

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

		KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918 E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id Website : http://poltekkes-tjk.ac.id			
Nomor	: PP.03.01/I.1/1863/27/2023			16 Maret 2023	
Lampiran	: Eks				
Hal	: <u>Izin Penelitian</u>				

Yang Terhormat , Direktur RSUD DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Tahun Akademik 2022/2023, 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	Salwa Mufidah	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Kanker Serviks Dengan Anemia Di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Tahun 2023	Rsud Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


Dewi Purwatiingsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP. 196705271988012001

Tembusan :

1. Ka. Jurusan Gizi
2. Ka. Bid. Diklat RSUD DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Lampiran 2. Surat Layak Etik Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING
 Jl. Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung
 Telp : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773 918
 Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id



KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
 "ETHICAL EXEMPTION"

No.293/KEPK-TJK/V/2023

Protokol penelitian versi 1 yang diajukan oleh:
The research protocol proposed by:

Peneliti utama : Salwa Mufidah
Principal Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Kanker Serviks dengan Anemia di RSUD Dr.H. Abdul Moelick Tahun 2023"
"Management of standardized nutritional care in cervical cancer patients with anemia in RSUD Dr.H. Abdul Moelick tahun 2023"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declarated to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risk, 5) Permission/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 03 Mei 2023 sampai dengan tanggal 03 Mei 2024.

This declaration of ethics applies during the period May 03, 2023 until May 03, 2024.







May 03, 2023
Professor and Chairperson,



Dr. Aprima, S.Kp., M.Kes

Lampiran 3. Surat Balasan Penelitian

	<p>PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG RUMAH SAKIT UMUM DAERAH Dr. H. ABDUL MOELOEK BADAN LAYANAN UMUM DAERAH (BLUD) JL. Dr. Rival No. 6 ☎ 0721-703312, 702455 Fax.703952 BANDAR LAMPUNG 35112</p>	
Bandar Lampung, 10 Mei 2023		
Nomor : 420/14027/VII.01/10.26/V/2023 Sifat : Biasa Lampiran : - Perihal : Izin Penelitian DIII	Kepada Yth. Direktur Poltekkes Tanjung Karang di - BANDAR LAMPUNG	
<p>Menjawab surat Saudara Nomor: PP.03.01/1.1/1863.83/2023 tanggal 16 Maret 2023, perihal tersebut pada pokok surat, atas nama :</p> <p>Nama : Salwa Mufidah NIM : 2013411137 Prodi : D3 gizi Judul : Penatalaksanaan asuhan gizi terstandar pada pasien kanker serviks dengan anemia di RSUD.Dr.H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung tahun 2023</p> <p>Dengan ini kami informasikan bahwa untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan Kami izinkan untuk pengambilan data di Rekam medik, Ruang Delima, Instalasi Gizi dan Instalasi Diklat RSUD Dr.H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung dan dilakukan di Jam Kerja tanggal : 13 Mei – 13 Juni 2023. Dengan menggunakan APD yang Telah Ditentukan oleh Masing masing ruangan / Lokus Penelitian. Untuk informasi Lebih Lanjut yang bersangkutan Dapat berhubungan Dengan Instalasi Diklat RSUDAM.</p> <p>Selanjutnya diinformasikan bahwa selama melakukan pengambilan data yang bersangkutan perlu memperhatikan hal – hal sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melapor pada Instalasi Diklat RSUD Dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung. 2. Data dari hasil penelitian tidak boleh disebarluaskan/ digunakan diluar kepentingan ilmiah. 3. Memberikan laporan hasil penelitian pada Bagian Diklat RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung. 4. Instalasi Diklat RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung berhak atas hasil penelitian untuk pengembangan kegiatan pelayanan kepada masyarakat. 5. Kegiatan tersebut dikenakan biaya sesuai Pergub No. 6 Tahun 2020 Tentang Jenis dan Tarif Layanan Kesehatan di RSUDAM. <p>Demikian atas perhatiannya diucapkan terimakasih</p>		
<p>a.n Direktur Wakil Direktur Pendidikan Pengembangan SDM & Hukum,</p>  <p>dr. Elitha M. Utari, MARS Pembina Utama Muda NIP : 19710319 200212 2 004</p>		
<p>BerAKHLAK www.rsudam.lampungprov.go.id humarsudam23@gmail.com </p>		
<p>CS Dipindai dengan CamScanner</p>		

Lampiran 4. Surat Pernyataan Responden**SURAT PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

SAYA YANG BERTANDA TANGAN DI BAWAH INI :

NAMA :

JENIS KELAMIN :

USIA :

PENDIDIKAN :

ALAMAT :

Dengan ini menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dari penelitian Salwa Mufidah, mahasiswa politeknik Kesehatan tanjung karang prodi gizi.

Saya menyatakan bahwa penelitian ini tidak merugikan saya, sehingga jawaban yang saya berikan tanpa ada unsur paksaan dari siapapun.

BandarLampung, Mei 2023

Peneliti

Responden

Lampiran 5. Formulir MST (*Malnutrition Screening Tools*)

Lampiran 2. Formulir MST

Diagnosis Medis :			
BB	: 53 kg	TB: 165 cm	IMT: 19,4 kg/m ²
Panjang Ulna	: 27,2 cm		LLA: 23,7 cm
Parameter			
1. Skor IMT			Skor
• IMT >20 (Obesitas >30)	= 0		(1)
• IMT 18,5 – 20	= 1		
• IMT < 18,5	= 2		
2. Skor kehilangan BB yang tidak direncanakan 3-6 bulan terakhir			
• BB hilang < 5 %	= 0		(1)
• BB hilang 5 – 10%	= 1		
• BB hilang > 10%	= 2		
3. Skor efek penyakit akut			
• Ada asupan nutrisi > 5 hari	= 0		(0)
• Tidak ada asupan nutrisi > 5 hari	= 2		
Jumlah skor keseluruhan = Hasil			(2)
0	: Berisiko rendah ; ulangi skrining setiap 7 hari		
1 – 3	: Berisiko menengah ; monitoring asupan selama 3 hari.		
4 – 5	: Berisiko tinggi ; Monitoring asupan setiap hari.		

