : (Kementerian Kesehatan RI, 2014)

## Lampiran 7 Kuisioner

### KUISIONER PENGETAHUAN PASIEN

Daftar Pertanyaan.

Petunjuk pengisian : Berilah tanda (✓) pada kotak jawaban yang tersedia

No	Pertanyaan	Salah	Benar
1.	Penyakit TB paru dapat menular melalui penggunaan handuk bersamaan dengan orang lain.	✓	
2.	Penyebab penyakit TB paru adalah merokok dan kurang istirahat		✓
3	Penyakit TB paru merupakan penyakit keturunan dari orang tua.	✓	
4.	Penyakit TB paru dapat menular melalui udara pada saat pasien TB paru berbicara, meludah sembarangan, batuk atau bersin.		✓
5.	TB paru dapat menular melalui darah penderita		✓
6.	Penyakit TB paru dapat dicegah dengan menjaga kebersihan rumah, pencahayaan dan ventilasi yang baik.	✓	
7.	Pencegahan dan penularan penyakit TB paru dengan menutup mulut saat bersin dan batuk.		✓
8.	Mengonsumsi suplemen zink dan vitamin A baik untuk proses kesembuhan pasien TB Paru		✓
9	Merokok dan mengonsumsi alcohol tidak mempengaruhi proses kesembuhan pada pasien TB paru.	✓	
10	Mengonsumsi Ikan gabus baik untuk penderita TB paru yang mengalami Anemia		✓
11	Mengonsumsi Jus buah belimbing baik untuk kekebalan tubuh pada paenderita TB Paru		✓
12	Mengonsumsi suplemen vitamin A, Vitamin B <sub>12</sub> , Vitamin C, Vitamin D, dan Vitamin E baik untuk		✓

	mempercepat kesembuhan penyakit TB Paru		
13.	Kurang asupan tenaga pada penderita TB paru dapat menghambat penyembuhan	√	
14.	Mengonsumsi sayuran dan buah-buahan dapat mempercepat proses kesembuhan pada penderita TB paru.		√
15.	Makan makanan yang beraneka ragam dan seimbang baik untuk mempercepat proses kesembuhan pada penderita TB paru		√
16.	Mengonsumsi makanan yang tinggi vitamin C mampu membantu meningkatkan imunitas tubuh pada pasien TB paru		√
17.	Minum air putih yang sudah dimasak 2,5 liter/hari berguna agar dahak encer dan gampang dikeluarkan.		√
18	Mengonsumsi makanan beraneka ragam dapat mencegah kemampuan bakteri untuk bertahan dari efek obat anti tuberculosis.		√
19	Penyakit TB paru diobati dengan menggunakan obat anti tuberculosis (OAT) harus dikonsumsi secara teratur selama 6 bulan		√
20	Efek samping dari obat TB dapat menyebabkan nafsu makan meningkat.	√	

Baik jika jawaban benar > 16 (80%)

Cukup jika jawaban benar 12-16 (60%-80%)

Kurang jika jawaban benar < 12 (60%)

Sumber :(Adiwidia, 2012; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2014)

**Lampiran 8 Kunci Jawaban**

1. Benar
2. Salah
3. Salah
4. Benar
5. Salah
6. Benar
7. Benar
8. Benar
9. Salah
10. Benar
11. Benar
12. Salah
13. Benar
14. Benar
15. Salah
16. Benar
17. Salah
18. Benar
19. Benar
20. Benar

## Lampiran 9 Kelayakan Etik

 *Rumah Sakit Advent Bandar Lampung*  
**Komite Etik Penelitian Kesehatan (KEPK)**

---

Jl. Jendral Sudirman No. 48, Bandar Lampung 35148, Telp. (0721) 41818

---

**SURAT KELAIKAN ETIK  
(ETHICAL CLEARENCE )**

Nomor 004 /KEPKRSABL/ 02/2022

KOMISI ETIK PENELITIAN KESIHATAN RUMAH SAKIT ADVENT BANDARALAMPUNG SETELAH  
MEMPELAJARI DENGAN SEKSAMA RANCANGAN PENELITIAN YANG DIUSULKAN DENGAN  
MENYATAKAN BAHWA PENELITIAN DENGAN :

JUDUL	: "PENATALAKSANAAN ASUHAN GIZI TERSTANDAR PADA PASIEN TB PARU DI RUMAH SAKIT ADVENT BANDAR LAMPUNG"
NAMA PENELITI	: Meitri Dian Mumpuni Prameswari
LOKASI	: RUMAH SAKIT ADVENT BANDAR LAMPUNG

**DINYATAKAN LAIK ETIK**

Bandar Lampung, 28 Februari 2022.



### Catatan

Keterangan Laik etik ini berlaku 1 (satu) tahun sejak tanggal dikeluarkan.

Pada akhir Penelitian, Laporan Pelaksanaan harus diserahkan kepada Komite Etik Penelitian Rumah Sakit Advent Bandar Lampung dalam bentuk soft copy. Jika ada perubahan protokol atau perpanjangan Penelitian harus mengajukan kembali permohonan Kajian etik Penelitian.

## Lampiran 10 Leaflet



**Diet ETPT**  
ditujukan Untuk :

- Kondisi Gizi kurang seperti
- ibu hamil dan menyusui
- kondisi setelah operasi tertentu
- kondisi panas tinggi demam
- kondisi penyakit kronis
- kondisi penyakit infeksi

diet ETPT (Energi Tinggi Protein Tinggi) adalah diet yang mengadung energi dan protein diatas kebutuhan normal

**Tujuan Diet :**

- memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah kerusakan jaringan tubuh
- menambah berat badan hingga mencapai normal

**Contoh menu sehari**

**Pagi (07.00) :**

- nasi goreng
- ayam pepes
- tahu goreng
- lalap tomat dan timun
- salak

**selingan (10.00) :**

- bubur kacang hijau

**Siang (13.00) :**

- nasi
- ikan lele goreng
- telur rebus
- tempe goreng
- sayur katuk
- jeruk

**Selingan (15.00):**

- salad buah

**Sore (17.00) :**

- nasi
- empal daging
- ikan bumbu kuning
- perkedel tempe
- sop sayur

**Selingan**

- biskuit
- susu

NAMA: MEITRI DIAN M.P  
1913411003



**Diet ETPT**  
(Energi Tinggi Protein Tinggi)



**zat gizi**

1. Energi
2. Protein
3. Lemak
4. Karbohidrat
5. kasium
6. zat besi
7. vitamin A
8. Vitamin B
9. Vitamin C
10. Vitamin D
11. Vitamin E

Olahraga merupakan suatu bentuk aktivitas fisik yang terencana dan terstruktur, yang melibatkan gerakan tubuh berulang-ulang dan ditujukan untuk meningkatkan kebugaran jasmani.



