

Lampiran 1. Penjelasan Sebelum Pesetujuan (PSP)

PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN (PSP) UNTUK PASIEN DENGAN GAGAL KRONIK

Judul penelitian : Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hepatitis di RSUD Zainal Abidin Pagaram Kabupaten Way Kanan

Tujuan Umum : Penelitian ini bertujuan untuk melakukan Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hepatitis di RSUD Zainal Abidin Pagaram Kabupaten Way Kanan

Perlakuan yang diterapkan pada subyek :

Pasien akan dimintai untuk mengikuti tata cara penatalaksanaan asuhan gizi terstandar (PAGT) yang mengikuti pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi gizi. Kegiatan dilakukan minimal 3 hari dengan responden dimintai untuk dilakukan wawancara untuk pengisian formulir, merecall asupan responden serta pengukuran tinggi badan dan berat badan. Setelah seorang pasien mendapatkan penjelasan mengenai penelitian, maka dapat dilanjutkan apakah responden bersedia untuk mengisi lembar *Informed Consent*.

Manfaat Penelitian :

Responden yang terlibat dalam penelitian ini akan :

1. Mendapatkan informasi mengenai status gizinya.
2. Mendapatkan konsultasi tentang status gizi.

Kerahasiaan :

Data yang diambil akan dipublikasikan secara terbatas tanpa menyebutkan nama, alamat, nomor telepon, atau identitas penting lainnya yang dianggap rahasia. Oleh karena itu, kerahasiaan responden akan sangat dijaga dalam proses penelitian ini.

Bahaya potensial :

Tidak ada bahaya potensial yang diakibatkan oleh keterlibatan responden dalam subyek penelitian ini.

Hak untuk undur diri :

Keikutsertaan sebagai responden dalam penelitian ini bersifat sukarela dan berhak untuk mengundurkan diri kapanpun.

Adanya intensif untuk subjek :

Responden yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini akan mendapatkan souvenir.

❖ *Bila terdapat hal-hal yang membutuhkan penjelasan, anda dapat menghubungi peneliti : Dina Merista (085664850178)*

Lampiran 2. Informed Consent

INFORMED CONCENT (PERNYATAAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN)

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Istri
Umur : 56 th
Jenis Kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga.

Telah mendapatkan keterangan secara rinci dan jelas mengenai :

1. Penelitian yang berjudul "Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hepatitis di RSUD Zainal Abidin Pagaralam Kabupaten Way Kanan
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subyek
3. Manfaat keikutsertaan sebagai subyek penelitian
4. Kerahasiaan data
5. Bahaya potensial
6. Hak untuk undur diri
7. Intensif untuk subyek

Dan responden penelitian mendapat kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Oleh karena itu, saya (~~bersedia~~/tidak bersedia) secara sukarela untuk menjadi subyek penelitian dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Way Kanan, Mei 2022



(responden)

Lampiran 3. Hasil skrining gizi

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	3
3.	Pasien dengan diagnosa	
	☐ 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 4. Recall 24 Jam

WAKTU	Menu	Bahan	Berat Bahan	berat	Zat Gizi							
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	kalsium	fosfor	natrium	kalium
09.30 WIB	bubur nasi	nasi		50	90	1,5	0,15	19,9	12,5	13,5	0,5	19
		wortel		30	10,8	0,3	0,18	2,37	13,5	22,2	21	73,5
		kecap		10	7,1	0,57	0,13	0,9	12,3	9,6	111,4	0
	tempe goreng	tempe		70	140,7	14,56	6,16	9,45	361,9	141,4	4,9	116,13
		minyak		5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
15.00 WIB	bubur nasi	nasi		50	90	1,5	0,15	19,9	12,5	13,5	0,5	19
		kecap		10	7,1	0,57	0,13	0,9	12,3	9,6	111,4	0
	pindang ikan tahu	ikan patin		30	39,6	6,732	0,444312	0,00489	9,3	51,9	23,1	103,8
		tahu		50	40	5,45	2,35	0,4	111,5	91,5	1	25,3
		minyak		5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
TOTAL					513,7	31,182	19,694312	53,8249	545,8	353,2	273,8	356,73
KEBUTUHAN					1575	36	52,5	240	1200	800	2000	1755
PERSENTASE					33%	87%	38%	22%	45%	44%	14%	20%

Lampiran 5. Kuisisioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

A. IDENTITAS RESPONDEN

Data Identitas Responden

1. Nama : ~~Pasien~~ Pasien.

2. Jenis kelamin : ☒ : Laki-laki ☐ : Perempuan

3. Tempat & tanggal lahir : -

4. Pendidikan Terakhir : ☐ : Tidak tamat SD/Tidak Sekolah
☐ : Lulus SD
☒ : Lulus SMP
☐ : Lulus SMA
☐ : Lulus Diploma/Perguruan Tinggi