Lampiran 6. Formulir Food Recall 1x 24 jam

FORMULIR FOOD RECALL 24 JAM

FORMULIR FOOD RECALL 24 JAM

Nama Responden : NY.E Pewawancara : Selwa Mufidah
 Nama Wali Responden : Tn.A Tgl.wawancara : 4/5/2023

WAKTU	MENU	BAHAN MAKANAN	URT	GRAM
06.00	air putih			
08.00	Nasi putih telor ceplok Tumis kacang panjang	Nasi putih telor ayam minyak kacang panjang minyak	2 ctg 1 ltr 1 sdt 2 sdm 1/2 sdt	150 55 5 20 3
11.00	Nasi putih tempe goreng tahu goreng Sambel kentang	Nasi putih tempe minyak tahu minyak kentang minyak	2 ctg 1 ptg 1 sdt 1 ptg 1 sdt 2 sdm 1/2 sdt	150 50 5 50 5 20 3
15.00	biskuit rona kelapa teh anget bakwan	rona kelapa gula bakwan	1 buah 1 sdm 1 bh	20 15 30
19.30	Nasi ayam kecap Sambel kentang	Nasi putih ayam suwir kecap kentang minyak	1 1/2 ctg 2 sdm 1 sdm 2 sdm 1/2 sdt	100 20 10 20 5

Pewawancara,
Selwa Mufidah

Lampiran 7. Form Asuhan Gizi

FORM ASUHAN GIZI

A. Assesment Gizi

DATA TERKAIT GIZI	STANDAR PEMBANDING/ NILAI NORMAL	MASALAH/GAP
Antropometri : BB: 53 kg TB : 165 cm	BBI : 58,5 IMT : 19,4 kg/m	
Biokimia : HB 8,4 Leukosit 6.700 Eritrosit 3,1 Hematokrit 25 Trombosit 425	11,7-15,5 3.600-11.000 3,8-5,2 35-47 150.000-440.000	NC.2.2 perubahan nilai Lab terkait Gizi
Klinis/Fisik: Lemas Sesak Nyeri perut Tekanan darah 89/90 mmHg Suhu tubuh 36,5 C Denyut nadi 80 x/menit Laju pernapasan 21x/menit	Negative Negative Negative 110-120/80 mmHg 36,5-37,5°C 60-100x/menit 12-20x/menit	NI. 2.1 Asupan Oral Inadekuat
Dietary/Riwayat Gizi: E : 69% P : 52% L: 89% Kh: 72% Zat Besi : 53% Zinc : 56% Vitamin A 14% Vitamin C : 23% Suka minum teh Jarang konsumsi buah	80-110% 80-110% 80-110% 80-110% 80-110% 80-110% 80-110% 80-110%	
Riwayat Individu: Jk :perempuan Usia : 42 th Diagnosa : Kanker Serviks on radiasi + anemis		

Radioterapi 7 x Menikah usia 19 tahun Tidak ada keturunan kelurga		
--	--	--

B. Diagnosis Gizi

PROBLEM	ETIOLOGI/AKAR MASALAH	SIGN/SYMPATOM
NI. 2.1 Asupan Oral Inadekuat	berkaitan dengan penurunan nafsu makan, sesak, mual	E : 69% P : 52% L: 79% Kh: 72% Zat Besi : 53% Zinc : 56% Vitamin A 14% Vitamin C : 23%
NC.2.2 perubahan nilai lab terkait gizi	Penyakit kanker	Hb : 8,5 g/dL

C. Intervensi Gizi

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI GIZI
P	NI.2.1 Asupan Oral Inadekuat	Tujuan: membantu memenuhi asupan sesuai kebutuhan
E	Penurunan Nafsu Makan Sesak , Mual/Muntah	Cara : ND.1.2.3.1 modifikasi energi ditingkatkan ND.1.2.3.2 modifikasi protein ditingkatkan ND.1.2.3.3 modifikasi lemak ditingkatkan ND.1.2.3.4. modifikasi karbohidrat ditingkatkan ND.1.2.11 modifikasi mineral natrium E.1 edukasi Gizi C.1.1 Cognitive behavior theory C.2.1 penetapan tujuan

		C.2.3 monitoring mandiri C.2.5 dukungan social RC.1.4 kolaborasi dengan provider lain
S	E : 69% P : 52% L: 79% Kh: 72% Zat Besi : 53% Zinc : 56% Vitamin A 14% Vitamin C : 23%	Target: Normal 80-110% (WNPG,2014)

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI GIZI
P	NC.2.2 perubahan nilai lab terkait Gizi	Tujuan : membantu menormalkan kadar zat besi dalam darah secara bertahap
E	Penyakit kanker	Cara : ND.1.2.3.2 modifikasi protein ditingkatkan ND.1.2.9 modifikasi makanan ND.1.2.10.2 modifikasi vitamin C ND.1.2.11.3 modifikasi zat besi ditingkatkan E.1.1 tujuan edukasi Gizi C.1.1 Cognitive behavior theory C.2.1 penetapan tujuan C.2.3 monitoring mandiri C.2.5 dukungan social RC.1.4 kolaborasi dengan provider lain
S	HB : 8,4 g/dL Leukosit :6.700 / μ L Eritrosit : 3,1 / μ L Hematokrit :25 %	Target: 11,7-15,5 g/dL 3.600-11.000/ μ L 3,8-5,2 juta/ μ L 35-47 %

PRESKRIPSI DIET

Jenis Diet	: Diet Energi Tinggi Protein Tinggi
Bentuk Makanan	: Makanan Biasa
Frekuensi	: 3x makanan Utama 1x Selingan
Route	: Oral

a. Tujuan Diet :

- 1) Mempertahankan status gizi
- 2) Meningkatkan kualitas hidup pasien
- 3) Membantu upaya medis dalam mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh
- 1) Mencegah penurunan Hb lebih Lanjut

b. Syarat dan Prinsip Diet

1. Energi 1999,62 kkal
2. Protein 79,5 g
3. Lemak 55,54 g
4. Karbohidrat 279,68 g
5. Fe 18 mg
6. Zinc 8 mg
7. Vitamin A 600 mg
8. Vitamin C 75 mg
9. Porsi makan kecil dan sering diberikan
10. Hindari makanan yang mengandung gas dan berbumbu tajam
11. Konsumsi makanan yang kaya akan vitamin C untuk membantu penyerapan zat besi.
12. Hindari mengkonsumsi teh, kopi, susu, coklat bersamaan dengan makan untuk menghindari terhambatnya penyerapan zat besi

c. Perhitungan Kebutuhan

$$\begin{aligned}
 \text{BMR} &= 10(53) + 6,25(165) - 5(42) - 161 \\
 &= 530 + 1031,25 - 210 - 161 \\
 &= 1190,25 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$