## Lampiran 11 Recall Sebelum Masuk Rumah Sakit

Hasil recall SMRS

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI															
					energi (gr)	protein (kkal)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	VIT A (mcg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B <sub>12</sub> (mg)	VIT D (mg)	VIT E (mg)	VIT.C (mg)
makan pa	nasi putih	nasi putih	40	3/4 gls	72	1,2	0,12	15,92	0,08	10	0,16	0,4	0,24	0	0,02	0	0	0	0	0
	sempol ay	daging ay	10		29,8	1,82	2,5	0	0	1,4	0,15	10,9	0,06	24,5	0,008	0	0	0	0	0
		tepung te	5		16,65	0,45	0,05	3,86	0,015	1,1	0,065	0,1	0,14	0	0,005	0	0	0	0	0
		telur	5		7,7	0,62	0,54	0,035	0	4,3	0,15	7,1	0,05	3,05	0,006	0	0	0	0	0
		minyak	6		53,04	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	teh	gula	12		25	0	0	6	0	0,6	0,012	0,12	0	0	0	0	0	0	0	0
	buah	pepaya	80		36,8	0,4	0,08	9,76	1,28	18,4	1,36	3,2	0,24	292	0,032	0	0	0	0	62,4
		TOTAL			179,19	4,09	9,21	19,815	0,095	16,8	0,525	18,5	0,49	27,55	0,039	0	0	0	0	0
makan si	nasi putih	nasi putih	30		54	0,9	0,09	11,94	0,06	7,5	0,12	0,3	0,18	0	0,015	0	0	0	0	0
		telur gore	telur	30	46,2	3,72	3,24	0,21	0	25,8	0,9	42,6	0,3	18,3	0,036	0	0	0	0	0
		minyak	6		53,04	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	sayur tum	kacang pa	20		18,2	2,3	0,02	1,06	2,7	60	0,12	6	0,1	0	0,14	0	0	0	0	9,2
		tempe	10		20,1	2,08	0,88	1,35	0,14	15,5	0,4	0,9	0,17	0	0,019	0	0	0	0	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	teh	gula	12		25	0	0	6	0	0,6	0,012	0,12	0	0	0	0	0	0	0	0
		TOTAL			218,06	9	13,23	14,56	2,9	108,8	1,54	49,8	0,75	18,3	0,21	0	0	0	0	9,2
makan ma	bubur aya	bubur	40		62,4	0,92	0,08	6,24	3,28	16,4	0,16	0,32	0,16	0	0,04	0	0	0	0	0
		daging ay	10		29,8	1,82	2,5	0	0	1,4	0,15	10,9	0,06	24,5	0,008	0	0	0	0	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	buah	pepaya	60		27,6	0,3	0,06	7,32	0,96	13,8	1,02	2,4	0,18	219	0,024	0	0	0	0	46,8
		TOTAL			118,72	2,74	5,58	6,24	3,28	17,8	0,31	11,22	0,22	24,5	0,048	0	0	0	0	0
		JUMLAH			515,97	15,83	28,02	40,615	6,275	126,6	2,375	79,52	1,46	70,35	0,297	0	0	0	0	9,2
		KEBUTUHAN			2516	126	56	345,95	32	1000	330	1500	8	600	1,1	1,3	4	15	15	75
		PRESENTASI			21%	15%	50%	12%	20%	13%	1%	5%	18%	12%	27%	0%	0%	0%	12%	

## Lampiran 12 Perencanaan Menu Rumah Sakit

### A. Pemberian Menu

#### 1. Hari ke-1

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI															
					energi (kkal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	VIT A (mcg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B <sub>12</sub> (mg)	VIT D (mg)	VIT E (mg)	VIT.C (mg)
pagi	bubur	bubur	200		144	2,6	0	30,52	16,4	82	0,8	1,6	0,8	0	0,2	0	0	0	0	
	bistik Lamb		20		38	2	1,26	1,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	kecap man		5		3,55	0,285	0,065	0,45	0	6,15	0,285	55,7	0	0	0	0	0	0	0	
	rolade telur		30		46,2	3,72	3,24	0,21	0	25,8	0,9	42,6	0,3	18,3	0,036	0	0	0	0	
	tahu putih		80		64	8,72	3,76	0,64	0,08	178,4	2,72	1,6	0,64	0	0,08	0	0	0	0	
T. kcg pan	kacang pa		20		6,2	0,46	0,02	1,06	0,54	12	0,12	6	0,1	0	0,14	0	0	0	9,2	
	labu siam		30		9	0,18	0,03	2,01	1,86	4,2	0,15	0,9	0,3	0	0,006	0	0	0	5,4	
	minyak		3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
sop kntg v	kentang		20		12,4	0,42	0,04	2,7	0,1	12,6	0,14	1,4	0,06	0	0,18	0	0	0	4,2	
wortel			20		7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	9	0,2	14	0,06	1,425	0,008	0	0	0	3,6	
buah	pepaya		80		36,8	0,4	0,08	9,76	1,28	18,4	1,36	3,2	0,24	292	0,032	0	0	0	62,4	
susu	entrandex		20		52	2	1,6	7,4	0,6	41,6	4,16	36	13	15,6	0,026	0,032	0,05	1,58	13	0,28
	TOTAL				445,87	20,985	13,215	57,73	20,46	348,55	6,675	127	2,5	311,725	0,682	0	0	0	84,8	
siang	bubur	bubur	200		144	2,6	0	30,52	16,4	82	0,8	1,6	0,8	0	0,1	0	0	0	0	
	telur ayam	telur	55		84,7	6,82	5,94	0,385	0	47,3	1,65	78,1	0,55	33,55	0,066	0	0	0	0	
	rolade telur	nori	-		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	tahu putih		70		56	7,63	3,29	0,56	0,07	156,1	2,38	1,4	0,56	0	0,07	0	0	0	0	
	telur		30		46,2	3,72	3,24	0,21	0	25,8	0,9	42,6	0,3	18,3	0,036	0	0	0	0	
T.buncis v	buncis		30		10,2	0,72	0,09	2,16	0,57	30,3	0,21	2,4	0,09	0	0,015	0	0	0	3,3	
wortel			20		7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	9	0,2	14	0,06	1,425	0,008	0	0	0	3,6	
bubur kcg	kcg. hijau		40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	48	0,048	0	0	0	1,2	
	santan		5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	0	0,8	
	gula kelap		5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	
	gula putih		5		19,7	0	0	4,7	0	0,25	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	
buah	pisang		70		75,6	0,7	0,35	17,01	0,98	21,7	0,63	27,3	0,49	79,1	0,077	0	0	0	2,1	
susu	entrandex		20		52	2	1,6	7,4	0,6	41,6	4,16	36	13	15,6	0,026	0,032	0,05	1,58	13	0,28
	TOTAL				574,7	28,23	17,42	75,925	19,42	456,55	11,76	383,2	17,065	195,975	0,454	0,032	0,05	1,58	13	11,28
selingan	puding co	agar-agar	0,5	-	0,1	0	0	0,04	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	gula		8 1/2 sdt		31,52	0	0	7,52	5	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTAL				31,62	0	0	7,56	5	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0	
sore	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0	0	0	0	0	
	nugget telur	tepung pa	10		39,5	1,3	0,5	7,2	0,45	0	0,48	73,2	4,2	0	0,01	0,04	0	0	0	
	tahu putih		90		72	9,81	4,23	0,72	0,09	200,7	3,06	1,8	0,72	0	0,09	0	0	0	0	
	telur		30		46,2	3,72	3,24	0,21	0	25,8	0,9	42,6	0,3	18,3	0,036	0	0	0	0	
sop kntg v	buncis		20		6,8	0,48	0,06	1,44	0,38	20,2	0,14	1,6	0,06	0	0,01	0	0	0	2,2	
wortel			10		3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	4,5	0,1	7	0,03	0,7125	0,004	0	0	0	1,8	
	kentang		20		12,4	0,42	0,04	2,7	0,1	12,6	0,14	1,4	0,06	0	0,18	0	0	0	4,2	
buah	pisang		78		104,52	0,858	0,39	18,954	1,092	24,18	0,702	30,42	0,546	88,14	0,0858	0	0	0	2,34	
bubur kcg	kcg. hijau		40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	48	0,048	0	0	0	1,2	
	santan		5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	0	0,8	
	gula kelap		5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	
	gula putih		5		19,7	0	0	4,7	0	0,25	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	
susu	entrandex		20		52	2	1,6	7,4	0,6	41,6	4,16	36	13	15,6	0,026	0,032	0,05	1,58	13	0,28
	TOTAL				615,82	26,128	13,51	94,514	4,012	376,83	11,112	375,32	20,731	170,7525	0,4878	0,042	0,09	1,58	13	12,82
S. malam	biskuit	regal	20		58,6	0,4	0,3	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTAL				58,6	0,4	0,3	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	JUMLAH				1726,61	103,973	44,445	249,729	48,892	1181,938	29,547	885,6	40,296	678,4525	1,6238	0,074	0,14	3,16	26	108,9
	KEBUTUHAN				1.731,48	94,5	48	229,41	32	1000	330	1500	8	600	1,1	4	15	15	75	
	PRESENTASE				100%	110%	93%	109%	153%	118%	9%	59%	504%	113%	148%	6%	4%	21%	173%	145%

