



## Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

### SURAT IZIN PENELITIAN


	<b>KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA</b> <b>DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN</b> <b>POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING</b> Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918	
E-mail : <a href="mailto:direktorat@poltekkes-tjk.c.id">direktorat@poltekkes-tjk.c.id</a>		Website : <a href="http://poltekkes-tjk.ac.id">http://poltekkes-tjk.ac.id</a>
Nomor	: PP.03.01/I.1/1863.120/2023	16 Maret 2023
Lampiran	: ..... Eks	
Hal	: <u>Izin Penelitian</u>	

Yang Terhormat , Direktur RS Advent Kota Bandar 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	Annisa Fitria	Gambaran Faktor Eksternal Dan Sisa Makanan Biasa Di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2023	Rs Advent Bandar Lampung
2	Anggun Mareta Azhari	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Jantung Kongestif Di Rs Advent Bandar Lampung Tahun 2023	Rs Advent Bandar Lampung
3	Maida Puri Izzati	Gambaran Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Menu Lauk Hewani Bahan Baku Telur Dirumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2023	Rs Advent Bandar Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



**Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes**  
NIP. 196705271988012001

Tembusan :  
1. Ka. Jurusan Gizi  
2. Ka. Bid. Diklat RS. Advent Kota Bandar Lampung

## Lampiran 2. Surat Kelaikan Etik

### SURAT KELAIKAN ETIK



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

Jl. Teuku Umar No. 48, Bandar Lampung 35148, Telp. 081366396618

### SURAT KELAIKAN ETIK (ETHICAL CLEARANCE)

Nomor : 016 /KEPKRSABL/ V/2023

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

JUDUL : Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar pada Pasien Gagal Jantung Kongestif  
di RS Advent Bandar Lampung Tahun 2023.

Ketua Penelitian : Anggun Mareta Azhari

NPM : 2013411008  
INSTITUSI : DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang

LOKASI : RUMAH SAKIT ADVENT BANDAR LAMPUNG

### DINYATAKAN LAIK ETIK

Bandar Lampung, 3 Mei 2023

Ketua KEPK



Renny Sarah Asih Nababan S.Kep., Ners

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 3. Lembar Persetujuan Responden

#### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

##### LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ny B

Umur : 49 tahun

Alamat: PR Bilabong Jaya A2 No 14-15 Sutunan Baru

Menyatakan bahwa bersedia untuk menjadi responden penelitian Mahasiswa jurusan gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang dengan judul penelitian "Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar pada Pasien Gagal Jantung Kongestif di RS Advent Bandar Lampung Tahun 2023".

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

Bandar Lampung, 09 Mei 2023

Yang menyatakan,

Peneliti



Anggun Mareta Azhari



(..... M. Rafli Haji (keluarga))

#### Lampiran 4. Formulir Skrining Gizi

#### FORMULIR MST (MALNUTRITION SKRINING TOOLS)

PARAMETER	SKOR
1. Apakah pasien mengalami penurunan berat badan yang tidak direncanakan/tidak diinginkan dalam 6 bulan terakhir?	
a. Tidak	0
b. Tidak yakin (ada tanda-tanda baju menjadi lebih longgar)	2
c. Ya, ada penurunan sebanyak:	
1-5 kg	1
6-10 kg	2
11-15 kg	3
>15 kg	4
Tidak tahu berapa penurunannya	2
2. Apakah asupan makan pasien berkurang karena penurunan nafsu makan/kesulitan menerima makanan?	
a. Tidak	0
b. Ya	1
Total Skor	

Bila skor  $\geq 2$ , pasien berisiko malnutrisi, konsul ke Ahli Gizi.



## Lampiran 6. Formulir FFQ Kualitatif

### Kuesioner FFQ Kualitatif

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

\*Formulir FFQ untuk melihat kebiasaan makan pasien

Konsumsi protein hewani dengan skor > 140 dikatakan sering

Konsumsi protein nabati dengan skor > 200 dikatakan sering

Konsumsi sayur dengan skor > 250 dikatakan sering

Konsumsi buah dengan skor > 150 dikatakan sering

## Lampiran 7. Formulir Asuhan Gizi

### FORM ASUHAN GIZI

#### A. Assesment Gizi

<b>DATA TERKAIT GIZI</b>	<b>STANDAR PEMBANDING/NILAI NORMAL</b>	<b>MASALAH/GAP</b>
<b>Antropometri:</b>		
<b>Biokimia:</b>		
<b>Klinis/fisik:</b>		
<b>Dietary/Riwayat Gizi:</b>		
<b>Riwayat Individu:</b>		

#### B. Diagnosis Gizi

<b>PROBLEM</b>	<b>ETIOLOGI/AKAR MASALAH</b>	<b>SIGN/SYMPTOM</b>

#### C. Intervensi Gizi

	<b>DIAGNOSIS GIZI</b>	<b>INTERVENSI GIZI</b>
<b>P</b>		<b>Tujuan:</b>
<b>E</b>		<b>Cara:</b>
<b>S</b>		<b>Target:</b>

## **PRESKRIPSI DIET**

- Jenis Diit :
- Tujuan Diet :
- Syarat Diet :
- Bentuk :
- Route Diet :
- Frekuensi makan :
- Nilai Gizi :
- Energi =
- Protein =
- Lemak =
- Karbohidrat =

## **EDUKASI GIZI**

Tujuan :

### **Konten/Materi:**

- a. Tujuan Diet
- b. Makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan
- c. Cara mengolah makanan

### **Konseling Gizi**

Tujuan :

## **D. Monitoring Evaluasi**

<b>Parameter</b>	<b>Target/Tujuan</b>	<b>Capaian/Hasil Monitor</b>	<b>Evaluasi</b>	<b>Tindak Lanjut</b>
<b>Antropometri:</b>				
<b>Biokimia:</b>				
<b>Klinis/Fisik:</b>				
<b>Dietary/Riwayat Gizi:</b>				
<b>Riwayat Gizi:</b>				



## Lampiran 8. Formulir Kuesioner Pengetahuan Pasien

### KUESIONER PENGETAHUAN TENTANG DIET GAGAL JANTUNG

Kuesioner  
Pengetahuan Tentang Diet Gagal Jantung

Nama Responden :

Tanggal :

Isilah kuisisioner ini dengan memberi tanda ✓ pada jawaban yang Anda anggap benar pada kolom yang telah disediakan.

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Konsumsi garam berlebih berbahaya pada penderita gagal jantung		
2.	Kecap dan saos adalah makanan rendah garam		
3.	Pada penderita gagal jantung perlu adanya pembatasan konsumsi lemak karena dapat memperparah kondisi penyakit jantung		
4.	Jeroan dan santan kental mengandung lemak tinggi dan dibatasi dikonsumsi oleh penderita gagal jantung		
5.	Makanan kaleng adalah makanan tinggi garam dan boleh dikonsumsi penderita gagal jantung		
6.	Mengolah makanan bagi penderita gagal jantung yaitu di panggang, direbus, dikukus, dan menggoreng dengan sedikit minyak		
7.	Bayam, wortel, labu siam boleh dikonsumsi penderita gagal jantung		
8.	Penderita gagal jantung perlu membatasi asupan garam		
9.	Makanan yang mengandung gas seperti ubi, singkong, tape singkong, dan tape ketan tidak boleh dikonsumsi penderita gagal jantung		
10.	Kol, kembang kol, dan sawi boleh dikonsumsi penderita gagal jantung		
11.	Sumber karbohidrat kompleks seperti beras ditim atau disaring, roti, mi, dan kentang adalah makanan yang boleh dikonsumsi bagi penderita gagal jantung		
12.	Penggunaan minyak yang telah diolah berulang-ulang dapat berisiko meningkatkan kadar kolesterol		
13.	Kolesterol adalah bagian dari lemak yang berfungsi untuk membangun sel dan berbahaya jika kelebihan		
14.	Buah-buahan segar yang mengandung gas seperti durian boleh dikonsumsi penderita gagal jantung		
15.	Teh atau kopi kental boleh dikonsumsi penderita gagal jantung		

16.	Minuman yang bersoda dan berakohol sebaiknya dihindari untuk dikonsumsi pada pasien gagal jantung		
17.	Pepaya, jeruk, apel, dan pisang tidak boleh dikonsumsi penderita gagal jantung		
18.	Berat badan berlebih berisiko tinggi mengalami peningkatan kolesterol		
19.	Makanan untuk penderita gagal jantung disarankan tidak mengandung garam lebih dari 2300 mg/hr		
20.	Kadar kolesterol normal adalah >200 mg		

## Lampiran 9. Kunci Jawaban Kuesioner Pengetahuan Pasien

### KUNCI JAWABAN KUESIONER PENGETAHUAN PASIEN

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

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

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

## Lampiran 10. Leaflet Edukasi

Nama : .....BB:.....(kg)  
 Umur : .....TB:.....(cm)  
 IMT : .....