$$\text{Energi} = \text{BMR} \times \text{FA} \times \text{FS}$$

$$= 1190,25 \times 1,2 \times 1,4$$

$$= 1999,62 \text{ kkal}$$

$$\text{Protein} = 1,5 \times 53 = 79,5 \text{ kal}$$

$$= 79,5 \times 4 = 318 \text{ kal} = 15,9\%$$

$$\text{Lemak} = 25\% \times 1999,62 = 499,90 \text{ kkal}$$

$$= 499,90 / 9 = 55,54 \text{ g}$$

$$\text{Karbohidrat} = 1999,62 - 318 - 499,90$$

$$= 1118,7 \text{ kal} / 4$$

$$= 279,68 \text{ g}$$

d. Rencana Edukasi













- 1) Tujuan : memberikan pemahaman mengenai diet yang dijalani yaitu diet ETPT
- 2) Konten/Materi
 - a) Menjelaskan pentingnya diet ETPT
 - b) Menjelaskan mengenai gizi seimbang dan memberikan contoh makanan bergizi seimbang untuk pasien kanker
 - c) Memberikan contoh bahan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan seperti :
 - d) Tidak dianjurkan mengkonsumsi makanan yang diawetkan dan dikalengkan (mie, buah yang dikalengkan, sarden, dan sayur yang dikalengkan)
 - e) Tidak dianjurkan mengkonsumsi makanan yang dimasak berulang-ulang
 - f) Hindari makanan yang berbumbu tajam
 - g) Tidak dianjurkan mengkonsumsi makanan yang diolah dengan cara di bakar, karena dalam proses pembakaran terdapat zat karsinogen yang dapat memicu timbulnya kanker.
 - h) Usahakan menggunakan minyak goreng hanya satu kali pemakaian


- i) Dianjurkan mengkonsumsi makanan yang mengandung protein seperti ayam, daging, telur, dan ikan tujuannya untuk mengganti jaringan yang rusak di dalam tubuh
- j) Sering mengkonsumsi buah dan sayuran

D. Monitoring Evaluasi

Parameter	Target/Tujuan	Capaian/Hasil Monitor	Evaluasi	Tindak Lanjut
Antropometri : IMT	Normal			
Biokimia : Hb Eritrosit hematokrit	Normal Normal Normal		Jika hasil laboratorium normal diet dilanjutkan. Namun, jika hasil laboratorium setelah melakukan rekomendasi diet mengalami penurunan lagi, maka diet direvisi Kembali dan diberikan konseling gizi	
Fisik/Klinis : Sesak Pucat Mual/muntah Tensi Pernafasan Nadi	Negative Negative Negative Normal Normal Normal			
Dietary Gizi : Energi Protein Lemak Karbohidrat Fe Zinc Vitamin A Vitamin C	80-110% 80-110% 80-110% 80-110% 18 mg 8 mg 600 µg 75 mg			

Lampiran 8. Dokumentasi

Waktu	Sebelum	Sesudah
5 Mei 2023		
06.30		
12.00		
17.00		
6 Mei 2023		
06.30		
12.00		
17.00		

7 Mei 2023	
06.30	
12.00	
17.00	



Lampiran 9. Leaflet



sumber karbohidrat

Nasi, kentang, Ubi Jalar, Pasta Gandum, Roti Gandum, Jagung, Oatmeal,

APA itu ETPT?

Diet Energi Tinggi Protein Tinggi (ETPT) adalah diet yang mengandung energi dan protein di atas kebutuhan normal. Diet diberikan dalam bentuk makanan biasa ditambah bahan makanan sumber protein tinggi seperti susu, telur, dan daging.

Tujuan Diet Energi Tinggi Protein Tinggi adalah untuk:

1. Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh
2. Menambah berat badan hingga mencapai berat badan normal



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

Jurusan D3 Gizi 2023



sumber protein

Daging Sapi, Daging Ayam, Telur, Ikan, Susu, Sumber kacang-kacangan (tempe, tahu)

DIET ETPT DIBERIKAN KEPADA PASIEN :

1. KURANG ENERGI PROTEIN (KEP)
2. SEBELUM DAN SETELAH OPERASI TERTENTU, MULTI TRAUMA, SERTA SELAMA RADIOTERAPI DAN KEMOTERAPI
3. LUKA BAKAR BERAT DAN BARU SEMBUH DARI PENYAKIT DENGAN PANAS TINGGI
4. HIPERTIROID, HAMIL, DAN POST PARTUM DI MANA KEBUTUHAN ENERGI DAN PROTEIN MENINGKAT.



ENERGI TINGGI PROTEIN TINGGI

Bahan Makanan Yang Dianjurkan

a. Sumber karbohidrat: nasi, roti, mie, macaroni, tepung-tepungan dan hasil olahannya, ubi, kentang, dan karbohidrat sederhana.

b. Sumber protein hewani: daging sapi, ayam, ikan, telur, ikan, keju, yoghurt, es krim.

c. Sumber protein nabati: kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti tahu dan tempe.

d. Sayuran: semua jenis sayuran, terutama jenis B, seperti bayam, buncis, daun singkong, kacang panjang, labu siam, dan wortel direbus, dikukus dan ditumis.

e. Buah-buahan

CONTOH MENU

ENERGI 2700 KKal, PROTEIN 115 GR, LEMAK 73 GR, KARBOHIDRAT 392 GR.

Makan Pagi :

- Nasi putih (1 porsi/100gr)
- Ayam panggang (1 porsi/1 potong)
- Perkedel tempe (1 porsi/1 buah)
- Tumis bayam jagung (1 porsi/1 mangkuk)
- Buah Mangga (1 porsi/ ½ buah)

Selingan Pagi :

Bubur Kacang Hijau

Makan Siang :

- Nasi putih (2 porsi/200gr)
- ikan bb acar (1 porsi/1 potong)
- telur dadar (1 porsi/1 butir)
- Perkedel tempe (1 porsi/1 buah)
- sayur asem (1 porsi/2 mangkuk)
- Buah Mangga (1 porsi/ ½ buah)

Selingan Sore :

Puding Coklat

Makan Malam :

- Kentang panggang (1 porsi/2 buah kecil)
- Daging semur (1 porsi/50 gram)
- Tim tahu (1 porsi/2 potong)
- Cah Brokoli Jamur (1 porsi/1 mangkuk)
- Buah Apel (1 buah)

ORDER NOW

Syarat Diet ETPT

1. Energi tinggi, yaitu 40-45 kkal/kg BB
2. Protein tinggi, yaitu 2,0-2,5 g/kg BB
3. Lemak cukup, yaitu 10-25% dari kebutuhan energi total
4. karbohidrat cukup, yaitu sisa dari kebutuhan energi total
5. Vitamin dan mineral cukup, sesuai kebutuhan normal
6. Makanan diberikan dalam bentuk mudah cerna