2. Hari ke 2

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI															
					energi (gr)	protein (kkal)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mcg)	VIT A (mg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B <sub>12</sub> (mg)	VIT.C (mg)	VIT D (mg)	VIT E (mg)
pagi	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0	0
	r. tahu ku	tahu putih	70		56	7,63	3,29	0,56	0,07	156,1	2,38	1,4	0,56	0	0,07	0	0	0	0	0
		telur	50		77	6,2	4	0,35	0	43	1,5	71	0,5	30,5	0,06	0	0	0	0	0
		T.Terigu	5		1,65	0,45	0,05	3,89	0,015	1,1	0,065	0,1	0,14	0	0,005	0	0	0	0	0
		nori	-		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	sambal ke	kentang	40		24,8	0,84	0,08	5,4	0,2	25,2	0,28	2,8	0,12	0	0,36	0	0	0	0	5,25
		tahu putih	60		48	6,54	2,82	0,48	0,06	133,8	2,04	1,2	0,48	0	0,06	0	0	0	0	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tumis labu	labu siam	30		9	0,18	0,03	2,01	1,86	4,2	0,15	0,9	0,3	0	0,006	0	0	0	0	5,4
	wortel	20			7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	9	0,2	14	0,06	1,425	0,008	0	0	0	0	3,6
	S. labu Ku	labu kunir	20		10,2	1,7	0,14	2	0,54	8	0,14	56	0,3	0	0,04	0	0	0	0	1
		buncis	30		10,2	0,72	0,09	2,16	0,57	30,3	0,21	2,4	0,09	0	0,015	0	0	0	0	3,3
	buah	pisang am	70		75,6	1	0,56	7,21	0,98	20,3	0,14	7	0,14	0	0,035	0	0	6,3	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	0	0,048	0	0	0	0	1,2
		santan	5		16,2	0,21	1,75	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	0	0	0,8
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	3		11,82	0	0	2,82	0	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				617,09	32,9	17,15	78,86	5,695	478,15	8,533	338,1	4,485	31,925	0,865	0	0	6,3	0	20,55
siang	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0	0
	telur gore	telur	55		84,7	6,82	4,4	0,385	0	47,3	1,65	78,1	0,55	33,55	0,066	0	0	0	0	0
		buncis	10		3,4	0,24	0,03	0,72	0,19	10,1	0,07	0,8	0,03	0	0,005	0	0	0	0	1,1
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bamoi	telur puyu	20		23,2	2,14	1	0,12	0	13	0,7	22,2	0,24	19	0,026	0	0	0	0	0
		tahu putih	70		56	7,63	3,29	0,56	0,07	156,1	2,38	1,4	0,56	0	0,07	0	0	0	0	0
		kecap man	5		3,55	0,285	0,065	0,45	0	6,15	0,285	55,7	0	0	0	0	0	0	0	0
	T.buncis	buncis	40		13,6	0,96	0,12	2,88	0,76	40,4	0,28	3,2	0,12	0	0,02	0	0	0	0	3,3



### 3. Hari ke-3

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI														
					energi (kcal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	VIT A (mcg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B <sub>12</sub> (mg)	VIT.C (mg)	VIT D (mg)
			(gr)																
pagi	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0
	telur gore	telur	50		77	6,2	4	0,35	0	43	1,5	71	0,5	30,5	<b>0,06</b>	0	0	0	0
		wortel	10		3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	4,5	0,1	7	0,03	0,7125	0,004	0	0	1,8	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	sop uter	tahu	80	-	64	4	2,4	5,6	0,08	2,72	0,64	1,6	0	0,008	0	0	0	0	0
		wortel	5		1,8	0,05	0,03	0,395	2,25	0,05	0,015	3,5	0	0,002	0,9	0	0	3,6	0
		telur	40		61,6	4,96	4,32	0,28	0	34,4	1,2	56,8	0,4	24,4	<b>0,048</b>	0	0	0	0
	t.buncis	buncis	40		13,6	0,96	0,12	2,88	0,76	40,4	0,28	3,2	0,12	0	0,02	0	0	4,4	0
		udang veg	10		9	1	0,6	2,1	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	48	0,048	0	0	1,8	0
		santan	5		16,2	0,21	1,85	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	1,2	0
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	5		19,7	0	0	4,7	0	0,25	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0
	buah	pepaya	70		32,2	0,35	0,07	5,74	1,12	16,1	1,19	2,8	0,21	255,5	0,028	0	0	58,5	0
	jus	melon	100		37	0,6	0,4	7,8	1	12	0,4	27	0,1	1	0,02	0	0	0	0
	<b>TOTAL</b>				<b>605,12</b>	<b>25,66</b>	<b>18,07</b>	<b>81,035</b>	<b>6,51</b>	<b>200,42</b>	<b>6,755</b>	<b>372,2</b>	<b>3,175</b>	<b>360,1225</b>	<b>1,286</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>71,3</b>	<b>0</b>
siang	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0
	telur b. ku	telur	50		77	6,2	4	0,35	0	43	1,5	71	0,5	30,5	<b>0,06</b>	0	0	0	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,01	0	0	1,2	0
	T. wortel	wortel	40		14,4	0,4	0,24	3,16	0,4	18	0,4	28	0,12	0	0,016	0	0	7,2	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	s. labu sia	labu siam	30		9	0,18	0,03	2,01	1,86	4,2	0,15	0,9	0,3	0	0,006	0	0	4,5	0
		kacang pa	15		4,65	0,345	0,015	0,795	0,405	9	0,09	4,5	0,075	0	0,105	0	0	6	0
	bubur kcg	kcg. hijau	40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	48	0,048	0	0	1,8	0