Kebutuhan zat gizi sehari  
 Kalori : .....(Kkal) L:.....(gr)  
 Protein : .....(gr) KH:.....(gr)

Pembagian Makan Sehari

Makan Pagi (07.00 - 09.00)		
	Berat(gr)	URT
Nasi/pengganti :	.....	.....
Protein Hewani :	.....	.....
Protein Nabati :	.....	.....
Sayur :	.....	.....
Buah :	.....	.....
Minyak :	.....	.....
Gula :	.....	.....

Selingan Pagi (10.00)

Makan Siang (12.00 - 13.00)		
	Berat(gr)	URT
Nasi/pengganti :	.....	.....
Protein Hewani :	.....	.....
Protein Nabati :	.....	.....
Sayur :	.....	.....
Buah :	.....	.....
Minyak :	.....	.....
Gula :	.....	.....

Selingan Sore (15.00)

Makan Malam (18.30)		
	Berat(gr)	URT
Nasi/pengganti :	.....	.....
Protein Hewani :	.....	.....
Protein Nabati :	.....	.....
Sayur :	.....	.....
Buah :	.....	.....
Minyak :	.....	.....
Gula :	.....	.....



### “ CONTOH MENU

Makan Pagi (07.00)	Makan Siang (12.30)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi tim</li> <li>Sup telur</li> <li>Tahu goreng</li> <li>Bening bayam wortel</li> <li>Buah: Apel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi tim</li> <li>Sayur ikan nila</li> <li>Cseng tempe</li> <li>Cah kangkung</li> <li>Buah: Jeruk</li> </ul>
<p>Selingan pagi (10.00)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolu pisang kukus</li> </ul>	<p>Selingan siang (15.00)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buah potong</li> </ul>

Makan Malam (18.30)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasi tim</li> <li>Suwir ayam</li> <li>Pepes tahu</li> <li>Cappay wortel buncis</li> <li>Buah: Melon</li> </ul>

 POLTEKKES TJK



Politeknik Kesehatan Tanjungkarang

# DIET PENYAKIT JANTUNG



Dengan mematuhi diet yang dianjurkan dapat membantu memperbaiki fungsi jantung

### TUJUAN DIET

- Memenuhi kebutuhan zat gizi.
- Mempertahankan/menormalkan berat badan.
- Mengurangi beban kerja jantung.
- Mempertahankan keseimbangan cairan agar tidak terjadi penumpukan cairan (edema).
- Mengurangi risiko penyumbatan pembuluh darah

### SYARAT DIET

- Energi diberikan 25-30 kkal/kg BB ideal pada wanita dan 30-35 kkal/kg BB ideal pada pria.
- Protein cukup diberikan 0,8-1,5 g/kg BB ideal.
- Lemak sedang 20-25% kebutuhan energi total.
- Karbohidrat diberikan 50-60%
- Bahan makanan sumber kolesterol dianjurkan dibatasi maksimal 200 mg/hari.
- Vitamin dan mineral cukup.
- Makanan mudah cerna dan tidak menimbulkan gas.
- Serat cukup untuk menghindari konstipasi.
- Bentuk makanan disesuaikan dengan keadaan penyakit, diberikan dalam porsi kecil.

### PENGATURAN MAKAN

BAHAN MAKANAN	DIANJURKAN	TIDAK DIANJURKAN
Sumber Karbohidrat	Karbohidrat kompleks, seperti beras ditim atau disaring, roti, mi, kentang, makaroni, biskuit, tepung beras/terigu/sagu aren/sagu ambon, kentang, gula pasir, gula merah, madu, dan sirop.	Makanan yang mengandung gas seperti ubi, singkong, tape singkong dan tape ketan.
Sumber Protein Hewani	Ikan laut, ikan tawar, hasil produk ikan, daging sapi dengan lemak rendah, daging ayam dengan lemak rendah, telur, dan susu rendah lemak dalam jumlah yang telah ditentukan.	Daging sapi dan ayam yang berlemak, gajih, sosis, ham, hati, limpa, babat, otak, kepiting, kerang-kerangan, keju, dan susu penuh.
Sumber Protein Nabati	Kacang-kacangan kering, seperti kacang hijau, kacang tanah, kacang kedelai dan hasil olahannya (seperti tahu dan tempe).	Kacang-kacangan kering yang mengandung lemak cukup tinggi seperti kacang mete, dan kacang bogor.
Sayuran	Sayuran yang tidak mengandung gas, seperti bayam, kangkung, buncis, kacang panjang, wortel, tomat, labu siam, dan tauge.	Semua sayuran mengandung gas, seperti koi, kembang kol, lobak, sawi, dan nangka muda.
Buah-buahan	Semua buah-buahan segar, seperti pisang, pepaya, jeruk, apel, melon, semangka, dan sawo.	Buah-buahan segar yang mengandung gas atau seperti durian dan nangka matang.
Lemak	Minyak jagung, minyak kanola/bunga matahari, minyak zaitun, minyak kedelai, margarine, mentega (dalam jumlah terbatas dan tidak untuk menggoreng tetapi untuk menumis), kelapa atau santan encer dalam jumlah terbatas.	Minyak kelapa, minyak kelapa sawit, dan santan kental. Hindari penggunaan minyak yang telah diolah berulang-ulang (minyak trans) karena berisiko meningkatkan kolesterol.