Jenis Diet ETPT

- ETPT I yaitu 2600 kkal, protein 100 gr (2 gr/kgBB)
- ETPT II yaitu 3000 kkal, protein 125 gr (2.5 gr/kgBB)



Lampiran 10. Menu Rumah Sakit (Siklus Menu V)

WKT	MENU V				
	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIET	
	UTAMA	KELAS I	KLS III/II	DIET UTAMA/KLS I	DIET KLS III/II
Pagi	Nasi Daging Matik Telur kukus saus tomat Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Solong 20 gr - Wortel 30 gr	Nasi Daging Matik Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Solong 20 gr - Wortel 30 gr	Nasi Daging Matik Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Solong 20 gr - Wortel 30 gr	Nasi Daging Matik Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Solong 20 gr - Wortel 30 gr	Nasi Daging Matik Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Solong 20 gr - Wortel 30 gr
Snack Pagi	Bika Karamel Amerka Reot Susu Putih - Susu 20 gr - Gula pasir 15 gr	Bika Karamel Amerka Reot Susu Putih - Susu 20 gr - Gula pasir 15 gr	Carik Manis	Bika Karamel (2) DM Pisang raja 150 gr The Manis - The 1 gr - Gula pasir 15 gr	Carik Manis DM Pisang Raja 150 gr
Malam	Nasi Ikan Layang Balado Ayam Pentul Ayam Ibet 40 gr Telur 1/8 Terak Tempe Sayur Kimlo Wortel 35 gr Bloom kol 20 gr buncis 10 gr Udang basah 6,75 gr Semangka 200gr	Nasi Ikan Layang Balado Ayam Pentul Ayam Ibet 40 gr Telur 1/8 Terak Tempe Sayur Kimlo Wortel 35 gr Bloom kol 20 gr buncis 10 gr Semangka 200gr	Nasi Ikan Layang Balado Terak Tempe Sayur Kimlo Wortel 35 gr Bloom kol 20 gr buncis 10 gr Balado Daging 50 ETPT: Ayam Pentul Semangka 150 gr	Nasi Ikan Layang Balado Terak Tempe Sayur Kimlo Wortel 35 gr Bloom kol 20 gr buncis 10 gr DM : Acar Timun ketimun 100 gr Semangka 200gr	Nasi Ikan Layang Balado Terak Tempe Sayur Kimlo Wortel 35 gr Bloom kol 20 gr buncis 10 gr Balado Daging 20 DM : Acar Timun ketimun 100 gr BS: Lauk Ayam Pepaya Saring 125 gr
Snack Sore	Bolu Lemon Bakpa	Bolu Lemon Bakpa		Bolu Lemon (2) DM Pisang Raja 150 gr	DM Pisang Raja 150 gr BS: Pisang Raja 150 gr
Malam	Nasi Gulai Ayam Telur mata sapi bb kecap Tahu Asam Manis Tumis Caisin + Tauge Caisin 50 Tauge 30 gr Apel Merah 150 gr	Nasi Gulai Ayam Telur mata sapi bb kecap Tahu Asam Manis Tumis Caisin + Tauge Caisin 50 Tauge 30 gr Apel Merah 150 gr	Nasi Gulai Ayam Tahu Asam Manis Tumis Caisin + Tauge Caisin 50 Tauge 30 gr ETPT: Telur mata sapi bb kecap Pisang Raja 150 gr	Nasi Gulai Ayam Tahu Asam Manis Tumis Caisin + Tauge Caisin 50 Tauge 30 gr DM Tumis Sawi putih - Sawi Putih 100 gr Apel Merah 150 gr Bis : Pisang raja 150 gr	Nasi Gulai Ayam Tahu Asam Manis Tumis Caisin + Tauge Caisin 50 Tauge 30 gr DM Tumis Sawi putih - Sawi Putih 100 gr Pisang Raja 150 gr

Lampiran 11. Menu Rumah Sakit (Siklus VI)

WKT	MAKANAN BIASA				MAKANAN DIET	
	UTAMA	KELAS I	KLS IIBI	DIET UTAMA/KLS I		
				DIET KLS IIBI	DIET KLS IIBI	
Pagi	Nasi Telur bb Baki Abon Tempe goreng Sop sayuran Buncis 10 gr Wortel 35 gr Isom Kol 20 gr	Nasi Telur bb Baki Tempe goreng Sop sayuran Buncis 10 gr Wortel 35 gr Isom Kol 20 gr	Nasi Telur bb Baki Sop sayuran Buncis 10 gr Wortel 35 gr Isom Kol 20 gr	Nasi Telur bb Baki Tempe goreng Sop sayuran Buncis 10 gr Wortel 35 gr Isom Kol 20 gr	Nasi Telur bb Baki Tempe goreng Sop sayuran Buncis 10 gr Wortel 35 gr Isom Kol 20 gr	Nasi Telur bb Baki Tempe goreng Sop sayuran Buncis 10 gr Wortel 35 gr Isom Kol 20 gr
Snack Pagi	Bolu Keja Aren aren Susu Coklat - Susu 20 gr - Gula pasir 15 gr	Bolu Keja Aren aren Susu Coklat - Susu 20 gr - Gula pasir 15 gr	Kue Talam Udang	Bolu Keja (2) DM: Pier Sandang 175 gr The Manis - The 1 gr - Gula pasir 15 gr	Kue Talam Udang DM: Pisang Ambon 150 gr	
Siang	Nasi Ayam Rendang Bakso Rambutan *ayam fillet 25 gr *Telur 1/8 bit *Telur puyuh 1 bit Tahu Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr Jeruk Manis 125 gr	Nasi Ayam Rendang Bakso Rambutan *ayam fillet 25 gr *Telur 1/8 bit *Telur puyuh 1 bit Tahu Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr Jeruk Manis 125 gr	Nasi Ayam Rendang Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr ETPT : Bakso Rambutan Pisang Raja 150 gr	Nasi Ayam Rendang Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr DM: Tumis Caisin - Caisin 100 gr Jeruk Manis 125 gr	Nasi Ayam Rendang Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr DM: Tumis Caisin - Caisin 100 gr BS: Lauk Daging Giling Jus Pepaya 125 gr Pisang Raja 150 gr	
Snack Sore	Susu Fla Martabak	Susu Fla Martabak		Susu Fla (2) DM: Pisang Raja 150 gr	DM: Pisang Raja 150 gr BS: Pisang Ambon 150 gr	
Malam	Nasi Ikan simba asam pade sop bakso tahu Tempe kemul NB Tempe Bacem Gulai Kc Panjang Kc Panjang 70 gr Pier sandang 175 gr	Nasi Ikan simba asam pade sop bakso tahu Tempe kemul NB Tempe bb Bacem Gulai Kc Panjang Kc Panjang 70 gr Pier sandang 175 gr	Nasi Ikan simba asam pade Tempe kemul NB Tempe bb Bacem Gulai Kc Panjang Kc Panjang 70 gr ETPT : Sop Bakso Tahu Pisang ambon 150 gr	Nasi Ikan simba asam pade Tempe kemul NB Tempe bb Bacem Gulai Kc Panjang Kc Panjang 70 gr DM : Tumis Tauge 100 gr Pier sandang 175 gr BS : JERUK MANIS 125 gr	Nasi Ikan simba asam pade Tempe bb Kare BB Gulai Kc Panjang Kc Panjang 70 gr DM : Tumis Tauge 100 gr Pisang ambon 150 gr	