		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	1,2	0	0		
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0		
		gula putih	5		19,7	0	0	4,7	0	0,25	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0		
	buah	pisang am	70		75,6	1	0,56	14,07	0,98	20,3	0,14	7	0,14	0	0,035	0	0	6,3	0	0		
	jus	semangka	70		19,6	0,35	0,14	4,13	0,28	4,9	0,14	4,9	0,07	0	0,035	0	0	4,2	0	0		
		TOTAL			521,77	16,125	13,545	79,895	5,125	147,35	3,945	298,5	3,065	30,5	0,473	0	0	32,4	0	0		
selingan	puding co	agar-agar	0,5	-	0,1	0	0	0,04	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		gula	5 1/2 sdt		19,7	0	0	4,7	5	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		TOTAL			19,8	0	0	4,74	5	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
sore	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0	0	0	
	telur pang	telur	50		77	6,2	4	0,35	0	43	1,5	71	0,5	30,5	0,06	0	0	0	0	0	0	
		tahu putih	80		64	8,72	3,76	0,64	0,08	178,4	2,72	1,6	0,64	0	0,08	0	0	0	0	0	0	
	sop mix v	labu siam	20		6	0,12	0,02	1,34	1,24	2,8	0,1	0,6	0,2	0	0,004	0	0	4,5	0	0	0	
		kacang pa	30		9,3	0,69	0,03	1,59	0,81	18	0,18	9	0,15	0	0,21	0	0	6,9	0	0	0	
		bakso	30		47,4	6,6	1,74	2,97	15,3	0,66	0,33	146,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
S. siang	roti polos	roti polos	30		57	1,6	0,5	10,2	1	0,2	0	40	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	
		buah	pisang	70		75,6	0,84	0,35	7,21	0,98	21,7	0,63	27,3	0,49	79,1	0,077	0	0	0	0	2,1	
	bubur kcg	kcg. hijau	40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	0	0,048	0	0	1,8	0	0	0	
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	1,2	0	0	0	
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		gula putih	5		19,7	0	0	4,7	0	0,25	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0	0	
	jus	melon	60		22,2	0,36	0,24	4,68	0,6	7,2	0,24	16,2	0,06	0,6	0,012	0	0	0	0	0	0	
		TOTAL			637,3	48,695	14,03	84,08	21,21	319,21	7,13	493,1	4,155	110,2	0,649	0	0	14,4	0	2,1		
S. malam	biskuit	regal	20		58,6	0,4	0,3	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		TOTAL			58,6	0,4	0,3	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		JUMLAH			1842,59	90,88	45,945	263,75	37,845	666,985	17,83	1163,85	10,395	500,8225	2,408	0	0	118,1	0	2,1		
		KEBUTUHAN			1.731,48	94,5	48	229,41	32	1000	330	1500	8	600	1,1	1,3	4	15	15	75		
		PRESENTASE			106%	96%	96%	115%	118%	67%	5%	78%	130%	83%	219%	0%	0%	787%	0%	3%		

4. Hari ke-4

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI															
					energi (gr)	(kcal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	VIT A (mcg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B <sub>12</sub> (mg)	VIT.C (mg)	VIT D (mg)
pagi	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0	0
	telur	telur	50		77	6,2	4	0,35	0	43	1,5	71	0,5	30,5	0,06	0	0	0	0	0
	tahu dadu	tahu	70	-	56	3,5	2,1	4,9	0	2,38	0,56	1,4	0	0,007	0	0	0	0	0	0
	kecap manis	manis	3		2,13	0,171	0,039	0,27	0	3,69	0,171	33,42	0	0	0	0	0	0	0	0
	T. kcg pnjg	kacang panjang	30		9,3	0,69	0,03	1,59	0,81	18	0,18	9	0,15	0	0,21	0	0	9,2	0	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	S. wortel	wortel	30		10,8	0,3	0,18	2,37	0,3	13,5	0,3	21	0,09	0	0,012	0	0	5,4	0	0
		jamur	10		3	0,19	0,01	0,55	0,36	0,9	0,07	2,2	0,08	0	0,03	0	0	0	0	0
		santan	3		9,72	1	1,302	0,168	0	0,42	0,057	0,54	0,027	0	0,002	0	0	1,2	0	0
	buah	semangka	70		19,6	0,35	0,14	4,83	0,28	4,9	0,14	4,9	0,07	0	0,035	0	0	4,2	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	0	0,048	0	0	1,8	0	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	1,2	0	0
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	3		11,82	0	0	2,82	0	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0	0	0	0	0
	jus	semangka	120		33,6	0,6	0,24	8,28	0,48	8,4	0,24	8,4	0,12	0	0,06	0	0	7,2	0	0
	<b>TOTAL</b>				<b>518,59</b>	<b>20,441</b>	<b>14,431</b>	<b>76,528</b>	<b>3,43</b>	<b>142,34</b>	<b>4,646</b>	<b>333,16</b>	<b>2,832</b>	<b>30,507</b>	<b>0,615</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30,2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
siang	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0	0
	tahu marin	tahu	90	1 bh	72	4,5	2,7	6,3	0	3,06	0,72	1,8	0	0,009	0	0	0	0	0	0
		telur	55	-	84,7	6,82	4,4	0,385	0	1,65	0,55	78,1	0,55	33,55	0	0	0	0	0	0
		paprika	10	1/4 bh	10,9	0,099	0,03	0,603	0	0,034	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	telur goreng	telur	55		84,7	6,82	4,4	0,385	0	47,3	1,65	78,1	0,55	33,55	0,066	0	0	0	0	0
		jagung	10		3,5	0,22	0,74	0,19	0,7	0,05	35,3	0,08	0	0	0,008	0	0	0,8	0	0
	S.wortel	wortel	30		10,8	0,3	0,18	1,56	0,3	13,5	0,3	21	0,09	0	0,012	0	0	5,4	0	0
		soleng jagung	20		7	0,44	0,02	1,48	0,38	1,4	0,1	70,6	0,16	0	0,016	0	0	1,6	0	0
	buah	melon	70		25,9	0,42	0,28	5,46	0,7	8,4	0,28	18,9	0,07	0,7	0,014	0	0	0	0	0
	jus	melon	100		37	0,6	0,4	7,8	1	12	0,4	27	0,1	0	0,02	0	0	0	0	0