### Lampiran 11. Hasil Recall 24 Jam SMRS

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Kandungan Zat Gizi													
						Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	B1	C	Ca	K	Fe	Na	Zn	
1	Makan Pagi 07.00	Nasi	Nasi	120	2 ctg plstk	216	3,6	0,36	47,76	0,24	0	0,06	0	30	45,6	0,48	1,2	0,72	
		Ikan goreng	Ikan bandeng	55	1 ptg sdg	162,8	9,405	11,165	6,215	0	3,3	0,077	37,95	782,1	0	1,045	0	0	0
			Minyak sawit	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Sayur asam	Jagung	25	1 ptg kcl	36,75	1,275	0,175	7,875	0,325	28,25	0,06	2,25	1,5	8,4	0,275	1,25	0,225	
			Labu siam	20	2 sdm	6	0,12	0,02	1,34	1,24	9,6	0,004	3,6	2,8	33,42	0,1	0,6	0,2	
			Kacang panjang	10	1 sdm	3,1	0,23	0,01	0,53	0,27	12,5	0,07	4,6	6	21,3	0,06	3	0,05	
			Terong	10	1 sdm	2,8	0,11	0,02	0,55	0,21	4,6	0,004	0,5	1,5	18,7	0,04	0,9	0,15	
Gula merah	5	1 sdt	18,4	0	0	4,6	0	0	0	0	3,75	19,52	0,15	0,75	1,32				
TOTAL						490,05	14,74	16,75	64,27	2,285	58,25	0,275	48,9	823,9	127,42	2	6,95	1,345	
2	Selingan 11.00	Gorengan tahu	Tahu	80	1 bj sdg	64	8,72	3,76	0,64	0,08	0	0,008	0	178,4	40,48	2,72	1,6	0,64	
			Bihun	10	1 sdm	34,8	0,47	0,01	8,21	0,12	0	0	0	0,6	0,5	0,18	1,2	0,07	
			Tepung terigu	5	1 sdt	16,65	0,45	0,05	3,86	0,015	0	0,5	0	1,1	0	0,065	0,1	0,14	
			Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL						133,13	9,64	5,82	12,71	0,215	0	0,508	0	180,1	40,98	2,965	2,9	0,85	
3	Makan Siang 13.00	Nasi	Nasi	120	2 ctg plstk	216	3,6	0,36	47,76	0,24	0	0,06	0	30	45,6	0,48	1,2	0,72	
		Ikan goreng	Ikan bandeng	55	1 ptg sdg	162,8	9,405	11,165	6,215	0	3,3	0,077	37,95	782,1	0	1,045	0	0	
			Minyak sawit	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Sayur asam	Jagung	25	1 ptg kcl	36,75	1,275	0,175	7,875	0,325	28,25	0,06	2,25	1,5	8,4	0,275	1,25	0,225	
			Labu siam	20	2 sdm	6	0,12	0,02	1,34	1,24	9,6	0,004	3,6	2,8	33,42	0,1	0,6	0,2	
			Kacang panjang	10	1 sdm	3,1	0,23	0,01	0,53	0,27	12,5	0,07	4,6	6	21,3	0,06	3	0,05	
			Terong	10	1 sdm	2,8	0,11	0,02	0,55	0,21	4,6	0,004	0,5	1,5	18,7	0,04	0,9	0,15	
Gula merah	5	1 sdt	18,4	0	0	4,6	0	0	0	0	3,75	19,52	0,15	0,75	1,32				
TOTAL						490,05	14,74	16,75	68,87	2,285	58,25	0,275	48,9	827,65	146,94	2,15	7,7	2,665	
4	Makan Sore 17.00	Nasi	Nasi	60	1 ctg plstk	108	1,8	0,18	23,88	0,12	0	0,03	0	15	22,8	0,24	0,6	0,36	
		Ikan goreng	Ikan bandeng	30	1 ptg kcl	88,8	5,13	6,09	3,39	0	1,8	0,042	20,7	426,6	0	0,57	0	0	
			Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Sayur asam	Jagung	25	1 ptg kcl	36,75	1,275	0,175	7,875	0,325	28,25	0,06	2,25	1,5	8,4	0,275	1,25	0,225	
			Labu siam	20	2 sdm	6	0,12	0,02	1,34	1,24	9,6	0,004	3,6	2,8	33,42	0,1	0,6	0,2	
			Kacang panjang	10	1 sdm	3,1	0,23	0,01	0,53	0,27	12,5	0,07	4,6	6	21,3	0,06	3	0,05	
			Terong	10	1 sdm	2,8	0,11	0,02	0,55	0,21	4,6	0,004	0,5	1,5	18,7	0,04	0,9	0,15	
Gula merah	5	1 sdt	18,4	0	0	4,6	0	0	0	0	3,75	19,52	0,15	0,75	1,32				
Garam dapur	7	1 sdt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2800	0				
TOTAL						281,53	8,665	8,495	42,165	2,165	56,75	0,21	31,65	457,15	124,14	1,435	2807,1	2,305	
TOTAL MENU SEHARI						1394,76	47,785	47,815	188,015	6,95	173,25	1,268	129,45	2288,8	439,48	8,5	2824,65	7,165	
TOTAL KEBUTUHAN SEHARI						1480,38	64,8	41,12	212,8	25	600	1,1	75	1000	4700	18	2300	8	
PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI						94	74	116	88	28	29	115	173	229	9	48	123	90	

## Lampiran 12. Perencanaan Menu

### Hari ke-1

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Kandungan Zat Gizi													
						Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	B1	C	Ca	K	Fe	Na	Zn	
1	Makan Pagi 07.00	Nasi tim	Nasi tim	100	1/2 gls	120	2,4	0,4	26	0,5	0	0,1	0	3	23,9	0,4	0	0,4	
		Balado tahu	Tahu	80	1 bj sdtg	64	8,72	3,76	0,64	0,08	0	0,008	0	178,4	40,48	2,72	1,6	0,64	
			Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Soup kimlo wortel + buncis	Wortel	50	1/2 gls	18	0,5	0,3	3,95	0,5	1892	0,02	5,5	22,5	122,5	0,5	35	0,15	
			Buncis	50	1/2 gls	17	1,2	0,15	3,6	0,95	12	0,08	34,5	36	93,5	0,55	4	0,15	
			Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Bubur kacang hijau	Kacang hijau	40	4 sdm	129,2	9,16	0,6	22,72	3	62,4	0,184	4	89,2	326,28	3	16,8	1,16	
			Gula aren	13	1 sdm	47,84	0	0	11,96	0	0	0	0	9,75	50,752	0,39	1,95	3,432	
			Santan tropi	15	1 1/2 sdm	3,75	0	0,15	0,45	0,045	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Buah	Pisang ambon	40	1 bh kcl	43,2	0,52	0,12	11,28	0,28	19,2	0,008	0,032	6,4	209,04	0,04	12,4	0,24	
<b>TOTAL</b>						<b>496,03</b>	<b>22,5</b>	<b>11,48</b>	<b>80,6</b>	<b>5,355</b>	<b>1985,6</b>	<b>0,4</b>	<b>44,032</b>	<b>345,25</b>	<b>866,452</b>	<b>7,6</b>	<b>71,75</b>	<b>6,172</b>	
2	Makan Siang 12.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0,6		
		Ba Moi	Tahu	80	1 bj sdtg	64	8,72	3,76	0,64	0,08	0	0,008	0	178,4	40,48	2,72	1,6	0,64	
			Buncis	50	1/2 gls	17	1,2	0,15	3,6	0,95	12	0,08	34,5	36	93,5	0,55	4	0,15	
		Tumis buncis proteina	Proteina	20	2 sdm	40,2	4,16	1,76	2,7	0,28	0	0,038	0	31	46,8	0,8	1,8	0,34	
			Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			Wortel	100	1 gls	36	1	0,6	7,9	1	3784	0,04	11	45	245	1	70	0,3	
		Soup wortel	Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			Kentang	35	1 ptg kcl	21,7	0,735	0,07	4,725	0,175	0	0,0315	7,35	22,05	138,6	0,245	2,45	0,105	
		Balado kentang udangan	Udang (jamur)	25	2 1/2 bh	7,5	0,475	0,025	1,375	0,9	0	0,075	0	2,25	56,5	0,1	2,25	0,2	
			Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Buah	Melon		190	1 ptg bsr	89,3	1,14	0,76	14,82	1,9	1,9	0,038	0	22,8	317,3	0,76	0	0,19		
<b>TOTAL</b>						<b>508,74</b>	<b>21,03</b>	<b>13,725</b>	<b>74,76</b>	<b>6,035</b>	<b>3797,9</b>	<b>0,4605</b>	<b>52,85</b>	<b>342</b>	<b>974,03</b>	<b>6,775</b>	<b>82,1</b>	<b>2,525</b>	
3	Makan Sore 17.00	Nasi tim	Nasi tim	100	1/2 gls	120	2,4	0,4	26	0,5	0	0,1	0	3	23,9	0,4	0,4		
		Perkedel kentang	Kentang	60	1 bh sdtg	37,2	1,26	0,12	8,1	0,3	0	0,054	12,6	37,8	237,6	0,42	4,2	0,18	
			Telur	20	2 sdm	30,8	2,48	2,16	0,14	0	4,4	0,024	0	17,2	23,7	0,6	28,4	0,2	
		Tempe bumbu kuning	Tempe	50	1 ptg sdtg	100,5	10,4	4,4	6,75	0,7	0	0,095	0	77,5	117	2	4,5	0,85	
		Soto	Toge	100	1 gls	37	4,4	0,5	3,8	1,7	0	0,02	46	50	105	2	2	0,4	
			Minyak Sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Crispy saus tiram	Crispy (jamur)	25	2 1/2 sdm	7,5	0,475	0,025	1,375	0,9	0	0,075	0	2,25	56,5	0,175	5,5	0,2	
			Saus tiram	3	1/2 sdt	1,53	0,042	0,009	0,33	0,051	0	0	0	0	0	0	0,0819	0	
			Minyak Sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Buah	Semangka	180	2 ptg sdtg	50,4	0,9	0,36	12,42	0,72	567	0,09	10,8	12,6	168,84	0,36	12,6	0,18	
	Garam dapur	3,5	1/2 sdt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1400	0		
	Cairan infus ringer laktat				576	0	0	0	0	0	0	0	124,681	168,607	0	3441,48	0		
<b>TOTAL</b>						<b>429,13</b>	<b>22,357</b>	<b>12,974</b>	<b>58,915</b>	<b>4,871</b>	<b>571,4</b>	<b>0,458</b>	<b>69,4</b>	<b>325,031</b>	<b>901,147</b>	<b>5,955</b>	<b>4898,77</b>	<b>2,41</b>	
<b>TOTAL MENU SEHARI</b>						<b>1433,9</b>	<b>65,887</b>	<b>38,179</b>	<b>214,275</b>	<b>16,261</b>	<b>6354,9</b>	<b>1,3185</b>	<b>166,282</b>	<b>1012,28</b>	<b>2741,63</b>	<b>20,33</b>	<b>5052,62</b>	<b>11,107</b>	
<b>TOTAL KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>1480,38</b>	<b>64,8</b>	<b>41,12</b>	<b>212,8</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>1,1</b>	<b>75</b>	<b>1000</b>	<b>4700</b>	<b>18</b>	<b>2300</b>	<b>8</b>	
<b>PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>97</b>	<b>102</b>	<b>93</b>	<b>101</b>	<b>65</b>	<b>1059</b>	<b>120</b>	<b>222</b>	<b>101</b>	<b>58</b>	<b>113</b>	<b>220</b>	<b>139</b>	

