

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat izin penelitian

	PEMERINTAH KOTA METRO UNIT PELAKSANA TEKNIS DAERAH DINAS KESEHATAN RUMAH SAKIT UMUM DAERAH JEND. A. YANI Jl Jend. A. Yani No 13 Kota Metro Telp/Fax (0725) 41820/48423 Email : rsudayanimetro@gmail.com Website : www.rsuay.metrokota.go.id	
Nomor : 890/ 2846 / J.LL-02/2023	Metro, 10 Mei 2023	
Lampiran : 1 (satu) berkas	Kepada	
Perihal : Izin Penelitian	Yth Dikretur Poltekkes Kemenkes	
	Tanjungkarang	
	Di	
	Bandar Lampung	

Dengan Hormat,

Sehubungan surat dari Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang nomor : PP 03 01/1/ 1863/2023 tanggal 16 Maret 2023 perihal Izin Penelitian dan Keterangan Layak Etik No. 292/KEPK-TJK/IV/2023 tanggal 03 Mei 2023, maka dengan ini kami sampaikan pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberikan izin kepada saudara, melakukan penelitian Tugas Akhir di RSUD Jend. A. Yani Metro. Untuk rinciannya sebagai berikut :

NO	NAMA	NIM	JUDUL
1	Rofiatul Husnah	2013411130	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Penyakit Gerd.

Untuk kelancaran pelaksanaan penelitian tersebut, maka diberlakukan ketentuan sebagai berikut :

1. Bersedia mematuhi peraturan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro
2. Bersedia melaksanakan protocol kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku
3. Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

An. DIREKTUR RSUD
JENDERA A. YANI KOTA METRO
Wakil Gubernur



Dr. HASRI AYAHDI
NIP. 197106192006041004

Tembusan:

1. Kabag Keuangan c/q Perbendaharaan RSUD Jend. A. Yani
2. Yang Bersangkutan

Lampiran 2. PSP

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP) Naskah Penjelasan
penelitian untuk mendapat persetujuan Dari subyek penelitian

Assalamualaikum

wr.wb Perkenalkan

Nama saya : Rofiatul Husnah

Pekerjaan : Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

Saya akan melakukan pengumpulan data tentang “Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pasien Penyakit GERD dan Hipertensi di RSUD Ahmad Yani Metro”. Tujuan penelitian ini untuk melihat bagaimanakah penatalaksanaan asuhan gizi terstandar pada pasien gerd.

Perlakuan yang akan diberikan pada responden adalah intervensi gizi >3 hari sampai pasien pulang. Pada kunjungan pertama pasien akan dilakukan skrining, selanjutnya dilakukan pengkajian gizi dengan mewawancarai pasien terkait kondisi pasien, kebiasaan makan pasien, recall 24 jam, dan memberikan pertanyaan tentang pengetahuan GERD. Waktu perkali kunjungan di mungkinkan menyita waktu 30 menit – 1 jam.

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden

Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sukiran

Umur : 54 tahun

Alamat: Rantau Jajar, Lampung Timur

Menyatakan bahwa bersedia untuk dijadikan sebagai responden penelitian Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Tanjungkarang dengan judul penelitian "Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar pada Pasien Penyakit GERD di RSU Ahmad Yani Metro".

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

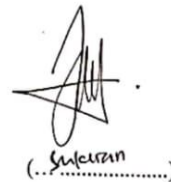
Peneliti



Rofiatul Husnah

Bandar Lampung, 11 Mei 2022

Yang menyatakan


(Sukiran)

Poltekkes Tanjungkarang

Lampiran 4. Identitas Responden

Lampiran 3. Identitas Responden

Identitas Responden

Nama Pewawancara : ~~Pofiatul~~ Husnah

Tanggal Wawancara : 21 Mei 2023

Identitas Responden

1. Nama : Tn. S
2. Jenis Kelamin : L/P
3. Umur : 54 tahun
4. Pendidikan : ☐ 1. SD ☐ 2. SMP
☒ 3. SMA ☐ 4. Perguruan Tinggi
5. Pekerjaan : Petani
6. Status Konseling : ~~Pernah~~ Tidak pernah

Poltekkes Tanjungkarang

Lampiran 5. FORMULIR RECALL 24 JAM

45

FORMULIR RECALL 24 JAM

Responden : Bp Fikri

Pewawancara : Rofahil Hurnah

Nama Responden :