	bubur kcg	kcg. hijau	40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	0	0,048	0	0	1,8	0	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	1,2	0	0
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	3		11,82	0	0	2,82	0	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				607,42	27,659	16,54	49,903	4,28	134,544	40,728	476,88	3,315	67,809	0,342	0	0	10,8	0	0
S. malam	biskuit	regal	20		58,6	0,4	0,3	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				58,6	0,4	0,3	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
sore	Nasi TIM	nasi	150		180	3,6	0,6	39	0,6	4,5	0,6	1,5	0,6	0	0,15	0	0	0	0	0
	telur pang	telur	55	-	84,7	6,82	4,4	0,385	0	1,65	0,55	78,1	0,55	33,55	0	0	0	0	0	0
		labu siam	10		3	0,06	0,01	0,67	0,62	1,4	0,05	0,3	0,1	0	0,002	0	0	2,7	0	0
	tempe da	tempe	70		140,7	14,21	6,16	9,45	0,98	108,5	2,8	6,3	1,19	0	0,133	0	0	0	0	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,006	0	0	1,2	0	0
	syr labu si	wortel	30		10,8	0,3	0,18	1,56	0,3	13,5	0,3	21	0,09	0	0,012	0	0	5,4	0	0
		labu siam	10		3	0,06	0,01	0,67	0,62	1,4	0,05	0,3	0,1	0	0,002	0	0	2,7	0	0
	buah	pisang	60		80,4	0,72	0,3	12,06	0,84	18,6	0,54	23,4	0,42	0	0,066	0	0	1,8	0	0
	jus	melon	100		37	0,6	0,4	7,8	1	12	0,4	27	0,1	0	0,02	0	0	0	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	40		43,6	3,48	0,12	7,32	0,6	38	0,6	178,8	1,12	0	0,048	0	0	1,8	0	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,008	0	0	1,2	0	0
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	3		11,82	0	0	2,82	0	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				673,24	31,22	18,92	86,095	5,56	204,9	6,213	338,6	4,39	33,55	0,4416	0	0	16,8	0	0
selingan	puding col	agar-agar	0,5	-	0,1	0	0	0,04	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula	8 1/2 sdt		31,52	0	0	7,52	5	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				31,62	0	0	7,56	5	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0	0
	JUMLAH				1889,47	99,72	45,891	234,086	18,27	481,792	51,587	1148,72	10,537	131,866	1,0566	0	0	57,8	0	0
	KEBUTUHAN				1.731,48	94,5	48	229,41	32	1000	330	1500	8	600	1,1	1,3	4	75	15	15
	PRESENTASE				109%	106%	96%	102%	57%	48%	16%	77%	132%	22%	96%	0%	0%	77%	0%	0%

## Lampiran 13 Hasil Recall Selama Intervensi

### A. Hasil Recall

#### 1. Hari ke -1

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI															VIT.C
					energi (gr)	(kkal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mcg)	VIT A (mg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B12 (mg)	VIT D (mg)	VIT E (mg)
pagi	bubur	bubur	30		21,6	0,39	0	4,578	2,46	12,3	0,12	0,24	0,12	0	0,03	0	0	0	0	0
	bistik Lam	lamb	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		kecap manis	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	rolade tahu	telur	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		tahu putih	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	T. kcg pan	kacang pa	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		labu siam	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	sop kntg w	kentang	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	10		3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	4,5	0,1	7	0,03	0,7125	0,004	0	0	0	0	1,8
	buah	pepaya	80		36,8	0,4	0,08	9,76	1,28	18,4	1,36	3,2	0,24	292	0,032	0	0	0	0	62,4
	susu	entramix	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				62	0,89	0,14	15,128	3,84	35,2	1,58	10,44	0,39	292,7125	0,066	0	0	0	0	64,2
siang	bubur	bubur	60		43,2	0,78	0	9,156	4,92	24,6	0,24	0,48	0,24	0	0,03	0	0	0	0	0
	telur ayam	telur	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	rolade tahu	nori	-		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		tahu putih	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		telur	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	T.buncis w	buncis	5		1,7	0,12	0,015	0,36	0,095	5,05	0,035	0,4	0,015	0	0,0025	0	0	0	0	0,55
		wortel	5		1,8	0,05	0,03	0,395	0,05	2,25	0,05	3,5	0,015	0,35625	0,002	0	0	0	0	0,9
	bubur kcg	kcg. hijau	70		76,3	6,09	0,21	12,81	1,05	66,5	1,05	312,9	1,96	84	0,084	0	0	0	0	2,1
		santan	10		32,4	0,42	4,34	0,56	0	1,4	0,19	1,8	0,09	0	0,014	0	0	0	0	1,4
		gula kelap	8		30,88	0,24	0,8	6,08	0	6,08	0,208	0,16	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	8		31,52	0	0	7,52	0	0,4	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0
	buah	pisang	90		97,2	0,9	0,45	21,87	1,26	27,9	0,81	35,1	0,63	101,7	0,099	0	0	0	0	2,7
	susu	entramix	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				315	8,6	5,845	58,751	7,375	134,18	2,591	354,34	3,03	186,0563	0,2315	0	0	0	0	7,65



2. Hari ke -2

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI														
					energi (gr)	protein (kkal)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mcg)	VIT A (mg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B <sub>12</sub> (mg)	VIT.C (mg)	VIT D (mg)
pagi	Nasi TIM	nasi	30			36	0,72	0,12	7,8	0,12	0,9	0,12	0,3	0,12	0	0,03	0	0	0
	r. tahu ku	tahu putih	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		telur	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		T.Terigu	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		nori	-			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	sambal ke	kentang	10			6,2	0,21	0,02	1,35	0,05	6,3	0,07	0,7	0,03	0	0,09	0	0	5,25
		tahu putih	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	3			26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tumis labu	labu siam	5			1,5	0,03	0,005	0,335	0,31	0,7	0,025	0,15	0,05	0	0,001	0	0	5,4
		wortel	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,6
	S. labu Ku	labu kunir	10			5,1	1,7	0,07	1	0,27	4	0,07	28	0,15	0	0,02	0	0	1
		buncis	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,3
	buah	pisang am	80			86,4	1	0,64	19,44	1,12	23,2	0,16	8	0,16	0	0,04	0	0	7,2
	bubur kcg	kcg. hijau	50			54,5	4,35	0,15	9,15	0,75	47,5	0,75	223,5	1,4	0	0,06	0	0	1,5
		santan	5			16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,01	0	0	1
		gula kelap	5			19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0
		gula putih	3			11,82	0	0	2,82	0	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0	0	0
	TOTAL					263,54	8,37	6,555	45,975	2,62	87,25	1,423	261,65	1,985	0	0,251	0	0	28,25
siang	Nasi TIM	nasi	40			48	0,96	0,16	10,4	0,16	1,2	0,16	0,4	0,16	0	0,04	0	0	0
	telur gore	telur	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		buncis	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,1
		minyak	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bamoi	telur puyu	10			11,6	1,07	0,7	0,06	0	6,5	0,35	11,1	0,12	9,5	0,013	0	0	0
		tahu putih	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		kecap man	5			3,55	0,285	0,065	0,45	0	6,15	0,285	55,7	0	0	0	0	0	0
	T.buncis	buncis	30			10,2	0,72	0,09	2,16	0,57	30,3	0,21	2,4	0,09	0	0,015	0	0	3,3
		minyak	3			26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	S. Kcg hija	kcg. hijau	20			21,8	1,74	0,06	3,66	0,3	19	0,3	89,4	0,56	24	0,024	0	0	0,6
		wortel	10			3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	4,5	0,1	7	0,03	0,7125	0,004	0	0	3,6
	bubur kcg	kcg. hijau	50			54,5	4,35	0,15	9,15	0,75	47,5	0,75	223,5	1,4	0	0,06	0	0	1,5