## Perencanaan Menu Hari ke-2

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Kandungan Zat Gizi													
						Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	B1	C	Ca	K	Fe	Na	Zn	
1	Makan Pagi 07.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6	
		Nugget tahu panggang	Tahu	100	1 bj bsr	80	10,9	4,7	0,8	0,1	0	0,01	0	0	22,3	50,6	3,4	2	0,8
			Telur	25	2 1/2 sdm	38,5	3,1	2,7	0,175	0	5,5	0,03	0	0	21,5	29,625	0,75	35,5	0,25
			Crispy (jamur)	10	1 bh kcl	3	0,19	0,01	0,55	0,36	0	0,03	0	0	0,9	22,6	0,07	2,2	0,08
			Panir	20	2 sdm	66,6	2	0	14,666	0	0	0	0	0	0	0	0,72	56,6	0
		Soup wortel	Wortel	50	1/2 gls	18	0,5	0,3	3,95	0,5	1892	0,02	5,5	22,5	122,5	0,5	35	0,15	
			Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Roti isi selai	Roti	20	1 ptg kcl	68,2	1,1	3,24	8,66	0	0	0,08	0	3	8,2	0,2	32,2	0,18	
			Selai nanas	10	1 sdm	4	0,06	0,03	0,99	0,06	0	0,002	2,2	2,2	11,1	0,09	1,8	0,01	
		Buah	Jeruk	110	2 bh sdg	49,5	0,99	0,22	12,32	1,54	0	0,088	53,9	36,3	519,31	0,44	4,4	0,22	
<b>TOTAL</b>						<b>525,48</b>	<b>22,44</b>	<b>13,8</b>	<b>81,111</b>	<b>3,31</b>	<b>1897,5</b>	<b>0,41</b>	<b>61,6</b>	<b>313,9</b>	<b>799,785</b>	<b>6,77</b>	<b>169,7</b>	<b>2,29</b>	
2	Makan Siang 12.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6	
		Rolade tempe	Tempe	25	1 ptg kcl	50,25	5,2	2,2	3,375	0,35	0	0,0475	0	38,75	58,5	1	2,25	0,425	
			Telur	15	1 1/2 sdm	23,1	1,86	1,62	0,105	0	3,3	0,018	0	12,9	17,775	0,45	21,3	0,15	
			Tepung roti	15	1 1/2 sdm	49,95	1,5	0	10,9995	0	0	0	0	0	0	0,54	42,45	0	
		Bistik lamb	Lamb (jamur)	25	2 1/2 sdm	7,5	0,475	0,025	1,375	0,9	0	0,075	0	2,25	56,5	0,175	5,5	0,2	
			Telur	10	1 sdm	15,4	1,24	1,08	0,07	0	2,2	0,012	0	8,6	11,85	0,3	14,2	0,1	
			Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Soup wortel + buncis	Wortel	50	1/2 gls	18	0,5	0,3	3,95	0,5	1892	0,02	5,5	22,5	122,5	0,5	35	0,15	
			Buncis	25	2 1/2 sdm	8,5	0,6	0,075	1,8	0,475	6	0,04	17,25	18	46,75	0,275	2	0,075	
		Tumis labu siam	Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			Labu siam	50	1/2 gls	15	0,3	0,05	3,35	3,1	24	0,01	9	7	83,55	0,25	1,5	0,5	
		Buah	Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Buah	Pepaya	110	1 ptg bsr	50,6	0,55	0,11	13,42	1,76	1141,8	0,044	85,8	25,3	243,1	1,87	4,4	0,33	
<b>TOTAL</b>						<b>471,34</b>	<b>15,825</b>	<b>12,06</b>	<b>77,4445</b>	<b>7,835</b>	<b>3069,3</b>	<b>0,4165</b>	<b>117,55</b>	<b>139,8</b>	<b>676,375</b>	<b>5,96</b>	<b>128,6</b>	<b>2,53</b>	
3	Makan Sore 17.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6	
		Tahu panggang	Tahu	110	1 bj bsr	88	11,99	5,17	0,88	0,11	0	0,011	0	245,3	55,66	3,74	2,2	0,88	
			Telur	25	2 1/2 sdm	38,5	3,1	2,7	0,175	0	5,5	0,03	0	21,5	29,625	0,75	35,5	0,25	
		Martabak proteina	Proteina	20	2 sdm	40,2	4,16	1,76	2,7	0,28	0	0,038	0	31	46,8	0,8	1,8	0,34	
			Wortel	15	1 1/2 sdm	5,4	0,15	0,09	1,185	0,15	567,6	0,006	1,65	6,75	36,75	0,15	10,5	0,045	
			Telur	10	1 sdm	15,4	1,24	1,08	0,07	0	2,2	0,012	0	8,6	11,85	0,3	14,2	0,1	
			Crispy (jamur)	10	1 sdm	3	0,19	0,01	0,55	0,36	0	0,03	0	0,9	22,6	0,07	2,2	0,08	
		Bening soleng + labu kuning	Minyak Sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			Soleng	25	2 1/2 sdm	0,55	0,025	1,85	0,475	5,75	0,02	2	1,75	57,55	0,125	88,25	0,2	0	
		Sambal goreng crispy	labu kuning	25	2 1/2 sdm	12,75	0,425	0,125	2,5	0,675	392,25	0,05	0,5	10	55	0,175	70	0,375	
			Crispy (jamur)	30	3 sdm	9	0,57	0,03	1,65	1,08	0	0,09	0	2,7	67,8	0,21	6,6	0,24	
			Wortel	10	1 sdm	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	378,4	0,004	1,1	4,5	24,5	0,1	7	0,03	
		Buah	Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			Pisang ambon	50	1 bh kcl	54	0,65	0,15	14,1	0,35	24	0,01	0,04	8	261,3	0,05	15,5	0,3	
		Garam dapur	3,5	1/2 sdt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1400	0		
<b>TOTAL</b>						<b>485,76</b>	<b>26,2</b>	<b>17,625</b>	<b>64,075</b>	<b>9,605</b>	<b>1369,97</b>	<b>2,431</b>	<b>5,04</b>	<b>401,3</b>	<b>647,86</b>	<b>95,195</b>	<b>1565,7</b>	<b>3,24</b>	
<b>TOTAL MENU SEHARI</b>						<b>1482,58</b>	<b>64,465</b>	<b>43,485</b>	<b>222,631</b>	<b>20,75</b>	<b>6336,77</b>	<b>3,2575</b>	<b>184,19</b>	<b>855</b>	<b>2124,02</b>	<b>107,925</b>	<b>1864</b>	<b>8,06</b>	
<b>TOTAL KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>1480,38</b>	<b>64,8</b>	<b>41,12</b>	<b>212,8</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>1,1</b>	<b>75</b>	<b>1000</b>	<b>4700</b>	<b>18</b>	<b>2300</b>	<b>8</b>	
<b>PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>100</b>	<b>99</b>	<b>106</b>	<b>105</b>	<b>83</b>	<b>1056</b>	<b>296</b>	<b>246</b>	<b>86</b>	<b>45</b>	<b>600</b>	<b>81</b>	<b>101</b>	