5. Alamat : - BB : 45 kg.

6. No.Tlp/Hp : - TB : 163 Cm

7. Pekerjaan : Petani IMT : 16,9

B. PENGETAHUAN TENTANG DIET BAGI PASIEN GAGAL GINJAL KRONIK DENGAN HEMODIALISA

Petunjuk :
Jawablah Pertanyaan berikut ini dengan memilih jawaban yang menurut anda Benar

1. Menurut anda, lauk pauk manakah yang baik untuk gagal ginjal kronik yang menjalankan hemodialisis ?

☒ a. Ayam tanpa kulit, daging has, ikan segar

b. Ayam dengan kulit, daging berlemak, ikan asin

c. Tahu, tempe, susu kedele, dan jeroan

2. Menurut anda, buah-buahan mana yang di izinkan untuk dikonsumsi oleh penderita gagal ginjal kronik yang menjalani hemodialisis?

☒ a. Kedondong, alpukat, pisang ambon dan jeruk

b. Semangka, nanas,anggur, dan apel

c. Nenas, belimbing, duku, dan sirsak

3. Menurut anda, sayuran yang manakah yang diizinkan untuk penderita gagal ginjal kronik yang menjalankan hemodialisis
- ☒ a. Labu siam, bayam, kangkung, wortel
 - b. Daun singkong, lobak, kol, melinjo
 - c. Kangkung, rebung, jantung pisang, kol
4. Menurut anda, sumber lemak yang bagaimanakah yang baik untuk penderita gagal ginjal kronik dengan hemodialisis ?
- a. Hati ayam, usus, jantung, ampela
 - ☒ b. Minyak jagung, dan minyak kacang
 - c. Minyak kelapa, Mentega, Santan kental
5. Menurut anda, bagaimanakah menu yang dianjurkan untuk penderita gagal ginjal kronik dengan hemodialisis?
- ☒ a. Menu yang bergizi seimbang
 - b. Hanya terdiri dari nasi dan lauk pauk saja
 - c. Menu yang terdiri dari lauk pauk dan buah-buahan
6. Menurut anda, bagaimanakah penggunaan bumbu dapur yang baik untuk penderita gagal ginjal kronik dengan hemodialisis ?
- ☒ a. Penggunaan garam dapur secukupnya dan menghindari makanan asinan yang diolah dengan garam berlebih
 - b. Penggunaan Vetsin, MSG dengan takaran tanpa batas
 - c. Penggunaan garam dapur berlebih dan konsumsi asinan berlebih
7. Berikut ini merupakan contoh susunan menu yang dianjurkan untuk penderita gagal ginjal kronik dengan hemodialisa..
- a. Nasi, ayam goreng, sayur asem, pepaya
 - b. Nasi, udang goreng, sayur sop, pisang muli
 - ☒ c. Nasi, ikan goreng, tumis labu siam+wortel, dan buah apel
8. Berikut merupakan waktu makan yang dianjurkan untuk penderita gagal ginjal kronis dengan hemodialisa..
- a. Pagi, siang dan malam
 - ☒ b. Pagi, pukul 10 (makan selingan), siang dan malam
 - c. Pagi, pukul 10 (makan selingan), siang, pukul 4 (makan selingan), dan malam
9. Menurut anda, makanan yang seperti apakah yang dianjurkan untuk dikonsumsi oleh penderita gagal ginjal kronik dengan hemodialisa?
- a. Makanan asinan
 - b. Makanan kaleng
 - ☒ c. Makanan yang diolah sendiri dengan memperhatikan diet yang diberi

10. Berikut makanan yang tidak dianjurkan untuk di konsumsi oleh penderita gagal ginjal kronik dengan hemodialisa...
- ☒ a. Makanan yang diasinkan
 - b. Salad buah
 - c. Tumis kangkung

Kunci jawaban :