Lampiran 12. Menu Rumah Sakit (Siklus VII)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIET	
	UTAMA	KELAS I	KLS III/II	DIET UTAMA/KLS I	DIET KLS III/II
	Nasi Telur Opor Ayam bb najak Tahu Goreng Tumis Kc.Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr - Soleng 30 gr	Nasi Telur Opor Tahu Goreng Tumis Kc.Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr - Soleng 30 gr	Nasi Telur Opor Tumis Kc.Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr - Soleng 30 gr	Nasi Telur Opor Tumis Kc.Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr - Soleng 30 gr	Nasi Telur Opor Tahu Goreng Tumis Kc.Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr - Soleng 30 gr
Lapis Surabaya Semar Mendem Susu Coklat - Susu 20 gr - Gula pasir 15 gr	Lapis Surabaya Semar Mendem Susu Coklat - Susu 20 gr - Gula pasir 15 gr	Kue Anum Manis	Lapis Surabaya (2) DM: Pisang Raja The Manis - The 1 gr - Gula pasir 15 gr	Kue Anum Manis DM: Pisang Ambon	
Nasi Daging Kare Telur ceplok Kering Tempe (NB) Tempe Kalo (bb)	Nasi Daging Kare Telur ceplok Kering Tempe (NB) Tempe Kalo (bb)	Nasi Daging Kare Kering Tempe (NB) Tempe Kalo (bb)	Nasi Daging Kare Tempe Kalo (bb)	Nasi Daging Kare Tempe Kalo	Nasi Daging Kare Tempe Kalo
Tumis Tauge Saos Tiram Tauge : 35 gr wortel : 30 gr Saos Tiram	Tumis Tauge Saos Tiram Tauge : 35 gr wortel : 30 gr Saos Tiram	Tumis Tauge Saos Tiram Tauge : 35 gr wortel : 30 gr Saos Tiram	Tumis Tauge Saos Tiram Tauge : 35 gr wortel : 30 gr Saos Tiram ETPT: Kalo daging	Tumis Tauge Saos Tiram Tauge : 35 gr wortel : 30 gr Saos Tiram DM: Tumis Labu Siam 100 gr +	Tumis Tauge Saos Tiram Tauge : 35 gr wortel : 30 gr Saos Tiram DM: Tumis Labu Siam 100 gr + BS: Lauk Naging Pepaya Saring Pisang Raja 150 gr
Melon 200 gr	Melon 200 gr	Pisang Raja 150 gr	Melon 200 gr	DM: Pisang Raja 150 gr BS: Pisang Raja 150 gr	
Kue Lumpur Kue Pastel	Kue Lumpur Kue Pastel		Kue Lumpur (2) DM: Pisang Ambon 150 gr	DM: Pisang Raja 150 gr BS: Pisang Raja 150 gr	
Nasi Puyunghay Ayam bb Malbi Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr	Nasi Puyunghay Ayam bb Malbi Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr	Nasi Puyunghay Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr	Nasi Puyunghay Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr ETPT: Ayam bb Malbi	Nasi Puyunghay Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr DM: Ca Oyong - Oyong 125 gr	Nasi Puyunghay Tahu goreng Sayur Godok Wortel 30 gr Buncis 25 gr Labu siam 25 gr DM: Ca Oyong - Oyong 125 gr Pisang Ambon 150 gr
Apel Fuji 175 gr	Apel Fuji 175 gr	Pisang Ambon 150 gr	Apel Fuji 175 gr BS: Pisang Raja 150 gr	Pisang Ambon 150 gr	

Lampiran 13. Asupan SMRS

waktu makan	Menu	Bahan Makanan	berat (g)	Nilai Gizi							
				energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Seng (mg)	Vitamin A (mg)	Vitamin C (mg)
Makan Pagi	nasi	nasi	150	270	4,5	0,45	59,7	0,6	0,9	0	0
	telur ceplok	telur	55	84,7	6,82	5,94	0,385	1,65	0,55	33,55	0
		minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tumis kacang panjang	kacang panjang	20	6,2	0,46	0,02	1,06	0,1	0,12	0	9,2
		minyak	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0
Sub total makan pagi				431,62	11,78	14,41	61,145	2,35	1,57	33,55	9,2
Makan Siang	nasi	nasi	150	270	4,5	0,45	59,7	0,6	0,9	0	0
	tempe goreng	tempe	50	94,47	9,776	3,375	6,345	1,88	0,799	0	0
		minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tahu goreng	tahu	50	40	5,45	2,35	5,45	1,7	0,4	0	0
		minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
sambal kentang	kentang	20	12,4	0,42	0,04	2,7	0,14	0,06	0	4,2	
	minyak	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	
sub total makan siang				531,79	20,146	19,215	74,195	4,32	2,159	0	4,2
Selingan	biscuit kelapa	biskuit roma	20	26	0,4	1	3,8	0	0	0	0
	teh anget	gula pasir	13	51,2	0	0	12,22	0,013	0	0	0
	gorengan	bakwan	20	56	1,64	2,04	7,8	1,4	0	0	0
sub total selingan				133,2	2,04	3,04	23,82	1,413	0	0	0
Makan Malam	nasi	nasi	100	180	3	0,3	39,8	0,4	0,6	0	0
	ayam kecap	ayam	20	59,6	3,64	4	0	0,3	0,12	49	0
		kecap	10	7,1	0,5	0,1	0,9	0,7	0	0	0
	sambal kentang	kentang	20	12,4	0,42	0,04	2,7	0,14	0,06	0	4,2
		minyak	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0
sub total makan malam				285,62	7,56	7,44	43,4	1,54	0,78	49	4,2
sub total menu				1382,23	41,526	44,105	202,56	9,623	4,509	82,55	17,6
sub total kebutuhan sehari				1999,62	79,5	55,59	279,65	18	8	600	75
persentase				69%	52%	79%	72%	53%	56%	14%	23%