### Perencanaan Menu Hari ke-3

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Kandungan Zat Gizi														
						Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	B1	C	Ca	K	Fe	Na	Zn		
1	Makan Pagi 07.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6		
		Asam manis tahu	Tahu	100	1 bj bsr	80	10,9	4,7	0,8	0,1	0	0,01	0	223	50,6	3,4	2	0,8		
			Gula	3	1/2 sdt	11,82	0	0	2,82	0	0	0	0	0,15	0,144	0,003	0,03	0		
			Maizena	3	1/2 sdt	10,23	0,009	0	2,55	0,21	0	0	0	0,6	0,27	0,045	0,18	0,048		
			Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		Soup wortel + labu siam	Wortel	25	2 1/2 sdm	9	0,25	0,15	1,975	0,25	946	0,01	2,75	11,25	61,25	0,25	17,5	0,075		
			Labu siam	25	2 1/2 sdm	7,5	0,15	0,025	1,675	1,55	12	0,005	4,5	3,5	41,775	0,125	0,75	0,25		
			Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		Lidah panir	Lidah (keg kedelai)	20	2 bh kcl	68,2	1,1	3,24	8,66	0	0	0,08	0	3	8,2	0,2	32,2	0,18		
			Terigu	10	1 sdm	33,3	0,9	0,1	7,72	0,03	0	1	0	2,2	0	0,13	0,2	0,28		
			Panir	10	1 sdm	33,3	1	0	7,333	0	0	0	0	0	0	0,36	28,3	0		
		Buah	Jeruk	110	2 bh sdg	49,5	0,99	0,22	12,32	1,54	0	0,088	53,9	36,3	519,31	0,44	4,4	0,22		
		<b>TOTAL</b>						<b>527,05</b>	<b>18,899</b>	<b>14,035</b>	<b>84,853</b>	<b>4,43</b>	<b>958</b>	<b>1,343</b>	<b>61,15</b>	<b>284,5</b>	<b>717,399</b>	<b>5,553</b>	<b>85,56</b>	<b>2,453</b>
		2	Makan Siang 12.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6
Spaghety bolognis	Spaghety			30	3 sdm	41,7	2,22	0,63	6,78	0	12,6	0,105	0	32,7	0	1,41	0	0		
	Prot halus			15	1 1/2 sdm	42,9	4,53	2,34	4,515	0,435	14,25	0,1395	0	29,4	130,635	10,35	4,2	0,54		
	Crispy (jamur)			10	1 sdm	3	0,19	0,01	0,55	0,36	0	0,03	0	0,9	22,6	0,07	2,2	0,08		
	Bakso			10	1 ptg kcl	20,2	1,241	0,758	1,316	0	0	0	0	0	0	0	47,8	0		
	Gula			3	1/2 sdm	11,82	0	0	2,82	0	0	0	0	0,15	0,144	0,003	0,03	0		
	Maizena			3	1/2 sdm	10,23	0,009	0	2,55	0,21	0	0	0	0,6	0,27	0,045	0,18	0,048		
Semur tahu	Minyak sawit			3	1/2 sdm	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tahu			100	1 bj bsr	80	10,9	4,7	0,8	0,1	0	0,01	0	223	50,6	3,4	2	0,8		
	Kecap dk			3	1/2 sdt	0,9	0	0	0,3	0	0	0	0	0	0	0	1,2	0		
Soup wortel kentang buncis	Minyak sawit			3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Wortel			25	2 1/2 sdm	9	0,25	0,15	1,975	0,25	946	0,01	2,75	11,25	61,25	0,25	17,5	0,075		
	Kentang			35	1 ptg kcl	21,7	0,735	0,07	4,725	0,175	0	0,0315	7,35	22,05	138,6	0,245	2,45	0,105		
Tumis keg. Panjang + soleng	Buncis			25	2 1/2 sdm	8,5	0,6	0,075	1,8	0,475	6	0,04	17,25	18	46,75	0,275	2	0,075		
	Minyak sawit			2	1/2 st	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Kacang panjang			25	2 1/2 sdm	7,75	0,575	0,025	1,325	0,675	31,25	0,175	11,5	15	53,25	0,15	7,5	0,125		
Buah	Soleng			25	2 1/2 sdm	8,75	0,55	0,025	1,85	0,475	5,75	0,02	2	1,75	57,55	0,125	88,25	0,2		
	Minyak sawit			3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Melon			110	1 ptg sdg	50,6	0,55	0,11	13,42	1,76	1141,8	0,044	85,8	25,3	243,1	1,87	4,4	0,33		
<b>TOTAL</b>						<b>594,29</b>	<b>25,95</b>	<b>20,493</b>	<b>83,726</b>	<b>5,665</b>	<b>2157,65</b>	<b>0,755</b>	<b>126,65</b>	<b>384,6</b>	<b>840,599</b>	<b>18,793</b>	<b>179,71</b>	<b>2,978</b>		
3	Makan Sore 17.00			Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6
		Tempe bacem	Tempe	50	1 ptg sdg	40	5,45	2,35	0,4	0,05	0	0,005	0	111,5	25,3	1,7	1	0,4		
			Gula merah	3	1/2 sdt	11,04	0	0	2,76	0	0	0	0	2,25	11,712	0,09	0,45	0,792		
		Sayur asem	Kacang panjang	25	2 1/2 sdm	7,75	0,575	0,025	1,325	0,675	31,25	0,175	11,5	15	53,25	0,15	7,5	0,125		
			Labu siam	25	2 1/2 sdm	7,5	0,15	0,025	1,675	1,55	12	0,005	4,5	3,5	41,775	0,125	0,75	0,25		
			Terong kecil	25	2 1/2 sdm	7	0,275	0,05	1,375	0,525	11,5	0,01	1,25	3,75	46,75	0,1	2,25	0,375		
		Rica-rica jamur	Gula merah	3	1/2 sdt	11,04	0	0	2,76	0	0	0	0	2,25	11,712	0,09	0,45	0,792		
			Jamur tiram	80	3/4 gls	24	1,52	0,08	4,4	2,88	0	0,24	0	7,2	180,8	0,32	7,2	0,64		
			Kemangi	20	2 sdm	4,4	0,64	0,12	0,54	0,32	0	0	3,6	0	59	0,64	0,8	0		
		Buah	Minyak Sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
			Jeruk	110	2 bh sdg	49,5	0,99	0,22	12,32	1,54	0	0,088	53,9	36,3	519,31	0,44	4,4	0,22		
			Garam dapur	3,5	1/2 sdt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1400	0		
		<b>TOTAL</b>						<b>368,75</b>	<b>13,2</b>	<b>6,47</b>	<b>66,555</b>	<b>8,29</b>	<b>54,75</b>	<b>0,673</b>	<b>74,75</b>	<b>186,25</b>	<b>985,459</b>	<b>4,255</b>	<b>1424,8</b>	<b>4,194</b>
		<b>TOTAL MENU SEHARI</b>						<b>1490,09</b>	<b>58,049</b>	<b>40,998</b>	<b>235,134</b>	<b>18,385</b>	<b>3170,4</b>	<b>2,771</b>	<b>262,55</b>	<b>855,35</b>	<b>2543,46</b>	<b>28,601</b>	<b>1690,07</b>	<b>9,625</b>
<b>TOTAL KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>1480,38</b>	<b>64,8</b>	<b>41,12</b>	<b>212,8</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>1,1</b>	<b>75</b>	<b>1000</b>	<b>4700</b>	<b>18</b>	<b>2300</b>	<b>8</b>		
<b>PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>101</b>	<b>90</b>	<b>100</b>	<b>110</b>	<b>74</b>	<b>528</b>	<b>252</b>	<b>350</b>	<b>86</b>	<b>54</b>	<b>159</b>	<b>73</b>	<b>120</b>		