- | | |
|------|-------|
| 1. A | 8. C |
| 2. B | 9. C |
| 3. A | 10. A |
| 4. B | |
| 5. A | |
| 6. A | |
| 7. C | |

Lampiran 6. Rencana menu sehari pasien di rumah

Waktu	Menu	Bahan	Berat	URT	Zat Gizi							
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	kalsium (mg)	fosfor (mg)	natrium (mg)	kalium (mg)
Pagi	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	4,5	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	telur mata sapi	telur	50	1 ptg sdg	66	8,5	3,3	0,55	43	129	71	59,25
		minyak	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tumis labu siam	labu siam	20	¼ gls	1,8	0,2	0,02	0,34	2,8	2,8	5	33,4
		wortel	20	½ gls	7,2	0,2	0,12	1,58	9	14,8	14	49
		buncis	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	jeruk	jeruk	100	1 bh sdg	28	0,5	0,2	6,9	33	23	4	472
Siang	bubur	bubur nasi	200	1 ctg	360	6	0,6	79,6	50	54	2	76
	semur ayam	daging ayam	30	1 ptg sdg	39,6	5,1	1,98	0,33	4,2	60	32,7	115,5
		kecap manis	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	4,8	55,7	0
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tumis buncis	buncis	20	¼ gls	12,4	0,42	0,04	2,7	20,2	8,4	1,6	50
		toge	10	¼ gls	2,2	0,21	0,05	0,36	16,6	7,4	1,9	9,3
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	jeruk	jeruk	100	1 bh sdg	28	0,5	0,2	6,9	33	23	4	472
selingan	bolu kukus		50	1 bh sdg	148	3,65	2,15	28,5	0	0	0	0
Sore	bubur	bubur nasi	200	1 ctg	360	6	0,6	79,6	50	54	2	76
	pindang patin	ikan patin	40	1 ptg sdg	52,8	6,8	2,64	0,44	12,4	69,2	30,8	138,4
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	sup oyong	oyong	20	¼ gls	1,8	0,2	0,02	0,34	3,8	6,6	4,6	21,8
		wortel	20	¼ gls	7,2	0,2	0,12	1,58	9	14,8	14	49
		minyak	5	1 sdm	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	90	1 bh sdg	25,2	0,45	0,18	6,21	6,3	10,8	6,3	84,42
infus RL = 1440 ml									288			
garam dapur diberikan 1 sdt = 3 gr = 1155 Na											1155	
Jumlah					1678,95	43,715	42,735	276,08	624,95	523,1	1406,1	1763,07
Total Kebutuhan/Hari					1875	36	52,5	309	1200	800	1200	1755
Persentase					90%	121%	81%	89%	52%	65%	117%	100%

Lampiran 7. Rencana Menu Pasien Di Rumah Sakit

Waktu	Bahan Makanan	Penukar	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)
Pagi 07.00	Nasi lunak	1	100	175	4		40
	P Hewani	1	25	75	7	5	
	Sayur	1	100	25	1		5
	Minyak	2	10	90		10	
Selingan I	Buah	1	100	50			12
Siang 12.00	Nasi Lunak	1	100	175	4		40
	P Hewani	1	35	50	7	2	
	Sayur	1	100	25	1		5
	Minyak	2	10	90		10	
	Buah	1	100	50			12
Selingan I	Buah	1	100	50			12
Sore	Nasi Lunak	2	200	350	8		80
	P Hewani	1	35	150	7	13	
	Sayur	1	100	25	1		5
	Minyak	2	10	90		10	
	Buah	1	100	50			12
Jumlah				1520	40	50	223
Kebutuhan				1575	36	52,5	240
Persentase				97%	111%	95%	93%

Lampiran 8. Menu hari ke-1

Waktu	Menu	Bahan	Berat Bahan	URT	Zat Gizi							
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	kalsium	fosfor	natrium	kalium
Pagi	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,5	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	ikan goreng	ikan patin	30	1 ptg sdg	39,6	5,1	1,98	0,33	9,3	51,9	23,1	103,8
		minyak	2	1 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0
	tumis sawi	sawi putih	25	¼ gls	2,25	0,25	0,025	0,425	55	9,5	0,25	9,5
		wortel	60	½ gls	21,6	0,6	0,36	4,74	27	44,4	42	147
		minyak	3	1 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0
Siang	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,5	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	ayam bumbu semur	daging ayam	30	1 ptg sdg	89,4	5,46	7,5	0	7,5	8,1	0,3	11,4
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	1,25	1,35	0,05	1,9
	sayur sop	wortel	30	¼ gls	10,8	0,3	0,18	2,37	13,5	22,2	21	73,5
		kentang	30	¼ gls	18,6	0,63	0,06	4,05	7,5	8,1	0,3	11,4
		kol	20	¼ gls	4,4	0,42	0,1	0,72	5	5,4	0,2	7,6
		buncis	20	¼ gls	6,8	0,48	0,06	1,44	5	5,4	0,2	7,6
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	pisang	pisang muli	100	2 bh sdg	45	0,9	0,2	11,2	25	27	1	38
selingan	bolu kukus		50	1 bh sdg	148	3,65	2,15	28,5	12,5	13,5	0,5	19
Sore	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,5	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	ikan goreng	ikan patin	30	1 ptg sdg	39,6	2,5	1,98	0,33	9,3	51,9	23,1	103,8
		minyak	3	½ sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0
	tumis sawi	sawi putih	25	¼ gls	2,25	0,25	0,025	0,425	55	9,5	0,25	9,5
		wortel	50	¼ gls	18	0,5	0,3	3,95	22,5	37	35	122,5
		bakso	10	2 bh sdg	4,5	0,543	0,157	0,194	2,5	2,7	0,1	3,8
		minyak	5	1 sdm	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	90	1 bh sdg	25,2	0,45	0,18	6,21	22,5	24,3	0,9	34,2
infus RL = 1440 ml									288			
garam dapur diberikan 1 sdt = 3 gr = 1155 Na											1155	
Jumlah					1489,32	29,533	39,607	243,984	680,85	443,75	1307,75	875,5
Total Kebutuhan/Hari					1406	27	39,7	231	900	600	1500	1316
Persentase					106%	109%	100%	106%	76%	74%	87%	67%