Tanggal : 21 Mei 2023

Waktu	Menu	Bahan Makanan	URT	GRAM
08.00	Nasi	Beras	1 Ctg	
	Sayur labuham	labuham	2 sdm	
	Ikan bakar	Ikan nila	1 Ptn sdg	
12.00	Nasi	beras	2 ctg	
	Sayur labuham	labuham	2 sdm	
	Ikan bakar	Ikan nila	1 Ptn sdg	
14.00	Buah jeruk	buah jeruk		
17.00	Nasi	beras	1 ctg	
	Sayur labuham	labuham	2 sdm	
	Ikan bakar	Ikan nila	1 Ptn sdg	

CS

Lampiran 6. Lembar Skrining Gizi

Skrining yang digunakan pada penelitian ini adalah *Malnutrition Screening Tools (MST)*:

Nama Pasien = Th. Cukuan

Usia = 59 tahun

Berat Badan = 60 kg

Tinggi Badan = 160 cm

A. Apakah terjadi penurunan asupan makan selama 3 bulan terakhir berkaitan dengan penurunan nafsu makan, gangguan saluran cerna, kesulitan mengunyah atau kesulitan mengunyah ? 0 = penurunan nafsu makan tingkat berat $\surd$ = penurunan nafsu makan tingkat sedang 2 = tidak kehilangan penurunan nafsu makan
B. Penurunan berat badan selama 3 bulan terakhir 0 = penurunan berat badan >3 kg (6,6 lbs) 1 = penurunan berat badan tidak diketahui 2 = penurunan berat badan antara 1 dan 3 kg (2,2 dan 6,6 lbs) 3 = tidak terjadi penurunan berat badan
C. Mobilitas 0 = hanya diatas kasur atau di kursi roda $\surd$ = dapat beranjak dari kursi atau kasur, tetapi tidak mampu beraktivitas normal 2 = mampu beraktivitas normal
D. Menderita penyakit psikologis atau penyakit akut dalam 3 bulan terakhir 0 = ya 2 = tidak
E. Masalah neuropsikologis 0 = demensia tingkat berat atau depresi 1 = demensia tingkat sedang 2 = tidak ada masalah psikologis
F. Body mass index (BMI) 0 = BMI <19 1 = BMI 19 - <21 2 = BMI 21 - <23 3 = BMI $\geq$ 23
Total Skor :

Skor skrining (sub total maksimal 14 poin)

12-14 poin : status gizi normal

8-11 poin : beresiko malnutrisi

0-7 poin : malnutrisi

Lampiran 7. FFQ

FORMULIR KUISIONER FREKUENSI PANGAN (FOOD FREQUENCY QUESIONNARE)

Nama Responden : Tn. S

Hari/Tanggal : 21 Mei 2023

NO	Jenis Makanan	Sangat Sering	Sering	Biasa	Kadang-kadang	Jarang	kurang	Tidak pernah
		>1x/hr	1x/hr	4-6x/mg	1-3x/mg	<3x/mg	1-3x/bln	
1.	Nasi	√						
2.	Jagung						√	
3.	Kentang				√			
4.	Roti		√					
5.	Biscuit					√		
6.	Tempe		√					
7.	Tahu		√					
8.	Telur			√				
9.	Ikan nila			√				
10.	Daging Ayam				√			
11.	Ikan tawar					√		
12.	Bayam			√				
13.	Kangkung			√				
14.	Keju							√
15.	Kopi	√						
16.	Jeruk manis				√			
17.	Mangga						√	
18.	Papaya					√		
19.	Alpukat						√	