## Lampiran 13. Asupan Pasien

### Hari ke-1

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	Kandungan Zat Gizi												
					Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	B1	C	Ca	K	Fe	Na	Zn
1	Makan Pagi 07.00	Nasi tim	Nasi tim	10	12	0,24	0,04	2,6	0,05	0	0,01	0	0,3	2,39	0,04	0	0,04
		Balado tahu	Tahu	2	1,6	0,218	0,094	0,016	0,002	0	0,0002	0	4,46	1,012	0,068	0,04	0,016
			Minyak sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Soup kimlo wortel + buncis	Wortel	6	2,16	0,06	0,036	0,474	0,06	227,04	0,0024	0,66	2,7	14,7	0,06	4,2	0,018
			Buncis	6	2,04	0,144	0,018	0,432	0,114	1,44	0,0096	4,14	4,32	11,22	0,066	0,48	0,018
			Minyak sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Bubur kacang hijau	Kacang hijau	19	61,37	4,351	0,285	10,792	1,425	29,64	0,0874	1,9	42,37	154,983	1,425	7,98	0,551
			Gula aren	5	18,4	0	0	4,6	0	0	0	0	3,75	19,52	0,15	0,75	1,32
			Santan tropi	5	1,25	0	0,05	0,15	0,015	0	0	0	0	0	0	0	0
		Buah	Pisang ambon	126	136,08	1,638	0,378	35,532	0,882	60,48	0,0252	0,1008	20,16	658,476	0,126	39,06	0,756
<b>TOTAL</b>					<b>243,74</b>	<b>6,651</b>	<b>1,901</b>	<b>54,596</b>	<b>2,548</b>	<b>318,6</b>	<b>0,1348</b>	<b>6,8008</b>	<b>78,06</b>	<b>862,301</b>	<b>1,935</b>	<b>52,51</b>	<b>2,719</b>
2	Makan Siang 12.00	Nasi tim	Nasi tim	52	62,4	1,248	0,208	13,52	0,26	0	0,052	0	1,56	12,428	0,208	0	0,208
		Ba Moi	Tahu	18	14,4	1,962	0,846	0,144	0,018	0	0,0018	0	40,14	9,108	0,612	0,36	0,144
			Buncis	4	1,36	0,096	0,012	0,288	0,076	0,96	0,0064	2,76	2,88	7,48	0,044	0,32	0,012
		Tumis buncis proteina	Proteina	4	8,04	0,832	0,352	0,54	0,056	0	0,0076	0	6,2	9,36	0,16	0,36	0,068
			Minyak sawit	1	8,84	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Soup wortel	Wortel	19	6,84	0,19	0,114	1,501	0,19	718,96	0,0076	2,09	8,55	46,55	0,19	13,3	0,057
			Minyak sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Balado kentang udangan	Kentang	35	21,7	0,735	0,07	4,725	0,175	0	0,0315	7,35	22,05	138,6	0,245	2,45	0,105
			Udang (jamur)	25	22,75	5,25	0,05	0,025	0	4,5	0,0025	0	34	55,6	2	44,5	0,325
			Minyak sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Buah	Melon	91	42,77	0,546	0,364	7,098	0,91	0,91	0,0182	0	10,92	151,97	0,364	0	0,091		
<b>TOTAL</b>					<b>211,2</b>	<b>10,859</b>	<b>5,516</b>	<b>27,841</b>	<b>1,685</b>	<b>725,33</b>	<b>0,1276</b>	<b>12,2</b>	<b>126,3</b>	<b>431,096</b>	<b>3,823</b>	<b>61,29</b>	<b>1,01</b>
3	Makan Sore 17.00	Nasi tim	Nasi tim	27	32,4	0,648	0,108	7,02	0,135	0	0,027	0	0,81	6,453	0,108	0	0,108
		Perkedel kentang	Kentang	6	3,72	0,126	0,012	0,81	0,03	0	0,0054	1,26	3,78	23,76	0,042	0,42	0,018
			Tehu	1	1,54	0,124	0,108	0,007	0	0,22	0,0012	0	0,86	1,185	0,03	1,42	0,01
		Tempe bumbu kuning	Tempe	3	6,03	0,624	0,264	0,405	0,042	0	0,0057	0	4,65	7,02	0,12	0,27	0,051
		Soto	Toge	2	0,74	0,088	0,01	0,076	0,034	0	0,0004	0,92	1	2,1	0,04	0,04	0,008
			Minyak Sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Crispy saus tiram	Crispy (jamur)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			Saus tiram	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			Minyak Sawit	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Buah	Semangka	118	33,04	0,59	0,236	8,142	0,472	371,7	0,059	7,08	8,26	110,684	0,236	8,26	0,118
	Garam dapur	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	400	0	
	Cairan infus ringer laktat	576	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124,681	168,607	0	3441,48	0	
<b>TOTAL</b>					<b>81,89</b>	<b>2,2</b>	<b>1,238</b>	<b>16,46</b>	<b>0,713</b>	<b>371,92</b>	<b>0,0987</b>	<b>9,26</b>	<b>144,041</b>	<b>319,809</b>	<b>0,576</b>	<b>3851,89</b>	<b>0,313</b>
<b>TOTAL MENU SEHARI</b>					<b>536,83</b>	<b>19,71</b>	<b>8,655</b>	<b>98,897</b>	<b>4,946</b>	<b>1415,85</b>	<b>0,3611</b>	<b>28,2608</b>	<b>348,401</b>	<b>1613,21</b>	<b>6,334</b>	<b>3965,69</b>	<b>4,042</b>
<b>TOTAL KEBUTUHAN SEHARI</b>					<b>1480,38</b>	<b>64,8</b>	<b>41,12</b>	<b>212,8</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>1,1</b>	<b>75</b>	<b>1000</b>	<b>4700</b>	<b>18</b>	<b>2300</b>	<b>8</b>
<b>PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI</b>					<b>36</b>	<b>30</b>	<b>21</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>236</b>	<b>33</b>	<b>38</b>	<b>35</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>172</b>	<b>51</b>

## Asupan Pasien Hari ke-2

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	Kandungan Zat Gizi													
					Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	BI	C	Ca	K	Fe	Na	Zn	
1	Makan Pagi 07.00	Nasi tim	Nasi tim	37	44,4	0,888	0,148	9,62	0,185	0	0,037	0	1,11	8,843	0,148	0	0,148	
		Nugget tahu panggang	Tahu	5	4	0,545	0,235	0,04	0,005	0	0,0005	0	11,15	2,53	0,17	0,1	0,04	
			Telur	1	1,21	0,124	0,108	0,007	0	0,22	0,0012	0	0,86	1,185	0,03	1,42	0,01	
			Crispy (jamur)	2	0,42	0,038	0,002	0,11	0,072	0	0,006	0	0,18	4,52	0,014	0,44	0,016	
			Panir	2	2,16	0,2	0	1,4666	0	0	0	0	0	0,072	5,66	0		
		Soup wortel	Wortel	25	9	0,25	0,15	1,975	0,25	946	0,01	2,75	11,25	61,25	0,25	17,5	0,075	
			Minyak sawit	1	8,84	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Roti isi selai	Roti	35	102,2	1,925	5,67	11,655	0	0	0,14	0	5,25	14,35	0,35	56,35	0,315	
			Selai nanas	5	2	0,03	0,015	0,495	0,03	0	0,001	1,1	1,1	5,55	0,045	0,9	0,005	
		Buah	Jeruk	170	62,9	1,53	0,34	15,64	2,38	0	0,136	83,3	56,1	802,57	0,68	6,8	0,34	
<b>TOTAL</b>					<b>237,13</b>	<b>5,53</b>	<b>7,668</b>	<b>41,0086</b>	<b>2,922</b>	<b>946,22</b>	<b>0,3317</b>	<b>87,15</b>	<b>87</b>	<b>900,798</b>	<b>1,759</b>	<b>89,17</b>	<b>0,949</b>	
2	Makan Siang 12.00	Nasi tim	Nasi tim	45	54	1,08	0,18	11,7	0,225	0	0,045	0	1,35	10,755	0,18	0	0,18	
		Rolade tempe	Tempe	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
			Tepung roti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Bistik lamb	Lamb (jamur)	3	0,6	0,057	0,003	0,165	0,108	0	0,009	0	0,27	6,78	0,021	0,66	0,024	
			Telur	1	1,21	0,124	0,108	0,007	0	0,22	0,0012	0	0,86	1,185	0,03	1,42	0,01	
			Minyak sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Soup wortel + buncis	Wortel	7	2,24	0,07	0,042	0,553	0,07	264,88	0,0028	0,77	3,15	17,15	0,07	4,9	0,021	
			Buncis	7	2,1	0,168	0,021	0,504	0,133	1,68	0,0112	4,83	5,04	13,09	0,077	0,56	0,021	
			Minyak sawit	1	8,84	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Tumis labu siam	Labu siam	9	1,71	0,054	0,009	0,603	0,558	4,32	0,0018	1,62	1,26	15,039	0,045	0,27	0,09	
			Minyak sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Buah	Pepaya	127	58,42	0,635	0,127	11,684	2,032	1318,26	0,0508	99,06	29,21	280,67	2,159	5,08	0,381			
<b>TOTAL</b>					<b>137,96</b>	<b>2,188</b>	<b>2,49</b>	<b>25,216</b>	<b>3,126</b>	<b>1589,36</b>	<b>0,1218</b>	<b>106,28</b>	<b>41,14</b>	<b>344,669</b>	<b>2,582</b>	<b>12,89</b>	<b>0,727</b>	
3	Makan Sore 17.00	Nasi tim	Nasi tim	30	36	0,72	0,12	7,8	0,15	0	0,03	0	0,9	7,17	0,12	0	0,12	
		Tahu panggang	Tahu	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
		Martabak proteina	Proteina	1	1,09	0,208	0,088	0,135	0,014	0	0,0019	0	1,55	2,34	0,04	0,09	0,017	
			Wortel	1	0,33	0,01	0,006	0,079	0,01	37,84	0,0004	0,11	0,45	2,45	0,01	0,7	0,003	
			Telur	1	1,31	0,124	0,108	0,007	0	0,22	0,0012	0	0,86	1,185	0,03	1,42	0,01	
			Crispy (jamur)	1	0,18	0,019	0,001	0,055	0,036	0	0,003	0	0,09	2,26	0,007	0,22	0,008	
		Bening soleng + labu kuning	Minyak Sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			Soleng	5	0,05	0,005	0,37	0,095	1,15	0,004	0,4	0,35	11,51	0,025	17,65	0,04	0	
		Sambal goreng crispy	labu kuning	25	12,75	0,425	0,125	2,5	0,675	392,25	0,05	0,5	10	55	0,175	70	0,375	
			Crispy (jamur)	3	0,9	0,057	0,003	0,165	0,108	0	0,009	0	0,27	6,78	0,021	0,66	0,024	
			Wortel	2	0,72	0,02	0,012	0,158	0,02	75,68	0,0008	0,22	0,9	4,9	0,02	1,4	0,006	
			Minyak sawit	0,2	1,768	0	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Buah	Pisang ambon	61	60,39	0,793	0,183	15,311	0,427	29,28	0,0122	0,0488	9,76	318,786	0,061	18,91	0,366			
	Garam dapur	1,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
<b>TOTAL</b>					<b>119,908</b>	<b>2,381</b>	<b>1,716</b>	<b>26,305</b>	<b>2,59</b>	<b>535,274</b>	<b>0,5085</b>	<b>1,2288</b>	<b>36,29</b>	<b>400,896</b>	<b>18,134</b>	<b>773,44</b>	<b>0,929</b>	
<b>TOTAL MENU SEHARI</b>					<b>494,998</b>	<b>10,099</b>	<b>11,874</b>	<b>92,5296</b>	<b>8,638</b>	<b>3070,85</b>	<b>0,962</b>	<b>194,659</b>	<b>164,43</b>	<b>1646,36</b>	<b>22,475</b>	<b>875,5</b>	<b>2,605</b>	
<b>TOTAL KEBUTUHAN SEHARI</b>					<b>1480,38</b>	<b>64,8</b>	<b>41,12</b>	<b>212,8</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>1,1</b>	<b>75</b>	<b>1000</b>	<b>4700</b>	<b>18</b>	<b>2300</b>	<b>8</b>	
<b>PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI</b>					<b>33</b>	<b>16</b>	<b>29</b>	<b>43</b>	<b>35</b>	<b>512</b>	<b>87</b>	<b>260</b>	<b>16</b>	<b>35</b>	<b>125</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	