### 3. Hari ke-3

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI														
					energi (gr)	protein (kkal)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	VIT A (mcg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B <sub>12</sub> (mg)	VIT.C (mg)	VIT D (mg)
pagi	Nasi TIM	nasi	40		48	0,96	0,16	10,4	0,16	1,2	0,16	0,4	0,16	0	0,04	0	0	0	0
	telur goreng	telur	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	sop uter	tahu	10	-	8	0,5	0,3	0,7	0,01	0,34	0,08	0,2	0	0,001	0	0	0	0	0
		wortel	5	-	1,8	0,05	0,03	0,395	2,25	0,05	0,015	3,5	0	0,002	0,9	0	0	3,6	0
		telur	10		15,4	1,24	1,08	0,07	0	8,6	0,3	14,2	0,1	6,1	0,012	0	0	0	0
	t.buncis	buncis	5		1,7	0,12	0,015	0,36	0,095	5,05	0,035	0,4	0,015	0	0,0025	0	0	0,55	0
		udang veg	10		9	1	0,6	2,1	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	50		54,5	4,35	0,15	9,15	0,75	47,5	0,75	223,5	1,4	60	0,06	0	0	1,8	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,01	0	0	1,2	0
		gula kelap	5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	8		31,52	0	0	7,52	0	0,4	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0
	buah	pepaya	70		32,2	0,35	0,07	8,54	1,12	16,1	1,19	2,8	0,21	255,5	0,028	0	0	58,5	0
	jus	melon	160		59,2	0,96	0,64	12,48	1,6	19,2	0,64	43,2	0,16	1,6	0,032	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>					<b>296,82</b>	<b>9,89</b>	<b>5,715</b>	<b>55,795</b>	<b>5,985</b>	<b>102,94</b>	<b>3,403</b>	<b>307,2</b>	<b>2,17</b>	<b>323,203</b>	<b>1,0845</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>65,65</b>	<b>0</b>
siang	Nasi TIM	nasi	20		24	0,48	0,08	5,2	0,08	0,6	0,08	0,2	0,08	0	0,02	0	0	0	0
	telur b. ku	telur	50		77	6,2	5,4	0,35	0	43	1,5	71	0,5	30,5	0,06	0	0	0	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,01	0	0	1,2	0
	T. wortel	wortel	10		3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	4,5	0,1	7	0,03	0	0,004	0	0	1,8	0
		minyak	3		26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	s. labu sia	labu siam	5		1,5	0,03	0,005	0,335	0,31	0,7	0,025	0,15	0,05	0	0,001	0	0	4,5	0
		kacang pa	5		1,55	0,115	0,005	0,265	0,135	0,135	0,03	1,5	0,025	0	0,035	0	0	6	0

	bubur kcg	kcg. hijau	60		65,4	5,22	0,18	10,98	0,9	57	0,9	268,2	1,68	0	0,072	0	0	1,8	0	0	
	santan		5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,012	0	0	1,2	0	0	
	gula kelap		5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	
	gula putih		8		31,52	0	0	7,52	0	0,4	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0	
	buah	pisang am	70		75,6	1	0,56	0,56	0,98	20,3	0,14	7	0,14	0	0,035	0	0	6,3	0	0	
	jus	semangka	100		28	0,5	0,2	6,9	0,4	7	0,2	7	0,1	0	0,05	0	0	6	0	0	
	TOTAL				386,39	14,215	14,33	37,26	2,905	141,7	3,303	363,95	2,775	30,5	0,299	0	0	28,8	0	0	
selingan	puding co	agar-agar	0,5	-	0,1	0	0	0,04	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	gula		5 1/2 sdt		19,7	0	0	4,7	5	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				19,8	0	0	4,74	5	0,005	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0	0	0
sore	Nasi TIM	nasi	20		24	0,48	0,08	5,2	0,08	0,6	0,08	0,2	0,08	0	0,02	0	0	0	0	0	0
	telur pang	telur	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu putih		0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	sop mix velabu siam		0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,5	0	0
	kacang pa		0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,9	0	0
	bakso		0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	roti polos	roti polos	20		56	1,1	0,6	13,35	0,5	0,1	0	20	0,15	0	0	0	0	0	0	0	0
	buah	pisang	90		97,2	1,08	0,45	21,87	1,26	27,9	0,81	35,1	0,63	101,7	0,099	0	0	2,7	0	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	50		54,5	4,35	0,15	9,15	0,75	47,5	0,75	223,5	1,4	0	0,06	0	0	1,8	0	0	0
	santan		5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,01	0	0	1,2	0	0	0
	gula kelap		5		19,3	0,15	0,5	3,8	0	3,8	0,13	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	gula putih		3		11,82	0	0	2,82	0	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0	0	0	0	0	0
	jus	melon	60		22,2	0,36	0,24	4,68	0,6	7,2	0,24	16,2	0,06	0,6	0,012	0	0	0	0	0	0
	susu	entramix	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				301,22	21,945	4,19	61,15	3,19	87,95	2,108	296	2,395	102,3	0,201	0	0	17,1	0	0	0
S. malam	biskuit	regal	30		87,9	0,6	0,45	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTAL				87,9	0,6	0,45	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LUAR RUMAH SAKIT																					
	Buah	anggur	15	2 bh	4,5	0,075	0,03	1,02	0,18	5,85	0,165	0	0	0	0,0015	0	0	0	0	0	0
		pear	20	1/4 bh	20,2	0,12	0,04	5,4	1,1	3,2	0,06	0,36	0	0,0042	0,0044	0,01	0	0,86	0	0	0
	TOTAL				24,7	0,195	0,07	6,42	1,28	9,05	0,225	0,36	0	0,0042	0,0059	0,01	0	0,86	0	0	0
	JUMLAH				1116,83	46,845	24,755	186,365	18,36	341,645	9,039	967,56	7,34	456,0072	1,5904	0,01	0	112,41	0	0	0
	KEBUTUHAN				2308,64	126	64,12	305,89	32	1000	330	1500	8	600	1,1	1,3	4	15	15	75	
	PRESENTASE				48%	37%	39%	61%	57%	34%	3%	65%	92%	76%	145%	1%	0%	749%	0%	0%	