Lampiran 9. Menu hari ke-2

Waktu	Menu	Bahan	Berat Bahan	URT	Zat Gizi							
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	kalsium (mg)	fosfor (mg)	natrium (mg)	kalium (mg)
Pagi	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,4	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	telur bumbu kuning	telur	45	1 ptg sdg	59,4	5,65	2,97	0,495	38,7	116,1	63,9	53,325
		minyak	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tumis labu siam	labu siam	25	¼ gls	2,25	0,25	0,025	0,425	3,5	3,5	6,25	41,75
		wortel	25	½ gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	18,5	17,5	61,25
		buncis	20	¼ gls	6,8	0,48	0,06	1,44	20,2	8,4	1,6	50
		minyak	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	90	1 bh sdg	25,2	0,45	0,18	6,21	90,9	37,8	7,2	225
Siang	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,4	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	ikan goreng	ikan lele	30	1 ptg sdg	89,4	5,46	7,5	0	4,2	0	12,6	0
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	sayur asem	wortel	30	¼ gls	10,8	0,3	0,18	2,37	13,5	22,2	21	73,5
		kol	20	¼ gls	4,4	0,42	0,1	0,72	9,2	6,2	5,6	47,2
		buncis	20	¼ gls	6,8	0,48	0,06	1,44	20,2	8,4	1,6	50
	pisang	pisang muli	100	2 bh sdg	45	0,9	0,2	11,2	31	53	39	650
selingan	bolu kukus		50	1 bh sdg	148	3,65	2,15	28,5	0	0	0	0
Sore	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,4	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	opor ayam	daging ayam	30	1 ptg sdg	39,6	4,2	1,98	0,33	4,2	60	32,7	115,5
		santan	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	0,7	0,9	2,25	13,15
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	capcai	buncis	50	¼ gls	4,5	0,5	0,05	0,85	50,5	21	4	125
		wortel	50	¼ gls	18	0,5	0,3	3,95	22,5	37	35	122,5
		soleng	30	2 bh sdg	13,5	1,629	0,471	0,582	2,1	30	105,9	69
		minyak	5	1 sdm	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	90	1 bh sdg	25,2	0,45	0,18	6,21	6,3	10,8	6,3	84,42
infus RL = 1440 ml									288			
garam dapur diberikan 1 sdt = 3 gr = 1155 Na											1155	
Jumlah					1542,4	33,054	42,971	246,247	729,45	555,3	1521,9	1952,595
Total Kebutuhan/Hari					1593	30,6	44,6	262	1020	680	1700	1455
Persentase					97%	108%	96%	94%	72%	82%	90%	134%

Lampiran 10. Menu hari ke-3

Waktu	Menu	Bahan	Berat	URT	Zat Gizi							
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	kalsium (mg)	fosfor (mg)	natrium (mg)	kalium (mg)
Pagi	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,5	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	telur mata sapi	telur	50	1 ptg sdg	66	5,5	3,3	0,55	43	129	71	59,25
		minyak	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tumis labu siam	labu siam	20	¼ gls	1,8	0,2	0,02	0,34	2,8	2,8	5	33,4
		wortel	20	½ gls	7,2	0,2	0,12	1,58	9	14,8	14	49
		buncis	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	jeruk	jeruk	100	1 bh sdg	28	0,5	0,2	6,9	33	23	4	472
Siang	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,5	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	semur ayam	daging ayam	30	1 ptg sdg	39,6	5,1	1,98	0,33	4,2	60	32,7	115,5
		kecap manis	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	4,8	55,7	0
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tumis buncis	buncis	20	¼ gls	12,4	0,42	0,04	2,7	20,2	8,4	1,6	50
		toge	10	¼ gls	2,2	0,21	0,05	0,36	16,6	7,4	1,9	9,3
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	jeruk	jeruk	100	1 bh sdg	28	0,5	0,2	6,9	33	23	4	472
selingan	bolu kukus		50	1 bh sdg	148	3,65	2,15	28,5	0	0	0	0
Sore	bubur	bubur nasi	150	1 ctg	270	2,5	0,45	59,7	37,5	40,5	1,5	57
	ikan patin goreng	ikan patin	30	1 ptg sdg	39,6	5,1	1,98	0,33	9,3	51,9	23,1	103,8
		minyak	5	½ sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	sup oyong	oyong	20	¼ gls	1,8	0,2	0,02	0,34	3,8	6,6	4,6	21,8
		wortel	20	¼ gls	7,2	0,2	0,12	1,58	9	14,8	14	49
		minyak	5	1 sdm	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	90	1 bh sdg	25,2	0,45	0,18	6,21	6,3	10,8	6,3	84,42
infus RL = 1440 ml									288			
garam dapur diberikan 1 sdt = 3 gr = 1155 Na											1155	
Jumlah					1485,75	30,015	41,775	236,17	596,85	478,8	1397,4	1690,47
Total Kebutuhan/Hari					1593	30,6	44,6	262	1020	680	1700	1455
Persentase					93%	98%	94%	90%	59%	70%	82%	116%