### Asupan Pasien Hari ke-3

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	Kandungan Zat Gizi														
					Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	BI	C	Ca	K	Fe	Na	Zn		
1	Makan Pagi 07.00	Nasi tim	Nasi tim	24	28,8	0,576	0,096	6,24	0,12	0	0,024	0	0,72	5,736	0,096	0	0,096		
		Asam manis tahu	Tahu	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			Gula	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			Maizena	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			Minyak sawit	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	378,4	0,004	1,1	4,5	24,5	0,1	7	0,03		
		Soup wortel + labu siam	Labu siam	8	2,4	0,048	0,008	0,536	0,496	3,84	0,0016	1,44	1,12	13,368	0,04	0,24	0,08		
			Minyak sawit	0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
			Lidah panir	Lidah (kcg kedelai)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		Lidah panir	Terigu	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
			Panir	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
			Buah	Jeruk	118	53,1	1,062	0,236	13,216	1,652	0	0,0944	57,82	38,94	557,078	0,472	4,72	0,236	
		<b>TOTAL</b>					<b>92,32</b>	<b>1,786</b>	<b>0,9</b>	<b>20,782</b>	<b>2,368</b>	<b>382,24</b>	<b>0,124</b>	<b>60,36</b>	<b>45,28</b>	<b>600,682</b>	<b>0,708</b>	<b>11,96</b>	<b>0,442</b>
		2	Makan Siang 12.00	Nasi tim	Nasi tim	48	57,6	1,152	0,192	12,48	0,24	0	0,048	0	1,44	11,472	0,192	0	0,192
Spaghety bolognis	Spaghety			30	54	2,22	0,63	6,78	0	12,6	0,105	0	32,7	0	1,41	0	0		
	Prot halus			15	42,9	4,53	2,34	4,515	0,435	14,25	0,1395	0	29,4	130,635	10,35	4,2	0,54		
	Crispy (jamur)			8	2,4	0,152	0,008	0,44	0,288	0	0,024	0	0,72	18,08	0,056	1,76	0,064		
	Bakso			6	12,12	0,7446	0,4548	0,7896	0	0	0	0	0	0	0	28,68	0		
	Gula			1	3,94	0	0	0,94	0	0	0	0	0,05	0,048	0,001	0,01	0		
	Maizena			1	3,41	0,003	0	0,85	0,07	0	0	0	0,2	0,09	0,015	0,06	0,016		
	Minyak sawit			1	8,84	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tahu			10	8	1,09	0,47	0,08	0,01	0	0,001	0	22,3	5,06	0,34	0,2	0,08		
Semur tahu	Kecap dk			0,5	0,15	0	0	0,05	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0		
	Minyak sawit			0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Wortel			7	2,52	0,07	0,042	0,553	0,07	264,88	0,0028	0,77	3,15	17,15	0,07	4,9	0,021		
Soup wortel kentang buncis	Kentang			10	6,2	0,21	0,02	1,35	0,05	0	0,009	2,1	6,3	39,6	0,07	0,7	0,03		
	Buncis			8	2,72	0,192	0,024	0,576	0,152	1,92	0,0128	5,52	5,76	14,96	0,088	0,64	0,024		
	Minyak sawit			1	8,84	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Kacang panjang			5	1,55	0,115	0,005	0,265	0,135	6,25	0,035	2,3	3	10,65	0,03	1,5	0,025		
Tumis kcg. Panjang + soleng	Soleng			5	1,75	0,11	0,005	0,37	0,095	1,15	0,004	0,4	0,35	11,51	0,025	17,65	0,04		
	Minyak sawit			0,5	4,42	0	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Buah			Melon	101	46,46	0,505	0,101	12,322	1,616	1048,38	0,0404	78,78	23,23	223,21	1,717	4,04	0,303	
<b>TOTAL</b>					<b>272,24</b>	<b>11,0936</b>	<b>7,2918</b>	<b>42,3606</b>	<b>3,161</b>	<b>1349,43</b>	<b>0,4215</b>	<b>89,87</b>	<b>128,6</b>	<b>482,465</b>	<b>14,364</b>	<b>64,54</b>	<b>1,335</b>		
3	Makan Sore 17.00			Nasi tim	Nasi tim	43	51,6	1,032	0,172	11,18	0,215	0	0,043	0	1,29	10,277	0,172	0	0,172
		Tempe bacem	Tempe	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
			Gula merah	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		Sayur asem	Kacang panjang	10	3,1	0,23	0,01	0,53	0,27	12,5	0,07	4,6	6	21,3	0,06	3	0,05		
			Labu siam	5	1,5	0,03	0,005	0,335	0,31	2,4	0,001	0,9	0,7	8,355	0,025	0,15	0,05		
			Terong kecil	5	1,4	0,055	0,01	0,275	0,105	2,3	0,002	0,25	0,75	9,35	0,02	0,45	0,075		
			Gula merah	1	3,68	0	0	0,92	0	0	0	0	0,75	3,904	0,03	0,15	0,264		
		Rica-rica jamur	Jamur tiram	20	6	0,38	0,02	1,1	0,72	0	0,06	0	1,8	45,2	0,08	1,8	0,16		
			Kemangi	5	1,1	0,16	0,03	0,135	0,08	0	0	0,9	0	14,75	0,16	0,2	0		
			Minyak Sawit	1	8,84	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
		Buah	Jeruk	122	54,9	1,098	0,244	13,664	1,708	0	0,0976	59,78	40,26	575,962	0,488	4,88	0,244		
			Garam dapur	0,76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	304	0	
		<b>TOTAL</b>					<b>132,12</b>	<b>2,985</b>	<b>1,491</b>	<b>28,139</b>	<b>3,408</b>	<b>17,2</b>	<b>0,2736</b>	<b>66,43</b>	<b>51,55</b>	<b>689,098</b>	<b>1,035</b>	<b>314,63</b>	<b>1,015</b>
		<b>TOTAL MENU SEHARI</b>					<b>496,68</b>	<b>15,8646</b>	<b>9,6828</b>	<b>91,2816</b>	<b>8,937</b>	<b>1748,87</b>	<b>0,8191</b>	<b>216,66</b>	<b>225,43</b>	<b>1772,25</b>	<b>16,107</b>	<b>391,13</b>	<b>2,792</b>
<b>TOTAL KEBUTUHAN SEHARI</b>					<b>1480,38</b>	<b>64,8</b>	<b>41,12</b>	<b>212,8</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>1,1</b>	<b>75</b>	<b>1000</b>	<b>4700</b>	<b>18</b>	<b>2300</b>	<b>8</b>		
<b>PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI</b>					<b>34</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>43</b>	<b>36</b>	<b>291</b>	<b>74</b>	<b>289</b>	<b>23</b>	<b>38</b>	<b>89</b>	<b>17</b>	<b>35</b>		