Lampiran 8. Recall SMRS

WAKTU MAKAN	MENU	BAHAN MAKAN	BERAT (gr)	NILAI KANDUNGAN GIZI													
				Energi	protein	lemak	kh	serat	fosfor	kalsium	besi	natrium	kalium	seng	vit A	vit C	
pagi	nasi putih	beras	60	78	1,4	0,1	17,2	0,2	22,2	1,8	0,1	0	17,4	0,2	0	0	
	sayur labu siam	labu siam	20	2,8	0,1	0,1	0,5	0,2	4,2	2,8	0	0,2	20	0	3	0,6	
	tahu goreng	tahu	40	82,4	2,9	8,1	0,7	0,4	34,8	38	2	2,4	43,6	0,3	0	0	
		garam	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	77,516	0	0	0	0	
	telur goreng	telur	60	38,2	2,4	3	0,2	0	32,6	9,6	0,2	23,6	24	0,2	36,2	0	
		garam	0,12	0	0	0	0	0	0	0	0	46,5096	0	0	0	0	
	total pagi			201,4	6,8	11,3	18,6	0,8	93,8	52,2	2,3	150,2256	105	0,7	39,2	0,6	
	siang	nasi putih	beras	60	78	1,4	0,1	17,2	0,2	22,2	1,8	0,1	0	17,4	0,2	0	0
	sayur labu siam	labu siam	20	2,8	0,1	0,1	0,5	0,2	4,2	2,8	0	0,2	20	0	3	0,6	
	tahu goreng	tahu	40	82,4	2,9	0,1	0,7	0,4	34,8	38	2	2,4	43,6	0,3	0	0	
		garam	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	77,516	0	0	0	0	
	buah	jeruk	50	69	5,6	1,1	12,9	2,6	88	367	24,5	113	951,5	1,2	583,5	30,5	
	total siang			232,2	10	1,4	31,3	3,4	149,2	409,6	26,6	193,116	1032,5	1,7	586,5	31,1	
	malam	nasi goreng	nasi	150	375	5,3	25,8	30,2	0,3	66	7,5	0,5	13,5	64,5	0,8	15	0
		garam	0,75	0	0	0	0	0	0	0	0	290,685	0	0	0	0	
		lalapan	ketimun	10	1,3	0,1	0	0,3	0,1	22	1,4	0	0,2	14,4	0	2,1	0,5
total malam				376,3	5,4	25,8	30,5	0,4	88	8,9	0,5	304,385	78,9	0,8	17,1	0,5	
total menu sehari				809,9	22,2	38,5	80,4	4,6	331	470,7	29,4	647,7266	1216,4	3,2	642,8	32,2	
total kebutuhan sehari				1676,16	60	27,93	296,184					1500					
	persentase %			48,3187763	37	137,8446	27,14529					43,18177					