Lampiran 11. Recall hari ke-1

Waktu	Menu	Bahan	Berat Bahan	URT	Zat Gizi				kalsium	fosfor	natrium	kalium
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)				
Pagi	bubur	bubur nasi	45	1 ctg	81	1,35	0,135	17,91	11,25	12,15	0,45	17,1
	ikan goreng	ikan patin	25	1 ptg sdg	33	4,25	1,65	0,275	7,75	43,25	19,25	86,5
		minyak	2	1 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0
	tumis sawi	sawi putih	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	0	½ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	0	1 sdt	0	0	0	0	0	0	0	0
Siang	bubur	bubur nasi	40	1 ctg	72	1,2	0,12	15,92	10	10,8	0,4	15,2
	ayam bumbu semur	daging ayam	20	1 ptg sdg	59,6	3,64	5	0	5	5,4	0,2	7,6
		minyak	2	½ sdt	17,68	0	2	0	0,5	0,54	0,02	0,76
	sayur sop	wortel	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		kentang	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		kol	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		buncis	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	0	½ sdt	0	0	0	0	0	0	0	0
	pisang	pisang muli	0	2 bh sdg	0	0	0	0	0	0	0	0
selingan	bolu kukus		50	1 bh sdg	148	3,65	2,15	28,5				
Sore	bubur	bubur nasi	30	1 ctg	54	0,9	0,09	11,94	7,5	8,1	0,3	11,4
	ikan goreng	ikan patin	20	1 ptg sdg	26,4	3,4	1,32	0,22	6,2	34,6	15,4	69,2
		minyak	3	½ sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0
	tumis sawi	sawi putih	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		bakso	0	2 bh sdg	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	0	1 sdm	0	0	0	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	50	1 bh sdg	14	0,25	0,1	3,45	12,5	13,5	0,5	19
infus RL = 1440 ml									288			
garam dapur diberikan 1,5 sdt = 3 gr = 1155 Na											1155	
Jumlah					549,88	18,64	17,565	78,215	348,7	128,34	1191,52	226,76
Total Kebutuhan/Hari					1406	27	39,7	231	900	600	1500	1316
Persentase					39%	69%	44%	34%	39%	21%	79%	17%

Lampiran 12. Recall hari ke-2

Waktu	Menu	Bahan	Berat Bahan	URT	Zat Gizi							
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	kalsium	fosfor	natrium	kalium
Pagi	bubur	bubur nasi	40	1 ctg	72	1,2	0,12	15,92	10	10,8	0,4	15,2
	telur bumbu kuning	telur	10	1 ptg sdg	13,2	1,7	0,66	0,11	8,6	25,8	14,2	11,85
		minyak	1	1 sdt	8,84	0	1	0	0	0	0	0
	tumis labu siam	labu siam	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	0	½ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		buncis	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	0	1 sdt	0	0	0	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	40	1 bh sdg	11,2	0,2	0,08	2,76	40,4	16,8	3,2	100
Siang	bubur	bubur nasi	30	1 ctg	54	0,9	0,09	11,94	7,5	8,1	0,3	11,4
	ikan goreng	ikan lele	30	1 ptg sdg	89,4	5,46	7,5	0	4,2	0	12,6	0
		minyak	3	½ sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0
	sayur asem	wortel	10	¼ gls	3,6	0,1	0,06	0,79	4,5	7,4	7	24,5
		kol	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		buncis	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
	pisang	pisang muli	0	2 bh sdg	0	0	0	0	0	0	0	0
selingan	bolu kukus		50	1 bh sdg	148	3,65	2,15	28,5	0	0	0	0
Sore	bubur	bubur nasi	45	1 ctg	81	1,35	0,135	17,91	11,25	12,15	0,45	17,1
	opor ayam	daging ayam	10	1 ptg sdg	13,2	1,7	0,66	0,11	1,4	20	10,9	38,5
		santan	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	0,7	0,9	2,25	13,15
		minyak	1	½ sdt	8,84	0	1	0	0	0	0	0
	capcai	buncis	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	10	¼ gls	3,6	0,1	0,06	0,79	4,5	7,4	7	24,5
		soleng	0	2 bh sdg	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	1	1 sdm	8,84	0	1	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	30	1 bh sdg	8,4	0,15	0,06	2,07	2,1	3,6	2,1	28,14
infus RL = 1440 ml									288			
garam dapur diberikan 1 sdt = 3 gr = 1155 Na											1155	
Jumlah					554,19	16,795	17,64	81,35	383,15	112,95	1215,4	284,34
Total Kebutuhan/Hari					1593	30,6	44,6	262	1020	680	1700	1455
Persentase					35%	55%	40%	31%	38%	17%	71%	20%