Lampiran 14. Perencanaan Menu Hari Pertama

waktu makan	Menu	Bahan Makanan	berat (g)	Nilai Gizi							
				energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Seng (mg)	Vitamin A (mg)	Vitamin C (mg)
Makan Pagi	nasi	nasi	150	270	4,5	0,45	59,7	0,6	0,9	0	0
	daging malbi	daging sapi	50	87	8,5	4	0	1,45	1,45	3	0
	tahu semur	tahu	75	60	6,5	3,5	0,4	2,55	0,4	0	0
	bening labu siam	labu siam	20	6	0,12	0,02	1,34	0,1	0,2	0	3,6
		solong	25	8,75	0,55	0,025	1,85	0,1	0,2	0	2
	wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,3	0,1	0	5,4	
sub total makan pagi				442,55	20,47	8,175	65,66	5,1	3,25	3	11
Makan Siang	nasi	nasi	200	360	6	0,6	79,6	0,8	1,2	0	0
	ikan balado	ikan tuna	60	87,2	9,32	1,36	0	0,4	0,24	262	0
	pentul ayam	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0,6	0,24	98	0
		telur ayam	7	10,7	0,8	0,7	0,21	0,07	4,27	0	0
	terik tempe	tempe	50	96,48	9,984	4,224	6,48	1,92	0,816	0	0
	capcay	wortel	25	9	0,25	1,975	1,975	0,25	0,075	0	4,5
		buncis	25	8,5	0	0,075	1,8	0,075	0,175	0	2,75
		bloom kol	25	3,75	0,36	0,03	0,735	0,165	0,045	0	10,35
	buah	semangka	125	35	0,625	0,25	8,625	0,25	0,125	0	7,5
sub total makan siang				729,83	34,619	19,214	99,425	4,53	7,186	360	25,1
Selingan	wafle	tepung terigu	30	99,9	2,7	0,3	23,16	0,39	0,84	0	0
		telur ayam	10	15,4	1,24	0,07	0,07	0,3	0,1	6,1	0
		mentega	5	37,1	0,025	4,08	0,07	0,055	0,02	50	0
		gula pasir	10	39,4	0	0	9,4	0,01	0	0	0
sub total selingan sore				191,8	3,965	4,45	32,7	0,755	0,96	56,1	0
Makan Malam	nasi	nasi	200	360	6	0,6	79,6	0,8	1,2	0	0
	gulai	ayam	55	149	8,9	12,5	0	0,75	0,252	122	0
	telur goreng	telur ayam	55	77	6,2	5,4	0,35	1,5	0,5	30,5	0
		minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tahu asam manis	tahu	75	60	6,5	3,5	0,4	2,55	0,4	0	0
	tumis caisin	caisin	50	10	0	0,08	0,0578	0,0076	0,0476	0	0,042
		taoge	30	10,2	0	0,36	1,29	0,24	0,12	0	1,5
	buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9
sub total makan malam				818,4	28,6	28,24	105,9978	6,0476	2,7196	152,5	10,542
sub total sehari				2182,58	87,654	60,079	303,7828	16,4326	14,1156	571,6	46,642
kebutuhan sehari				1999,62	79,5	55,59	279,65	18	8	600	75
persentase kebutuhan				109%	110%	108%	109%	91%	176%	95%	62%

Lampiran 15. Perencanaan Menu Hari Kedua

waktu makan	Menu	Bahan Makanan	berat (g)	Nilai Gizi							
				energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Seng (mg)	Vitamin A (mg)	Vitamin C (mg)
Makan Pagi	nasi	nasi	150	270	4,5	0,45	59,7	0,6	0,9	0	0
	telur bb bali	telur	55	84,7	6,82	0,385	0,385	1,65	0,55	33,55	0
	goreng	tempe	50	116,58	12,064	5,104	7,83	2,45	1,25	0	0
	sop sayuran	buncis	25	8,5	0,6	0,8	1,8	0,075	0,175	0	2,75
		wortel	45	16,2	0,45	0,27	3,555	0,45	0,135	0	8,1
sub total makan pagi				495,98	24,434	7,009	73,27	5,225	3,01	33,55	10,85
Makan Siang	nasi	nasi	200	360	6	0,6	79,6	0,8	1,2	0	0
	ayam rendang	ayam	55	119,2	7,28	10	0	0,7	0,24	98	0
	tahu goreng	tahu	75	60	6,5	3,5	0,4	2,55	0,4	0	0
		minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	sayur godok	wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,3	0,09	0	5,4
		buncis	25	8,5	0,6	0,8	1,8	0,075	0,175	0	2,75
		labu siam	25	7,5	0,15	0	2,35	0,125	0,25	0	4,5
	bakso rambutan	ayam	25	119,2	7,28	10	0	0,6	0,24	98	0
		telur ayam	7	10,7	0,8	0,7	0,21	0,07	4,27	0	0
		telur puyuh	10	14	1	0,8	0	0	0	0	0
		bihun	5	17,4	0,235	0	8,2	0,09	0,085	0	0
		minyak	5	44,2	0	0	0	0	0	0	0
buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9	
sub total makan siang				923,7	31,145	32,38	119,23	5,51	7,15	196	21,65
Selingan	kue cantik manis	50	70,5	2,52	2,55	8,5	0	0	0	0	
sub total selingan sore				70,5	2,52	2,55	8,5	0	0	0	0
Makan Malam	bubur	bubur	150	136,5	2,55	0,3	30,6	0,6	0,9	0	0
	asam pade	ikan tuna	60	87,2	9,32	1,36	0	0,4	0,24	262	0
	sop bakso tahu	bakso tahu	40	92,4	4,72	4,88	8,56	0,6	0	0	0
	tahu goreng	tahu	75	60	6,5	3,5	0,4	2,55	0,4	0	0
		minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	gulai	kacang panjang	70	21,7	0	0,031	0	0	0	0	0,23
		santan	20	24,4	0,4	2	1,52	0,02	0,08	0	0,4
	buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9
sub total makan malam				574,4	24,49	17,871	65,38	4,37	1,82	262	9,63
sub total menu sehari				2064,58	82,589	59,81	266,38	15,105	11,98	491,55	42,13
total kebutuhan				1999,62	79,5	55,59	279,65	18	8	600	75
persentase menu				103%	104%	108%	95%	84%	150%	82%	56%