Lampiran 9 Perencanaan menu hari ke 1

WAKTU MAKAN	MENU	BAHAN MAKAN	BERAT (gr)	NILAI KANDUNGAN GIZI													
				Energi	protein	lemak	kh	serat	fosfor	kalsium	besi	natrium	kalium	seng	vit A	vit C	
Makan pagi	nasi tim	beras	100	357	8,4	1,7	80,1	0,2	81	147	1,8	27	71	0,5	0	0	
	telur kecap	telur	50	77	6,2	5,4	0,35	0	129	43	1,5	71	59,25	0,5	30,5	0	
		kecap	2	1,42	0,114	0,026	0,18	0	1,92	2,46	0,114	0,02228	0	0	0	0	
	tempe bacem	garam	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	116,274	0	0	0	0	
		tempe	30	60,3	6,24	1,64	6,05	0,42	97,8	46,5	1,2	2,7	70,2	0,51	0	0	
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0	
	sayur bening bayam	bayam	80	12,8	0,72	0,32	5,32	0,56	80	0	2,8	12,8	365,12	0,32	0	32,8	
	garam	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0		
TOTAL MAKAN PAGI				535,04	21,674	12,086	86,245	1,18	389,72	238,96	7,414	501,1023	565,57	1,83	30,5	32,8	
snack pagi	puding nutrijel	nutrijel	3	0	0	0	0,0012	0,006	0	0	0	0	0	0	0	0	
		gula pasir	8	31,52	0	0	8,52	0	0,08	0,4	0,08	0,08	0,384	0	0	0	
TOTAL SNACK PAGI				31,52	0	0	8,5212	0,006	0,08	0,4	0,08	0,08	0,384	0	0	0	0
makan siang	nasi tim	beras	100	357	8,4	1,7	80,1	0,2	81	147	1,8	27	71	0,5	0	0	
	nugget ikan patin	ikan patin	35	46,2	5,95	2,31	4,386	0	60,55	10,85	0,56	26,95	121,1	0,28	0	0	
		tepung tapioka	5	18,15	0,055	0,025	4,41	0,045	6,25	4,2	0,05	0,05	0,355	0,005	0	0	
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		terigu	5	16,65	0,45	0,05	4,86	0,015	7,5	1,1	0,065	0,1	0	0,14	0	0	
	tempe bumbu kuning	garam	0,17	0	0	0	0	0	0	0	0	65,8886	0	0	0	0	
		tempe	30	60,3	6,24	1,4	4,05	0,42	97,8	46,5	1,2	2,7	70,2	0,51	0	0	
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	sayur bening wortel oyong	garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0	
		wortel	50	18	0,5	0,3	3,95	0,5	37	22,5	0,5	35	122,5	0,15	0	9	
		oyong	40	7,6	0,32	0,08	1,64	0,52	13,2	7,6	0,36	9,2	43,64	0,04	0	3,2	
		garam	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	271,306	0	0	0	0	
TOTAL MAKAN SIANG				576,94	20,915	4,865	99,386	1,7	303,3	239,75	4,535	476,9526	428,795	1,625	0	12,2	
snack sore	cantik manis mutiara	tepung hunkwe	3	10,92	0,135	0,03	6,505	0,483	3	1,5	0,03	0,45	36,96	0,081	0	0	
		gula pasir	5	19,7	0	0	4,7	0	0,05	0,25	0,05	0,05	0,24	0	0	0	
		santan	2	2,44	0,04	0,2	0,152	0,028	30	0,5	0,002	0,18	3,248	0,008	0	0,04	
TOTAL SNACK SORE				33,06	0,175	0,23	11,357	0,511	33,05	2,25	0,082	0,68	40,448	0,089	0	0,04	
makan malam	nasi tim	beras	100	357	8,4	1,7	85,1	0,2	81	147	1,8	27	71	0,5	0	0	
	telur kecap	telur	50	77	5,2	5,4	0,35	0	129	43	1,5	71	59,25	0,5	30,5	0	
minyak kelapa sawit		3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
kecap		3	2,13	0,171	0,039	0,27	0	2,88	3,69	0,171	0,03342	0	0	0	0		
	tahu bumbu kuning	garam	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	116,274	0	0	0	0	
tahu		35	28	3,815	1,645	0,28											
	sayur bening	garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0	
labusiam		40	12	0,24	0,04	5,68	2,48	10	5,6	0,2	1,2	66,84	0,4	0	7,2		
kacang panjang		40	12,4	0,92	0,04	2,12	1,08	25,6	24	0,24	12	85,2	0,2	0	18,4		
garam		0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0	
	buah pepaya	pepaya	50	23	0,25	0,05	6,1	0,8	6	11,5	0,85	2	110,5	0,15	0	39	
TOTAL MAKAN MALAM				514	23,356	9,369	100,22	4,6	327,68	323,99	6,121	500,8134	413,03	2,07	30,5	64,6	
TOTAL MAKAN SEHARI				1690,56	66,12	26,55	305,7292	7,997	1053,83	805,35	18,232	1479,628	1448,227	5,614	61	109,64	
KEBUTUHAN YANG DI BUTUHKAN				1.676	60	27,93	296,184	36	700	1000	9	1500	4700	11	650	90	
PRESENTASE E,P,L,KH (%)				101	110,20	95	103	22	151	81	203	99	31	51	9	122	