Lampiran 13. Recall hari ke-3

Waktu	Menu	Bahan	Berat yang dimakan	URT	Zat Gizi							
					Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	kalsium	fosfor	natrium	kalium
Pagi	bubur	bubur nasi	60	1 ctg	108	1,8	0,18	23,88	15	16,2	0,6	22,8
	telur mata sapi	telur	20	1 ptg sdg	26,4	3,4	1,32	0,22	17,2	51,6	28,4	23,7
		minyak	3	1 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0
	tumis labu siam	labu siam	10	¼ gls	0,9	0,1	0,01	0,17	1,4	1,4	2,5	16,7
		wortel	5	½ gls	1,8	0,05	0,03	0,395	2,25	3,7	3,5	12,25
		buncis	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak	2	1 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0
	jeruk	jeruk	0	1 bh sdg	0	0	0	0	0	0	0	0
Siang	bubur	bubur nasi	60	1 ctg	108	1,8	0,18	23,88	15	16,2	0,6	22,8
	semur ayam	daging ayam	15	1 ptg sdg	19,8	2,55	0,99	0,165	2,1	30	16,35	57,75
		kecap manis	1	1 sdm	0,71	0,057	0,013	0,09	1,23	0,96	11,14	0
		minyak	2	½ sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0
	tumis buncis	buncis	10	¼ gls	6,2	0,21	0,02	1,35	10,1	4,2	0,8	25
		toge	10	¼ gls	2,2	0,21	0,05	0,36	16,6	7,4	1,9	9,3
		minyak	2	½ sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0
	jeruk	jeruk	20	1 bh sdg	5,6	0,1	0,04	1,38	6,6	4,6	0,8	94,4
selingan	bolu kukus		20	1 bh sdg	59,2	1,46	0,86	11,4	0	0	0	0
Sore	bubur	bubur nasi	55	1 ctg	99	1,65	0,165	21,89	13,75	14,85	0,55	20,9
	ikan patin goreng	ikan patin	30	1 ptg sdg	39,6	5,1	1,98	0,33	9,3	51,9	23,1	103,8
		minyak	3	½ sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0
	sup oyong	oyong	0	¼ gls	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	15	¼ gls	5,4	0,15	0,09	1,185	6,75	11,1	10,5	36,75
		minyak	3	1 sdm	26,52	0	3	0	0	0	0	0
	semangka	semangka	90	1 bh sdg	25,2	0,45	0,18	6,21	6,3	10,8	6,3	84,42
infus RL = 1440 ml									288			
garam dapur diberikan 1 sdt = 3 gr = 1155 Na											1155	
Jumlah					640,61	19,087	21,108	92,905	411,58	224,91	1262,04	530,57
Total Kebutuhan/Hari					1593	30,6	44,6	262	1020	680	1700	1455
Persentase					40%	62%	47%	35%	40%	33%	74%	36%

Lampiran 14. Kuisiener FFQ

FORMULIR FOOD FREQUENCY

NO	BM	Frekuensi									Tidak pernah
		Harian				Mingguan			Bulanan		
		>6x	4-5x	2-3x	1x	5-6x	3-4x	1-2x	2-3x	1x	
Makanan pokok											
1.	Beras			✓							
2.	Bihun							✓			
3.	Jagung								✓		
4.	Kentang							✓			
5.	Mie kuning								✓		
6.	Roti					✓					
7.	Singkong						✓				
8.	Tepung tapioka							✓			
9.	Tepung terigu						✓				
10.	Ubi jalar									✓	
Protein hewani											
1.	Cumi-cumi										✓
2.	Daging ayam							✓			
3.	Daging kambing										✓
4.	Daging sapi									✓	
5.	Ikan kembung										✓
6.	Ikan lele							✓			
7.	Ikan mas							✓			
8.	Ikan nila							✓			
9.	Ikan patin							✓			
10.	Ikan tongkol										✓
11.	Telur										
12.	Udang										✓
Protein nabati											
1.	Kacang hijau									✓	
2.	Kacang kedelai						✓				
3.	Kacang merah										✓
4.	Kacang tanah								✓		
5.	Tahu							✓			
6.	Tauco										✓
7.	Tempe							✓			
Sayuran											
1.	Bayam					✓					
2.	Buncis							✓			
3.	Daun katuk									✓	
4.	Daun singkong						✓				
5.	Kangkung					✓					
6.	Kembang kool						✓				
8.	Kool					✓					