Lampiran 16. Perencanaan Menu Hari Ketiga

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	berat (g)	Nilai Gizi							
				energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Seng (mg)	Vitamin A (mg)	Vitamin C (mg)
Makan Pagi	bubur	bubur	200	182	3,4	0,4	40,8	0,8	1,2	0	0
	telur bb										
	rendang	telur	55	84,7	6,82	5,94	0,385	1,65	0,55	33,55	0
	semur tahu	tahu	50	40	5,45	2,35	0,4	1,7	0,4	0	0
		kecap	10	7,1	0,5	0,1	0,9	0,7	0	0	0
	sayur sop	buncis	25	8,5	0,6	1,8	1,8	0,075	0,175	0	2,75
		wortel	50	18	0,5	0,2	3,95	0,5	0,15	0	9
sub total makan pagi				340,3	17,27	10,79	48,235	5,425	2,475	33,55	11,75
Makan Siang	bubur	bubur	200	182	3,4	0,4	40,8	0,8	1,2	0	0
	ayam bb										
	sate	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0,6	0,24	98	0
		kentang	40	65	4	0,42	28,35	1,47	0,63	0	9,8
	perkedel	daging	25	40,8	5,6	3,8	0	1	1,4	2	0
	daging	telur	10	15,4	1,24	1,08	0,07	0,3	0,1	6,1	0
		minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
	tempe goreng	tempe	47	94,47	9,776	3,375	6,345	1,88	0,799	0	0
sayur	bayam	50	8	0,45	0,2	1,45	1,75	0,2	0	20,5	
bening	taoge	30	10,2	1,11	0,36	1,29	0,24	0,12	0	1,5	
buah	pepaya	125	57,5	0,625	0,125	15,25	2,125	0,375	0	97,5	
sub total makan siang				636,77	33,481	24,76	93,555	10,165	5,064	106,1	129,3
Selingan	kue	kue apem	51	100,47	1,683	2,346	18,156	0	0	0	0
sub total selingan siang				100,47	1,683	2,346	18,156	0	0	0	0
Makan Malam	bubur	bubur	200	182	3,4	0,4	40,8	0,8	1,2	0	0
	telur bb										
	kare	telur	50	77	6,2	5,4	0,35	1,5	0,5	30,5	0
	daging bb										
	rendang	rendang	40	77,2	9,04	3	4	1,16	1,96	2,4	0
	tahu semur	tahu	50	40	5,45	2,1	0,4	1,73	0,384	0	0
		buncis	25	8,5	0,6	1,8	0,075	0,175	0	2,75	
	sayuran sop	wortel	35	12,6	0,35	0,21	2,765	0,35	0,105	0	6,3
	bloom kol	25	8,75	0,84	0,07	1,715	0,385	0,105	0	24,15	
buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9	
sub total makan malam				514,05	26,88	13,78	76,13	6,2	4,629	32,9	42,2
Selingan Malam	onde-onde	onde-onde	25	83,25	1	2,4	14,4	0	0	0	0
	kue	kue lumpur	40	388	4,8	5,5	17,64	1,15	0	10	0
sub total menu sehari				471,25	5,8	7,9	32,04	1,15	0	10	0
kebutuhan sehari				2062,84	85,114	59,576	268,116	22,94	12,168	182,55	183,25
kebutuhan sehari				1999,62	79,5	55,59	279,65	18	8	600	75
persentase				103%	107%	107%	96%	127%	152%	30%	244%

Lampiran 17. Hasil Recall Hari Pertama

waktu makan	Menu	Bahan Makana	berat (g)	Nilai Gizi							
				energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Seng (mg)	Vitamin A (mg)	Vitamin C (mg)
Makan Pagi	nasi	nasi	97	174,6	2,91	0,291	38,606	0,388	0,582	0	0
	daging malbi	daging sapi	40	66,5	6,4	0	0	1	1	4,2	0
		kecap	13	7,1	0,1	0,13	0,9	0,57	0	0	0
	bening labu siam	labu siam	8	2,4	0,048	0,008	0,536	0,04	0,08	0	1,44
		solong	25	8,75	0,55	0,025	1,85	0,1	0,2	0	2
	wortel	19	6,48	0,18	1,975	1,422	0,18	0,054	0	3,24	
sub total makan pagi				265,83	10,188	2,429	43,314	2,278	1,916	4,2	6,68
Makan Siang	nasi	nasi	144	259,2	4,32	0,432	57,312	0,576	0,864	0	0
	gulai	ikan tuna	40	57,6	9,32	0	0	0,4	0,24	262	0
	ayam asam manis	ayam	33	98,34	6,006	8,3	0	0,495	0,198	80,85	0
		kecap	10	7,1	0,5	0,1	0,9	0,7	0	0	0
	tempe bb rujak	tempe	48	96,48	9,984	4,224	6,48	1,92	0,816	0	0
		wortel	25	9	0,25	1,975	1,975	0,25	0,075	0	4,5
	capcay	buncis	25	8,5	0,6	0,075	1,8	0,075	0,175	0	2,75
		bloom ko	15	3,75	0,36	0,03	0,735	0,165	0,045	0	10,35
	buah	semangka	125	35	0,625	0,25	8,625	0,25	0,125	0	7,5
	sub total makan siang				574,97	31,965	15,386	77,827	4,831	2,538	342,85
Selingan	jus	apel	85	49,3	0,255	0,34	12,665	0,255	0,255	0	4,25
		gula pasir	10	39,4	0	0	9,4	0,01	0	0	0
sub total selingan pagi				88,7	0,255	0,34	22,065	0,265	0,255	0	4,25
Selingan	wafle	tepung terigu	30	99,9	2,7	0,3	23,16	0,39	0,84	0	0
		telur ayam	10	15,4	1,24	0,07	0,07	0,3	0,1	6,1	0
		mentega	5	37,1	0,025	4,08	0,07	0,055	0,02	50	0
		gula pasir	10	39,4	0	0	9,4	0,01	0	0	0
sub total selingan sore				191,8	3,965	4,45	32,7	0,755	0,96	56,1	0
Makan Malam	nasi	nasi	188	338,4	5,64	0,564	74,824	0,752	1,128	0	0
	gulai	ayam	27	80,46	4,914	6,8	0	0,405	0,162	66,15	0
	telur goreng	telur ayan	50	77	6,2	5,4	0,35	1,5	0,5	30,5	0
		minyak	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0
	tahu asam manis	tahu	50	40	5,45	2,35	0,4	1,7	0,4	0	0
		kecap	10	7,1	0,5	0,1	0,9	0,7	0	0	0
	tumis caisin	caisin	50	10	0	0,08	0,0578	0,0076	0,0476	0	0,042
		taoge	30	10,2	0,6	0,36	1,29	0,24	0,12	0	1,5
buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9	
sub total makan malam				671,16	29,304	16,454	102,1218	5,5046	2,5576	96,65	10,542
sub total sehari				1792,46	75,677	39,059	278,0278	13,6336	8,2266	499,8	46,572
kebutuhan sehari				1999,62	79,5	55,59	279,65	18	8	600	75
persentase kebutuhan				90%	95%	70%	99%	76%	103%	83%	62%