Lampiran 10 Perhitungan Asupan Makanan hari ke 1

WAKTU MAKAN	MENU	BAHAN MAKAN	BERAT (gr)	NILAI KANDUNGAN GIZI													
				Energi	protein	lemak	kh	serat	fosfor	kalsium	besi	natrium	kalium	seng	vit A	vit C	
Makan pagi	nasi tim	beras	30	107,1	2,52	0,51	80,1	0,06	24,3	44,1	0,54	8,1	21,3	0,15	0	0	
	telur kecap	telur	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		kecap	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	tempe bacem	garam	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	116,274	0	0	0	0	
		tempe	5	10,05	1,04	1,64	6,05	0,07	16,3	7,75	0,2	0,45	11,7	0,085	0	0	
		minyak kelapa sawit	1	8,84	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	garam	garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0	
	sayur bening bayam	bayam	10	1,6	0,09	0,04	5,32	0,07	10	0	0,35	1,6	45,64	0,04	0	4,1	
		garam	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0	
TOTAL MAKAN PAGI				127,59	3,65	3,19	86,245	0,2	50,6	51,85	1,09	397,73	78,64	0,275	0	4,1	
snack pagi	puding nutrijel	nutrijel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		gula pasir	0	0	0	0	8,52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SNACK PAGI				0	0	0	8,5212	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
makan siang	nasi tim	beras	45	160,65	3,78	0,765	80,1	0,09	36,45	66,15	0,81	12,15	31,95	0,225	0	0	
	nugget ikan patin	ikan patin	10	13,2	1,7	0,66	4,386	0	17,3	3,1	0,16	7,7	34,6	0,08	0	0	
		tepung tapioka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		minyak kelapa sawit	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		terigu	5	16,65	0,45	0,05	4,86	0,015	7,5	1,1	0,065	0,1	0	0,14	0	0	
	tempe bumbu kuning	garam	0,17	0	0	0	0	0	0	0	0	65,8886	0	0	0	0	
		tempe	10	20,1	2,08	1,4	1,35	0,14	32,6	15,5	0,4	0,9	23,4	0,17	0	0	
		minyak kelapa sawit	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	sayur bening wortel oyong	garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0	
		wortel	20	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	14,8	9	0,2	14	49	0,06	0	3,6	
		oyong	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		garam	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	271,306	0	0	0	0
TOTAL MAKAN SIANG				217,8	20,915	4,865	99,386	0,445	108,65	94,85	1,635	410,8026	138,95	0,675	0	3,6	
snack sore	cantik manis mutiara	tepung hunkwe	0	0	0	0	6,505	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		gula pasir	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		santan	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SNACK SORE				0	0	0	6,505	0	30	0	0	0	0	0	0	0	
makan malam	nasi tim	beras	30	107,1	2,52	0,51	85,1	0,06	24,3	44,1	0,54	8,1	21,3	0,15	0	0	
	telur kecap	telur	20	30,8	5,2	2,16	0,14	0	51,6	17,2	0,6	28,4	23,7	0,2	12,2	0	
minyak kelapa sawit		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
kecap		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		garam	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	116,274	0	0	0	0	
	tahu bumbu kuning	tahu	5	4	0,545	0,235	0,04										
		garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0	
	sayur bening	labusiam	0	0	0	0	5,68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		kacang panjang	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		garam	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0
	buah pepaya	pepaya	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL MAKAN MALAM				514	12,625	9,369	91,28	0,1	149,1	150,5	2,5	424,08	65,24	0,67	12,2	0	
TOTAL MAKAN SEHARI				859,39	37,19	17,424	291,9372	0,745	338,35	297,2	5,225	1232,613	282,83	1,62	12,2	7,7	
KEBUTUHAN YANG DI BUTUHKAN				1.676	60	27,93	317,135	36	700	1000	9	1500	4700	11	650	90	
PRESENTASE E,P,L,KH (%)				51	61,98	62	92	2	48	30	58	82	6	15	2	9	