NO	BM	Frekuensi									Tidak pernah
		Harian				Mingguan			Bulanan		
		>6x	4-5x	2-3x	1x	5-6x	3-4x	1-2x	2-3x	1x	
9.	Labi siam						✓			✓	
10.	Labu kuning							✓			
11.	Mentimun					✓					
12.	Sawi hijau						✓				
13.	Terong						✓				
14.	Toge					✓					
15.	Tomat					✓					
16.	Wortel					✓					
17.	Buah-buahan										
1.	Alpukat									✓	
2.	Apel									✓	
3.	Salak									✓	
4.	Jeruk									✓	
5.	Semangka									✓	
6.	Anggur									✓	✓
7.	Pepaya									✓	
8.	Buah naga									✓	
9.	Melon									✓	
10.	Pisang									✓	
11.	Mangga									✓	
12.	Jambu biji									✓	✓
13.	Jambu air									✓	
14.	Manggis									✓	✓
15.	Durian									✓	
16.	Kelengkeng									✓	
17.	Pir									✓	
18.	Nangka										✓

Lampiran 15. Dokumentasi menu dan sisa makanan

Waktu	Sebelum	Sesudah
30 Mei 2022		
07.00 WIB		
12. 00 WIB		Tidak ada sisa
17.00 WIB		
31 Mei 2022		
07.00 WIB		
12. 00 WIB		
17.00 WIB		

1 Juni 2022		
07.00 WIB		
		
		Tidak ada sisa makanan

Lampiran 16. Leaflet

HAL-HAL YANG PERLU DIPERHATIKAN

- Makanlah secara teratur dengan porsi kecil tapi sering.
- Untuk meningkatkan nafsu makan, diupayakan sesuai dengan makanan kesukaan.
- Bila ada penumpukan cairan, tekanan darah tinggi, perlu menghindari garam dan makanan banyak mengandung garam, minuman bersoda, minuman kemasan, telur asin, makanan yang di awetkan, dan bumbu-bumbu instan.
- Untuk membatasi jumlah cairan, masak lebih tidak dalam berntuk berkuah, dipanggang, dibakar, digoreng.

CONTOH MENU SEHARI

SELINGAN PAGI puding	SARAPAN nasi, telur mata sapi, tumis kangkung, tahu
SIANG nasi, ayam goreng, bening bayam, buah salak	MAKAN MALAM nasi, patin bumbu kuning, tumis kacang panjang, jeruk
SELINGAN SORE bolu kukus	

JURUSAN GIZI
FOLTEKES KEMENKES TANJUNGPINANG

DIET PADA GAGAL GINJAL KRONIK

APA ITU DIET GAGAL GINJAL KRONIK?

Diet ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi, mengatur keseimbangan cairan, dan elektrolit dalam tubuh untuk menjaga agar penderita dapat beraktivitas seperti biasa yang akhirnya mempunyai kualitas hidup yang baik.

SYARAT DIET GAGAL GINJAL KRONIK?

- Kebutuhan energi yaitu sebesar 35 kkal/kg BB (usia dibawah 60 tahun) dan 30 kkal/kg BB (usia 60 tahun keatas)
- Protein yaitu sebesar 0,6-0,8 g/kg BB. Dimana 50% kebutuhan protein harus berasal biologis tinggi.
- Lemak diberikan 25-30% dari total energi. Pembatasan lemak jenuh sebesar <10%. Jika terdapat dislipidemia, anjuran kolesterol dalam makanan sebesar <300 mg/hari.
- Karbohidrat cukup, yaitu sisa dari perhitungan protein dan lemak
- Natrium <200 mg/hari
- Kalium 39 mg/kg BB/hari
- Kalsium 1200 mg/hari
- Fosfor 800-1000 mg/hari
- Cairan dibatasi, yaitu sejumlah riune selama 24 jam ditambah 500-700 ml.

TUJUAN DIET

- Untuk mencukupi zat gizi sesuai kebutuhan pasien agar mencapai status gizi normal
- menjaga keseimbangan cairan dan elektrolit
- menghindari terjadinya penumpukan cairan
- pasien mampu melakukan aktivitas sehari-hari

BAHAN MAKANAN YANG DIANJURKAN

Sumber Protein Telur Ayam, Daging, ikan, Susu sesuai dengan anjuran yang telah diberikan.	Sumber Karbohidrat Nasi, Roti Putih, Mie, Makaroni, Spagheti, Lontong, Bihun, Jagung, Gandum, dll
BUAH-BUAHAN Nanas, Pepaya, Jambu Biji, Sawo, Strawberry, Apel, Anggur, Jeruk Manis dalam jumlah sesuai dengan anjuran yang telah diberikan.	SAYUR-SAYURAN Ketimun, Terong, Tauge, Kacang Panjang, Koi, Slada, Wortel, dll. Dalam jumlah sesuai dengan anjuran yang telah di berikan.