Lampiran 18. Hasil Recall Hari Kedua

waktu makan	Menu	Bahan Makanan	berat (g)	Nilai Gizi							
				energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Seng (mg)	Vitamin A (mg)	Vitamin C (mg)
Makan Pagi	nasi	nasi	102	183,6	3,06	0,306	40,596	0,408	0,612	0	0
	telur bb bali	telur	50	46,2	3,72	0,21	0,21	0,9	0,3	18,3	0
	tempe goreng	tempe	33	66,33	6,864	2,904	4,455	1,32	0,561	0	0
	sayur sop	wortel	45	16,2	0,45	0,27	3,555	0,45	0,135	0	8,1
sub total makan pagi				312,33	14,094	3,69	48,816	3,078	1,608	18,3	8,1
Selingan Pagi	telur rebus	putih telur	60	50	10,8	0	0,8	0,2	0	0	0
	sub total selingan pagi				50	10,8	0	0,8	0,2	0	0
Makan Siang	nasi	nasi	110	198	3,3	0,33	43,78	0,44	0,66	0	0
	ayam rendang	ayam	30	89,4	5,46	7,5	0	0,45	0,18	73,5	0
	tahu goreng	tahu	50	40	5,45	2,35	5,45	1,7	0,4	0	0
		minyak		5	44,2	0	5	0	0	0	0
	sayur godok	wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,3	0,09	0	5,4
		buncis	10	3,4	0,24	0,03	0,72	0,03	0,07	0	1,1
		labu siam	10	3	0,06	0,01	0,67	0,05	0,1	0	1,8
	bakso rambutan	ayam	25	119,2	7,28	10	0	0,6	0,24	98	0
		telur ayam	7	10,7	0,8	0,7	0,21	0,07	4,27	0	0
		telur puyuh	10	14	1	0,8	0	0	0	0	0
		bihun	5	17,4	0,235	0	8,2	0,09	0,085	0	0
		minyak	5	44,2	0	0	0	0	0	0	0
	buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9
sub total makan siang				702,3	25,125	27,7	85,7	3,93	6,295	171,5	17,3
Selingan	kue	cantik manis	50	70,5	2,52	2,55	8,5	0	0	0	0
sub total selingan sore				70,5	2,52	2,55	8,5	0	0	0	0
Makan Malam	bubur	bubur	85	77,35	1,445	0,17	17,34	0,34	0,51	0	0
	asam pade	ikan tuna	75	86,4	12,2	2,4	0	0,6	0,03	327,5	0
	sop bakso tahu	bakso tahu	10	23,1	1,18	0,18	2,14	0	0	0	0
	tahu goreng	tahu	50	40	5,45	2,35	5,45	1,7	0,4	0	0
		minyak		5	44,2	0	5	0	0	0	0
	buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9
sub total makan malam				379,05	21,275	10,9	49,23	2,84	1,14	327,5	9
sub total menu sehari				1514,18	73,814	44,84	193,046	10,048	9,043	517,3	34,4
total kebutuhan				1999,62	79,5	55,59	279,65	18	8	600	75
persentase menu				76%	93%	81%	69%	56%	113%	86%	46%

Lampiran 19. Hasil *Recall* Hari Ketiga

waktu makan	Menu	Bahan Makanan	berat (g)	Nilai Gizi							
				energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Zat Besi (mg)	Seng (mg)	Vitamin A (mg)	Vitamin C (mg)
Makan Pagi	bubur	bubur	100	91	1,7	0,2	20,4	0,4	0,6	0	0
	telur bb										
	rendang	telur	30	46,2	3,72	3,24	0,21	0,9	0,3	18,3	0
	tumis tahu	tahu	26	20,8	2,834	1,222	0,208	0,884	0,208	0	0
	sayur sop	wortel	25	9	0,25	1,975	1,975	0,25	0,075	0	4,5
sub total makan pagi				167	8,504	6,637	22,793	2,434	1,183	18,3	4,5
Selingan pagi	kue	brownis	20	41,4	0,9	0,4	8,6	0,1	0	6,4	0
sub total selingan pagi				41,4	0,9	0,4	8,6	0,1	0	6,4	0
Makan Siang	bubur	bubur	125	113,75	2,125	0,25	25,5	0,5	0,75	0	0
	ayam bb sate	ayam	30	89,4	5,46	0	0	0,45	0,18	73,5	0
	perkedel daging	kentang	40	65	4	0,42	28,35	1,47	0,63	0	9,8
		daging	25	40,8	5,6	3,8	0	1	1,4	2	0
		telur	10	15,4	1,24	1,08	0,07	0,3	0,1	6,1	0
	tempe goreng	minyak	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0
		tempe	47	94,47	9,776	3,375	6,345	1,88	0,799	0	0
	sayur bening	bayam	50	8	0,45	0,2	1,45	1,75	0,2	0	20,5
taoge		30	10,2	1,11	0,36	1,29	0,24	0,12	0	1,5	
buah	pepaya	125	57,5	0,625	0,125	15,25	2,125	0,375	0	97,5	
sub total makan siang				538,72	30,386	14,61	78,255	9,715	4,554	81,6	129,3
Selingan siang	kue	kue apem	51	100,47	1,683	2,346	18,156	0	0	0	0
sub total selingan siang				100,47	1,683	2,346	18,156	0	0	0	0
Makan Malam	bubur	bubur	110	198	3,3	0,33	43,78	0,44	0,66	0	0
	telur bb kare	telur	30	46,2	3,72	3,24	0,21	0,9	0,3	18,3	0
	rendang	daging sapi	20	38,6	4,52	1,58	0	2	0	4,2	0
	tahu semur	tahu	40	32	4,56	1,88	0,32	1,52	0,32	0	0
	sayur sop	wortel	25	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	0,03	0	1,8
	buah	pisang ambon	100	108	1	0,8	24,3	0,2	0,2	0	9
sub total makan malam				426,4	17,2	7,89	69,4	5,16	1,51	22,5	10,8
sub total menu sehari				1273,99	58,673	31,883	197,204	17,409	7,247	128,8	144,6
kebutuhan sehari				1999,62	79,5	55,59	279,65	18	8	600	75
persentase				64%	74%	57%	71%	97%	91%	21%	193%