Lampiran. 11 Perencanaan menu hari ke 2

WAKTU MAKAN	MENU	BAHAN MAKAN	BERAT (gr)	NILAI KANDUNGAN GIZI												
				Energi	protein	lemak	kh	serat	fosfor	kalsium	besi	natrium	kalium	seng	vit A	vit C
pagi	nasi tim	beras	100	357	8,4	1,7	77,1	0,2	81	147	1,8	27	70,1	0,5	0	0
	ayam bumbu kuning	ayam	35	104,3	6,37	4,75	0	0	70	4,9	0,525	38,15	135,065	0,21	85,75	0
		garam	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	77,516	0	0	0	0
	tahun bacem	tahu	35	28	3,815	1,645	0,28	0,035	64,05	78,05	1,19	0,7	17,71	0,28	0	0
		kecap	2	1,42	0,114	0,026	0,18	0	1,92	2,46	0,114	0,02228	0	0	0	0
		garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0
	sayur bening	putren	25	8,75	0,55	0,025	1,85	0,475	25	1,75	0,125	88,25	57,55	0,2	0	2
		wortel	50	18	0,5	0,3	3,95	0,5	37	22,5	0,5	35	122,5	0,15	-	9
		garam	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0
				517,47	19,749	8,446	83,36	1,21	278,97	256,66	4,254	305,3963	402,925	1,34	85,75	11
snack pagi	Puding buah	nutrijel	2	0	0	0	0,0008	0,004	0	0	0	0	0	0	0	0
		buah naga	20	14,2	0,34	0,62	1,82	0,64	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
		gula pasir	5	18,7	0	0	4,7									
				32,9	0,34	0,62	6,5208	0,644	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
siang	nasi tim	beras	100	357	8,4	1,7	77,1	0,2	81	147	1,8	27	70,1	0,5	0	0
	telur kecap	telur	50	75	6,2	5,4	0,35	0	129	43	1,5	71	59,25	0,5	30,5	0
		kecap	2	1,42	0,114	0,026	0,18	0	1,92	2,46	0,114	0,02228	0	0	0	0
		garam	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	2	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tempe bumbu kuning	tempe	35	70,35	7,28	2,8	4,725	0,49	114,1	54,25	1,4	3,15	81,9	0,595	0	0
		garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0
	sayur bening	wortel	50	18	0,5	0,3	3,95	0,5	37	22,5	0,5	35	122,5	0,15	-	9
		buncis	25	8,5	0,6	0,075	1,8	0,475	10,5			2				
		kentang	15	9,3	0,315	0,03	2,025	0,075				1,05				
		garam	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	271,306	0	0	0	0
				557,25	23,409	12,331	90,13	1,74	373,52	269,21	5,314	410,5283	333,75	1,745	30,5	9
sneck siang	Puding buah	nutrijel	2	0	0	0	0,0008	0,004	0	0	0	0	0	0	0	0
		buah naga	20	14,2	0,34	0,62	1,82	0,64	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
		gula pasir	5	18,7	0	0	4,7									
				32,9	0,34	0,62	6,5208	0,644	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
Malam	nasi tim	beras	100	357	8,4	1,7	77,1	0,2	81	147	1,8	27	70,1	0,5	0	0
	nugget	ikan patin	35	46,2	4,95	2,31	0,385	0				26,95				
		tepung terigu	10	33,3	0,9	0,1	7,72	0,03	15	2,2	0,13	0,2	0	0,28	0	0
		garam	0,17	0	0	0	0	0	0	0	0	65,8886	0	0	0	0
	tahu bumbu kuning	tahu	35	28	3,815	1,645	0,28	0,035	64,05	78,05	1,19	0,7	17,71	0,28	-	-
		garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0
	sayur bening	kacang panjang	50	15,5	1,15	0,05	2,65	1,35				15				
		labusiam	50	4,5	0,5	0,05	0,85	0,4	21	28	0,55	2,5	96,55	0,05	0	1,5
		garam	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	271,306	0	0	0	0
	buah	salak	70	60,9	0,56	0,28	14					0				
TOTAL MAKAN MALAM				545,4	20,275	6,135	102,985	2,015	181,05	255,25	3,67	421,3526	184,36	1,11	0	1,5
TOTAL MAKAN SEHARI				1685,92	64,113	28,152	289,5166	6,253	839,14	786,32	13,398	1141,277	972,235	4,355	116,25	21,9
KEBUTUHAN YANG DI BUTUHKAN				1676,16	60	27,93	296,184	11,92	700	1000	9	1500	4700	11	650	90
PRESENTASE E,P,L,KH (%)				100,58	106,855	100,79484	97,7489	52,45805	119,8771429	78,632	148,8667	76,08514	20,68585	39,59091	17,88462	24,33333