BAHAN MAKANAN YANG DIBATASI

Makanan Yang Berkalori Tinggi

Alpukat, Pisang, Belimbing, Nangka, Durian, Bayam, Daun Singkong, Daun Pepaya, Jantung Pisang, Kelapa, Kacang Tanah, Ubi, Singkong Serta Air Minum dan Kuah sayur yang berlebihan

Lampiran 17. Dokumentasi kegiatan



Lampiran 18. Surat izin penelitian

		KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUN Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung Telp : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773 918 Website : http://poltekkes-tjk.ac.id E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id		
25 Januari 2022				
Nomor	:	PP.03.01 / I.1 /	0012.20/2022	
Lampiran	:	Eks		
Hal	:	Izin Penelitian		
Yang terhormat : Direktur RSUD. Zainal Abidin Pagar Alam Kabupaten Way Kanan Di - Tempat				
Sehubungan dengan penyusunan LTA (Laporan Tugas Akhir) bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungpurun Tahun Akademik 2021/2022, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :				
No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN	
1	Santika NIM: 1913411034	Analisis tingkat ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD. Zainal Abidin Pagar Alam Kabupaten Way Kanan Tahun 2022.	RSUD. Zainal Abidin Pagar Alam Kabupaten Way Kanan	
2	Dina Merista NIM: 1913411079	Penatalaksanaan asuhan gizi terstandar pada pasien gagal ginjal kronik dengan hemodialisa di RSUD. Zainal Abidin Pagar Alam Kabupaten Way Kanan.		
Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.				
		 Direktur,  Warjedin Aliyanto, SKM, M.Kes NIP. 196401281985021001		
Tembusan : 1. Ka. Jurusan Gizi 2. Ka. Bid. Diet				

Lampiran 19. Surat balasan RSUD Zainal Abidin Pagar alam

 DINAS KESEHATAN KABUPATEN WAY KANAN UPT RSUD ZAINAL ABIDIN PAGARALAM Terakreditasi KARS UMPU SEMENGUK 34764 Jl. Raya Lintas Sumatera Kampung Negeri Baru Kec. Umpu Semenguk e-mail : rsudwaykanan@gmail.com 										
Umpu Semenguk, 09 Mei 2022										
Nomor : 800/1144/V.06-WK/V/2022 Lampiran : - Perihal : <u>Izin Penelitian</u>	Kepada Yth. Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Badan Pengembangan & Pembudayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kementerian Kesehatan Politeknik Indonesia Di- Tempat									
Dasar : Surat Direktur Kementerian RI Badan Pengembangan dan Pembudayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Nomor : PP.03.01/L.1/0642.20/2022 Tanggal 27 Januari 2022, Perihal Izin Penelitian										
Dengan Hormat, Sehubungan dengan dasar surat tersebut di atas, pada prinsipnya kami tidak berkeberatan dengan adanya kegiatan Penelitian di RSUD Zainal Abidin Pagaralam yang dilakukan oleh Mahasiswa Tingkat III Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun A kadernik 2021/2022, atas nama :										
<table border="1" style="width: 100%;"><thead><tr><th>NO</th><th>NAMA</th><th>JUDUL PENELITIAN</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>Santika NIM: 1913411034</td><td>Analisis tingkat ketenagaan di instalasi Gizi RSUD Zainal Abidin Pagaralam Kab. Way Kanan Tahun 2022</td></tr><tr><td>2</td><td>Dina Merista NIM: 1913411079</td><td>Penatalaksanaan asuhan gizi berstatus pada pasien gagal ginjal kronik dengan hemodialisa di RSUD Zainal Abidin Pagaralam Kab. Way Kanan</td></tr></tbody></table>	NO	NAMA	JUDUL PENELITIAN	1	Santika NIM: 1913411034	Analisis tingkat ketenagaan di instalasi Gizi RSUD Zainal Abidin Pagaralam Kab. Way Kanan Tahun 2022	2	Dina Merista NIM: 1913411079	Penatalaksanaan asuhan gizi berstatus pada pasien gagal ginjal kronik dengan hemodialisa di RSUD Zainal Abidin Pagaralam Kab. Way Kanan	
NO	NAMA	JUDUL PENELITIAN								
1	Santika NIM: 1913411034	Analisis tingkat ketenagaan di instalasi Gizi RSUD Zainal Abidin Pagaralam Kab. Way Kanan Tahun 2022								
2	Dina Merista NIM: 1913411079	Penatalaksanaan asuhan gizi berstatus pada pasien gagal ginjal kronik dengan hemodialisa di RSUD Zainal Abidin Pagaralam Kab. Way Kanan								
Demikian Surat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.										
DIREKTUR UPT RUMAH SAKIT UMUM DAERAH ZAINAL ABIDIN PAGARALAM KABUPATEN WAY KANAN  dr. FEBRI JAYA GUNAWAN, Sp. An., SE., M.M.Kes. NIP.19850224 201411 1 001										