4. Hari ke-4

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI														
					energi (gr)	protein (kkal)	lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Na (mg)	Zn (mg)	VIT A (mcg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT B <sub>6</sub> (mg)	VIT B12 (mg)	VIT.C (mg)	VIT D (mg)
pagi	Nasi TIM	nasi	90		108	2,16	0,36	23,4	0,36	2,7	0,36	0,9	0,36	0	0,09	0	0	0	0
	telur	telur	60		92,4	7,44	6,48	0,42	0	51,6	1,8	85,2	0,6	36,6	0,072	0	0	0	0
	tahu dadu	tahu	0 -		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		kecap manis	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	T. kcg pnjg	kacang pa	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9,2	0
		minyak	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	S. wrtl jam	wortel	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		jamur	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		santan	0		0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,2	0
	buah	semangka	80		22,4	0,4	0,16	5,52	0,32	5,6	0,16	5,6	0,08	0	0,04	0	0	4,8	0
	bubur kcg	kcg. hijau	50		54,5	4,35	0,15	9,15	0,75	47,5	0,75	223,5	1,4	0	0,06	0	0	1,8	0
		santan	5		16,2	0,21	2,17	0,28	0	0,7	0,095	0,9	0,045	0	0,01	0	0	1,2	0
		gula kelap	10		38,6	0,3	1	7,6	0	7,6	0,26	0,2	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	8		31,52	0	0	7,52	0	0,4	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0
	jus	semangka	150		42	0,75	0,3	10,35	0,6	10,5	0,3	10,5	0,15	0	0,075	0	0	9	0
	TOTAL				405,62	16,61	10,62	64,24	2,03	126,6	3,733	326,8	2,715	36,6	0,347	0	0	27,2	0
siang	Nasi TIM	nasi	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu marin	tahu	0 1 bh		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		telur	0 -		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		paprika	0 1/4 bh		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	telur goreng	telur	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		jagung	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	S.wortel	wortel	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		soleng jag	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	buah	melon	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	jus	melon	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,8	0	0

		santan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,2	0	0
		gula kelap	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		TOTAL		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
S. malam	biskuit	regal	30		87,9	0,6	0,45	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		TOTAL		87,9	0,6	0,45	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
sore	Nasi TIM	nasi	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	telur pang	telur	0-		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		labu siam	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,7	0	0
	tempe da	tempe	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		santan	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,2	0	0
	syr labu si	wortel	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		labu siam	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,7	0	0
	buah	pisang	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,8	0
	jus	melon	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bubur kcg	kcg. hijau	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,8	0
		santan	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,2	0
		gula kelap	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula putih	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		TOTAL		0	1,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11,4	0
selingan	puding co	agar-agar	0,5-		0,1	0	0	0,04	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		gula	8 1/2 sdt	31,52	0	0	7,52	5	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0
		TOTAL		31,62	0	0	7,56	5	0,008	0	0,08	0	0	0	0	0	0	0
		JUMLAH		525,14	38,41	6,62	92,8	7,03	126,608	3,733	326,88	2,715	36,6	0,347	0	0	41,6	0
		KEBUTUHAN		2516	126	56	345,95	32	1000	330	1500	8	600	1,1	1,3	4	75	15
		PRESENTASE		21%	30%	12%	27%	22%	13%	1%	22%	34%	6%	32%	0%	0%	55%	0%