Lampiran. 12 Perhitungan asupan makan hari ke 2

WAKTU MAKAN	MENU	BAHAN MAKAN	BERAT (gr)	NILAI KANDUNGAN GIZI												
				Energi	protein	lemak	kh	serat	fosfor	kalsium	besi	natrium	kaliun	seng	vit A	vit C
pagi	nasi tim	beras	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ayam bumbu kuning	ayam	35	104,3	6,37	4,75	0	0	70	4,9	0,525	38,15	135,065	0,21	85,75	0
		garam	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	77,51	0	0	0	0
	tahun bacem	tahu	35	28	3,815	1,645	0,28	0,035	64,05	78,05	1,19	0,7	17,71	0,28	0	0
		kecap	2	1,42	0,114	0,026	0,18	0	1,92	2,46	0,114	0,02228	0	0	0	0
	garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0
		sayur bening	putren	5	1,75	0,11	0,005	0,37	0,095	5	0,35	0,025	17,65	11,51	0,04	0
	wortel		6	2,16	0,06	0,036	0,474	0,06	4,44	2,7	0,06	4,2	14,7	0,018	-	1,08
		garam	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0
				137,63	10,469	6,462	1,304	0,19	145,41	88,46	1,914	176,9903	178,985	0,548	85,75	1,48
snack pagi	Puding buah	nutrijel	2	0	0	0	0,0008	0,004	0	0	0	0	0	0	0	0
		buah naga	20	14,2	0,34	0,62	1,82	0,64	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
		gula pasir	5	18,7	0	0	4,7									
				32,9	0,34	0,62	6,5208	0,644	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
siang	nasi tim	beras	45	160,65	3,78	0,765	34,695	0,09	36,45	66,15	0,81	12,15	31,545	0,225	0	0
	telur kecap	telur	50	75	6,2	5,4	0,35	0	129	43	1,5	71	59,25	0,5	30,5	0
		kecap	2	1,42	0,114	0,026	0,18	0	1,92	2,46	0,114	0,02228	0	0	0	0
		garam	0,6	0	0	0	0	0	0	0	0	232,548	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	2	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tempe bumbu kuning	tempe	35	70,35	7,28	2,8	4,725	0,49	114,1	54,25	1,4	3,15	81,9	0,595	0	0
		garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0
	sayur bening	wortel	10	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	7,4	4,5	0,1	7	24,5	0,03	-	1,8
		buncis	5	1,7	0,12	0,015	0,36	0,095	2,1			0,4				
		kentang	0	0	0	0	0	0				0				
garam		0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	27,13	0	0	0	0	
				330,4	17,594	11,066	41,1	0,775	290,97	170,36	3,924	365,0283	197,195	1,35	30,5	1,8
sneck siang	Puding buah	nutrijel	2	0	0	0	0,0008	0,004	0	0	0	0	0	0	0	0
		buah naga	20	14,2	0,34	0,62	1,82	0,64	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
		gula pasir	5	18,7	0	0	4,7									
				32,9	0,34	0,62	6,5208	0,644	2,8	2,6	0,08	2	25,6	0,08	0	0,2
Malam	nasi tim	beras	35	124,95	2,94	0,595	26,985	0,07	28,35	51,45	0,63	9,45	24,535	0,175	0	0
	nugget	ikan patin	35	46,2	4,95	2,31	0,385	0				26,95				
		tepung terigu	10	33,3	0,9	0,1	7,72	0,03	15	2,2	0,13	0,2	0	0,28	0	0
	tahu bumbu kuning	garam	0,17	0	0	0	0	0	0	0	0	65,8886	0	0	0	0
		tahu	5	4	0,545	0,235	0,04	0,005	9,15	11,15	0,17	0,1	2,53	0,04	-	-
	garam	0,1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38,758	0	0	0	0
		sayur bening	kacang panjang	10	3,1	0,23	0,01	0,53	0,54				3			
	labusiam		20	1,8	0,2	0,02	0,34	0,16	8,4	11,2	0,22	1	38,62	0,02	0	0,6
	garam	0,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	271,306	0	0	0	0
		buah	salak	0	0	0	0	0	0				0			
TOTAL MAKAN MALAM				213,35	9,765	3,27	36	0,805	60,9	76	1,15	389,7026	65,685	0,515	0	0,6
TOTAL MAKAN SEHARI				747,18	38,508	22,038	91,4456	3,058	502,88	340,02	7,148	935,7212	493,065	2,573	116,25	4,28
KEBUTUHAN YANG DI BUTUHKAN				1676,16	60	27,93	296,184	11,92	700	1000	9	1500	4700	11	650	90
PRESENTASE E.P.L,KH (%)				44,58	64,18	78,904404	30,87459	25,65436	71,84	34,002	79,42222	62,38141	10,49074	23,39091	17,88462	4,755556

Lampiran. 13 Leaflet

SYARAT DIET

- 1)Energy sesuai kebutuhan pasien.
- 2)Protein diberikan normal, dapat diberikan tinggi protein dalam kondisi status gizi kurang.
- 3)Lemak diberikan rendah 10-15% dari kebutuhan energy total di tingkatkan bertahap sesuai kebutuhan.
- 4)Karbohidrat diberikan sedang dari total energy.
- 5)Cairan cukup jika ada muntah.
- 6)Rendah serat terutama serat tidak larut air yang ditingkatkan sesuai bertahap.
- 7)Menghindari makanan berbumbu tajam.

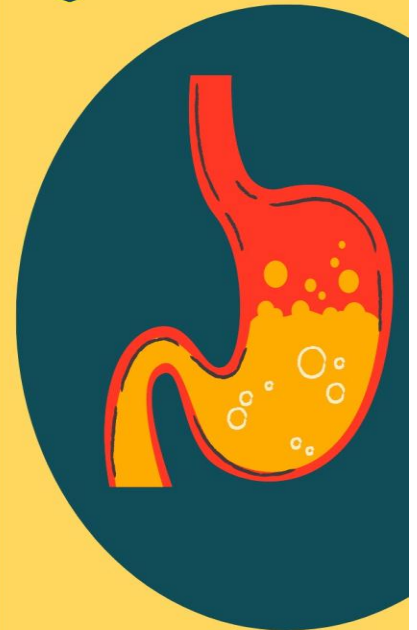


CONTOH MENU

Waktu	Menu
Pagi	Nasi tim
	Semur telur
	Cah buncis
	Puding jagung
Snack	Puding jagung
Siang	Nasi tim
	Pidang ikan
	Cah sayuran (buncis,putren,labu siam)
	Papaya
Snack	Kue talam
Malam	Nasi tim
	Supayam
	Bening sawi (sawi, wortel)



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA



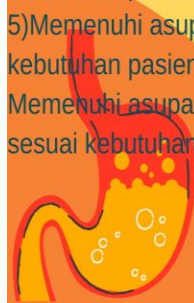
GERD

PENGERTIAN GERD

GERD merupakan seluruh manusia yang terindikasirisiko akibat dari komplikasi pada diri karena pengaruh refluks gastrosoefageal, serta semua orang yang mengalami permasalahan terkait kesehatan (kualitas hidup) terkait gejala refluks.

TUJUAN DIET

- 1) Membantu pasien mencapai status gizi normal dengan IMT (18,5- 22,9 kg/m²).
 - 2) Mengurangi faktor yang menyebabkan tekanan didalam lambung meningkatkan karena pasien menderita GERD.
 - 3) Memenuhi asupan energy sesuai kebutuhan pasien.
 - 4) Memenuhi asupan protein sesuai kebutuhan pasien.
 - 5) Memenuhi asupan sesuai dengan kebutuhan pasien
- Memenuhi asupan karbohidrat sesuai kebutuhan pasien



CONTOH MAKANAN

SUMBER	BAHAN MAKANAN YANG DIANJURKAN	BAHAN MAKANAN YANG TIDAK DIANJURKAN
MINUMAN	SUSU, MINUMAN SEREAL, MINUM BERKARBONASI, KOPI, TEH	ALKOHOL
KARBOHIDRAT	BERAS DI BUBUR ATAU DI TIM, KENTANG PURE, MACARONI REBUS, ROTI (GANDUM UTUH) KRAKERS, BISCUIT, MIE, BIHUN, TEPUNG - TEPUNGAN DI BUAT BUBUR, PUDDING, KUE (PLAIN), COOKIES, GLATIN, SHERBET, ES KRIM	BERAS KETAN, BERAS TUMBUK, JAGUNG, UBI, SINGKONG, TALAS, KUE YANG TERLALU MANIS, BERLEMAK TINGGI, ROTI DENGAN TABURAN KACANG, RAJISIN, BERAS MERAH, BRIAN SEREAL, BUAH-BUAHAN YANG DIKERINGKAN, BUAH DENGAN BUAH-BUAHAN DAN KULIT TEBAL, PASTRIES, PIES, DESSERT DENGAN BAHAN KACANG, KELAPA, BUAH-BUAHAN YANG DIKERINGKAN
LEMAK	MENTEGA, SAUS KRIM, MARGARIN, MAYONES, DRESSING SALAD (MILD)	MAKANAN YANG DIGORENG, LEMAK CAIR, KACANG, ZAITUN, SAUS SALAD (PEDAS)
BUAH - BUAHAN	SEMUA JUS BUAH, ALPUKAT, PISANG, ANGGUR, JERUK, APEL, (BAKED PEELED), APRICOTS, CHERRIES, PEACHES, PEARS, NANAS, PEELED RIPE PEACHES ATAU PIR	BUAH YANG MENTAH, BUAH YANG DIKERINGKAN, BUAH DENGAN BUAH ATAU KULIT YANG KERAS
PROTEIN HEWANI	DAGING, IKAN, AYAM TIDAK DIGORENG, TELUR.	DAGING, IKAN, AYAM, TELUR YANG DIAWETKAN
SAYURAN	JUS TOMAT, ASPARAGUS, WORTEL, BUNCIS, KACANG HIJAU, JAMUR, KENTANG, BAYAM	SAYURAN MENTAH



Lampiran 14. Foto makanan

Waktu makan		
Makan pagi		
Selingan pagi	-	
Makan siang		
Selingan sore	-	
Makan malam		

Makan pagi	
Selingan pagi	-
Makan siang	
	
Selingan sore	-
Makan malam	

Lampiran 15. Foto kegiatan