## Lampiran 14 Contoh Menu di Rumah

waktu	menu	bahan	berat	URT	NILAI GIZI												
					energi (kkal)	protein (gr)	lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	N <sub>2</sub> (mg)	VIT A (mcg)	VIT B <sub>1</sub> (mg)	VIT C (mg)		
MAKAN PAGI (07.00)	nasi putih	nasi 3/4 gls	100	180	3	0,3	39,8	25	0,4	0,6	1	0	0,05	0			
	ikan bandeng	1 ptg	40	49,2	8	1,92	0	8	0,8	0,36	26,8	18	0,02	0			
	baked red snapper	saos tomat 2 sdm	20	22	0,4	0,08	4,9	2,4	0,16	0,06	178	0	0,018	2,2			
	M.kelapa sawi	1 sdm	6	53,04	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0			
	tahu bacem	tahu 1 bj	55	44	5,995	2,585	0,44	122,65	1,87	0,44	1,1	0	0,0055	0			
		gula kelapa 1 sdm	6	23,16	0,18	0,6	4,56	4,56	0,156	0	0,12	0	0	0			
		kecap manis 1 sdm	15	10,65	0,342	0,078	0,54	7,38	0,342	0	0,06684	0	0	0			
		kool 4 lbr	40	11,6	0,56	0,08	2,12	18,4	0,2	0,12	11,2	32	0,024	20			
		jagung /4 bonggo	40	14	0,88	0,04	2,96	2,8	0,2	0,32	141,2	0	0,32	3,2			
		sayur asem	1 sdt	3	11,82	0	0	2,82	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0		
selingan pagi (10.00)		labu siam 3 ptg sdg	30	9	0,18	0,03	2,01	4,2	0,15	0,3	0,9	0	0,006	5,4			
		cacang panjang 1 btg	20	6,2	0,46	0,02	1,06	12	0,12	0,1	6	0	0,14	9,2			
		melinjo 6 bh	20	13,2	1	0,14	2,66	32,6	0,56	0	200	0,02	20				
		buah semangka 1 ptg bsr	150	42	0,75	0,3	10,35	10,5	0,3	0,15	10,5	885	0,075	9			
		TOTAL		489,87	21,747	12,173	74,22	250,64	5,261	2,45	376,9168	1135	0,6785	69			
		korean milk	strawberry 10 bh	100	37	0,8	8,3	28	0,8	18,9	2	0	0,03	60			
			susu skim 1 gls	200	72	7	0,2	10,2	246	0,2	0	72	0	0,8	2		
			gula 1 sdm	6	23,64	0	0	5,64	0,3	0,006	0	0,06	0	0	0		
			tepung terigu 5 sdm	50	166,5	4,5	0,5	27,6	11	0,65	1,4	1	0	0,05	0		
			gula 1 sdm	6	23,64	0	0	5,64	0,3	0,006	0	0,06	0	0	0		
makan siang(12.00)		san sweet pandan	M.kelapa sawi 1 sdm	6	53,04	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0		
			ang tanah cincang 1 sdt	4	21	1,116	1,688	0,696	12,64	0,228	0,076	1,24	0	0,0176	0		
			gula kelapa 1 sdm	6	23,16	0,18	0,6	4,56	4,56	0,156	0	0,12	0	0	0		
			TOTAL		419,98	13,596	9,488	62,636	302,8	2,046	20,376	76,48	0	0,8976	62		
			nasi putih	nasi 3/4 gls	100	180	3	0,3	39,8	25	0,4	0,6	1	0	0,05	0	
			terong ungu 1 bh sdg	100	28	1,1	0,2	0,3	15	0,1	9	0	0,04	5			
			ikan bandeng	1 ptg	40	49,2	8	1,92	0	8	0,8	0,36	26,8	18	0,02	0	
			ikan bandeng p	1 sdt	3	11,82	0	0	2,82	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0	
			nanas 1/8 ptg sdg	40	16	0,24	0,12	3,96	8,8	0,36	0,04	7,2	0	0,008	8,8		
			mentega 1 sdm	10	74,2	0,05	8,16	0,14	1,5	0,11	0,04	65,3	0,1	0	0		
selingan sore(15.00)		oncom kemang	saos tomat 1 sdm	10	11	0,2	0,04	2,45	1,2	0,08	0,03	89	0	0,009	1,1		
			oncom 2 ptg sdg	40	74,8	5,2	2,4	9,04	38,4	10,8	0	0	0	0,36	0		
			kemangi 1/2 ikat	20	4,4	0,64	0,12	0,54	0	0,64	0	0,8	0	0	3,6		
			M.kelapa sawi 1 sdt	4	35,36	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0		
			jagung /4 bonggo	40	14	0,88	0,04	2,96	2,8	0,2	0,32	141,2	0	0,32	3,2		
			mix vegetable	cacang panjang 1 btg	20	6,2	0,46	0,02	1,06	12	0,12	0,1	6	0	0,14	9,2	
			wortel 1 bh sdg	100	36	1	0,6	7,9	45	1	0,3	70	0	0,04	18		
			margarin 1 sdt	5	36	0,03	4,05	0,02	1	0	0	38	30,3	0	0	0	
			buah mangga segar 3/4 bh	90	46,8	0,63	0	11,07	18	0,9	0	2,7	0	0,027	10,8		
			TOTAL		647,42	21,43	21,97	87,7	177,15	15,819	1,89	457,09	48,4	1,014	59,7		
makan malam(19.00)		at yogurt mang	oatmeal 5 sdm	30	20,1	0,72	0,42	3,6	24	1,8	0	14,7	129,9	0	0		
			susu skim 1 gls	200	72	7	0,2	10,2	246	0,2	0	72	0	0,8	2		
			gula 1 sdt	3	11,82	0	0	2,82	0,15	0,003	0	0,03	0	0	0		
			kurma 3 bh	15	42,15	0,375	0,06	11,25	5,85	0,15	0	0,3	1,5	0	0,06	0	
			yogurt skims pla 2 sdm	30	16,8	1,71	0,06	1	59,7	0,03	0,3	0	2,1	0	0,27	0	
			mangga segar 3/4 bh	90	46,8	0,63	0	0,2	18	0,9	0	2,7	0	0,027	10,8		
			bola biskuit coklat batang	4 bh	183,2	2,76	5,76	30,04	24,8	1,08	0,24	96,4	0	0,036	0		
			biskuit 1 sdm	10	34,3	0,82	1	5,5	27,5	0,02	0,1	15	15,5	0,005	0,1		
			ayur daun kelor	1 ptg	20	105,4	0,4	5,96	12,54	12,6	0,56	0	1,2	0	0,006	0	
			margarin 1 sdt	3	22,26	0,015	2,448	0,042	0,45	0,033	0,012	19,59	30	0	0		
selingan sore(15.00)			TOTAL		554,83	14,43	15,908	77,192	419,05	4,776	0,652	221,92	179	0,874	13,23		
			nasi putih	nasi 1 gls	100	180	3	0,3	39,8	25	0,4	0,6	1	0	0,05	0	
			ayam kecap	ayam 1 ptg sdg	40	119,2	7,28	10	0	5,6	0,6	0,24	43,6	98	0,032	0	
			gula kelapa 1 sdm	6	23,16	0,18	0,6	4,56	4,56	0,156	0	0,12	0	0	0		
			kecap manis 1 sdm	15	10,65	0,342	0,078	0,54	7,38	0,342	0	0,06684	0	0	0		
			tahu goreng	tahu 1 bj	55	44	5,995	2,585	0,44	122,65	1,87	0,44	1,1	0	0,0055	0	
			M.kelapa sawi 1/2 sdm	6	53,04	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0		
			ayur daun kelor	daun kelor 1 gls	80	73,6	4,08	1,28	11,44	0,8616	4,8	0,48	48,8	0	0,248	17,6	
			buah melon 1 ptg sdg	85	31,45	0,51	0,34	6,63	10,2	0,34	0,085	22,95	0	0,017	0		
			TOTAL		554,8	21,387	21,183	68,11	176,5016	8,513	1,845	117,6868	98	0,3525	17,6		
selingan sore(15.00)			KEBUTUHAN ZAT GIZI		2.516	126	56	345,95	1200	9	11	1500	650	1,2	90		
			PRESENTASE		106%	90%	106%	107%	112%	4%	245%	83%	224%	316%	245%		
			TOTAL KESELURUHAN		2666,9	113,977	59,539	369,858	1326,142	36,415	27,213	1250,094	1460,4	3,8166	221,53		

## Lampiran 15 Penyajian Menu

### Hari ke-1

Penyajian



Sesudah



Makan Pagi (07.00)

Penyajian



Sesudah

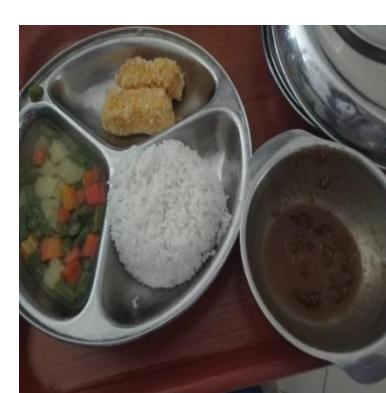


Makan siang (12.00)

Penyajian



Sesudah



Makan Sore (17.00)

## Hari Ke -2

Penyajian

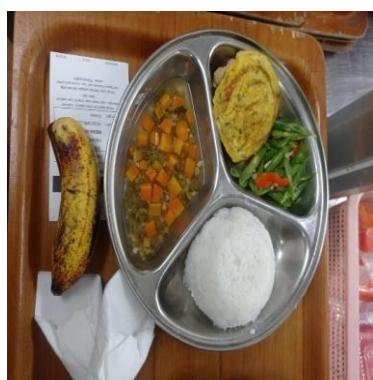


Sesudah



Makan Pagi (07.00)

Penyajian



Sesudah



Makan Siang (12.00)

Penyajian



Sesudah



Makan Sore (17.00)

### Hari Ke – 3

Penyajian



Sesudah

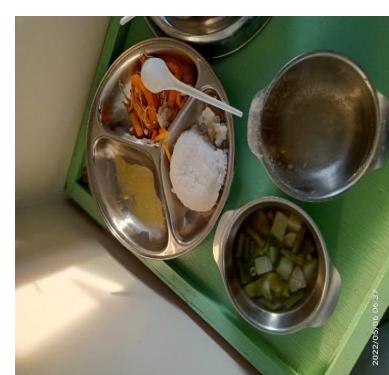


Makan Pagi (07.00)

Penyajian



Sesudah



Makan Siang (12.00)

Penyajian



Sesudah



Makan Sore (17.00)

### Hari Ke – 4

Penyajian



Sesudah



Makan Pagi (07.00)

Penyajian



Sesudah



Makan Siang(12.00)

Penyajian



Sesudah



Makan Sore (17.00)

**Selingan**

**Lampiran 16 Dokumentasi**