### Lampiran 14. Rencana Menu Sehari

No	Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Kandungan Zat Gizi													
						Energi	Protein	Lemak	KH	Serat	Vit A	B1	C	Ca	K	Fe	Na	Zn	
1	Makan Pagi 07.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6	
		Orak-arik telur + wortel	Telur ayam	55	1 btr	84,7	6,82	5,94	0,385	0	12,1	0,066	0	47,3	65,175	1,65	78,1	0,55	
			Wortel	20	2 sdm	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	756,8	0,008	2,2	9	49	0,2	14	0,06	
			Minyak sawit	2	1/2 sdt	17,68	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Tahu goreng	Tahu	55	1 bj sdg	44	5,995	2,585	0,44	0,055	0	0,0055	0	122,65	27,83	1,87	1,1	0,44	
			Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Bening bayam + jagung	Bayam	60	6 sdm	9,6	0,54	0,24	1,74	0,42	1619,4	0,024	24,6	99,6	273,84	2,1	9,6	0,24	
Jagung	20		2 sdm	29,4	1,02	0,14	6,3	0,26	22,6	0,048	1,8	1,2	6,72	0,22	1	0,18			
Buah	Jeruk	100	2 bh sdg	45	0,9	0,2	11,2	1,4	0	0,08	49	33	472,1	0,4	4	0,2			
<b>TOTAL</b>						<b>444,1</b>	<b>19,075</b>	<b>14,825</b>	<b>60,645</b>	<b>3,085</b>	<b>2410,9</b>	<b>0,3815</b>	<b>77,6</b>	<b>317,25</b>	<b>930,515</b>	<b>7,04</b>	<b>107,8</b>	<b>2,27</b>	
2	Selingan Pagi 10.00	Roti bakar isi pisang	Roti putih	35	1 iris	86,8	2,8	0,42	17,5	3,185	0	0,035	0	3,5	31,85	0,525	185,5	0,315	
			Pisang ambon	20	1 ptg kcl	21,6	0,26	0,06	5,64	0,14	9,6	0,004	0,016	3,2	104,52	0,02	6,2	0,12	
			Margarine	2	1/2 sdt	14,84	0,01	1,632	0,028	0	20	0	0	0,3	2,06	0,022	13,06	0,008	
<b>TOTAL</b>						<b>123,24</b>	<b>3,07</b>	<b>2,112</b>	<b>23,168</b>	<b>3,325</b>	<b>29,6</b>	<b>0,039</b>	<b>0,016</b>	<b>7</b>	<b>138,43</b>	<b>0,567</b>	<b>204,76</b>	<b>0,443</b>	
3	Makan Siang 13.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6	
		Ikan bakar	Ikan kembung	30	1/3 ekr sdg	37,5	6,39	1,02	0,66	0	0	0,078	0	40,8	73,5	0,24	64,2	0,33	
		Tempe bumbu kuning	Tempe	40	1 ptg kcl	80,4	8,32	3,52	5,4	0,56	0	0,076	0	62	93,6	1,6	3,6	0,68	
		Capcay	Wortel	50	1/2 gls	18	0,5	0,3	3,95	0,5	1892	0,02	5,5	22,5	122,5	0,5	35	0,15	
			Buncis	30	3 sdm	10,2	0,72	0,09	2,16	0,57	7,2	0,048	20,7	21,6	56,1	0,33	2,4	0,09	
			Jagung muda	20	2 sdm	7	0,44	0,02	1,48	0,38	4,6	0,016	1,6	1,4	46,04	0,1	70,6	0,16	
			Minyak sawit	5	1 sdt	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Gula	5	1 sdt	19,7	0	0	4,7	0	0	0	0	0,25	0,24	0,005	0,05	0		
Buah	Melon	150	1 ptg sdg	69	0,75	0,15	18,3	2,4	1557	0,06	117	34,5	331,5	2,55	6	0,45			
<b>TOTAL</b>						<b>466</b>	<b>20,72</b>	<b>10,7</b>	<b>75,65</b>	<b>5,16</b>	<b>3460,8</b>	<b>0,448</b>	<b>144,8</b>	<b>187,55</b>	<b>759,33</b>	<b>5,925</b>	<b>181,85</b>	<b>2,46</b>	
4	Selingan Sore 15.00	Dadar gulung	Terigu	15	1 1/2 sdm	49,95	1,35	0,15	11,58	0,045	0	1,5	0	3,3	0	0,195	0,3	0,42	
			Kelapa	15	1 1/2 sdm	27	0,6	2,25	1,5	0,36	1,5	0,0075	0,6	1,2	47,655	0,195	0,6	0,435	
			Gula merah	7	1 1/2 sdt	25,76	0	0	6,44	0	0	0	0	5,25	27,328	0,21	1,05	1,848	
<b>TOTAL</b>						<b>102,71</b>	<b>1,95</b>	<b>2,4</b>	<b>19,52</b>	<b>0,405</b>	<b>1,5</b>	<b>1,5075</b>	<b>0,6</b>	<b>9,75</b>	<b>74,983</b>	<b>0,6</b>	<b>1,95</b>	<b>2,703</b>	
5	Makan Sore 17.00	Nasi tim	Nasi tim	150	3/4 gls	180	3,6	0,6	39	0,75	0	0,15	0	4,5	35,85	0,6	0	0,6	
		Tumis suwir daging ayam	Daging ayam	35	1 ptg kcl	38,5	8,085	0,42	0	0	0	0	0	3,85	0	0,35	22,75	0	
			Kemangi	15	1 1/2 sdm	3,3	0,48	0,09	0,405	0,24	0	0	2,7	0	44,25	0,48	0,6	0	
			Minyak sawit	3	1/2 sdt	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Pepes tahu	Tahu	90	1 bj sdg	72	9,81	4,23	0,72	0,09	0	0,009	0	200,7	45,54	3,06	1,8	0,72	
		Plecing kangkung + toge	Kangkung	50	1/2 gls	14	1,7	0,35	1,95	1	1434	0,035	8,5	33,5	125,05	1,15	32,5	0,2	
			Toge	35	3 1/2 sdm	12,95	1,54	0,175	1,33	0,595	0	0,007	16,1	17,5	36,75	0,7	0,7	0,14	
Buah	Mangga	90	3/4 bh bsr	46,8	0,63	0	11,07	1,44	284,4	0,027	10,8	18	126	0,9	2,7	0			
Garam dapur	Garam dapur	3,5	1/2 sdt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1400	0			
<b>TOTAL</b>						<b>394,07</b>	<b>25,845</b>	<b>8,865</b>	<b>54,475</b>	<b>4,115</b>	<b>1718,4</b>	<b>0,228</b>	<b>38,1</b>	<b>278,05</b>	<b>413,44</b>	<b>7,24</b>	<b>1461,05</b>	<b>1,66</b>	
<b>TOTAL MENU SEHARI</b>						<b>1530,12</b>	<b>70,66</b>	<b>38,902</b>	<b>233,458</b>	<b>16,09</b>	<b>7621,2</b>	<b>2,604</b>	<b>261,116</b>	<b>799,6</b>	<b>2316,7</b>	<b>21,372</b>	<b>1957,41</b>	<b>9,536</b>	
<b>TOTAL KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>1480,38</b>	<b>64,8</b>	<b>41,12</b>	<b>212,8</b>	<b>25</b>	<b>600</b>	<b>1,1</b>	<b>75</b>	<b>1000</b>	<b>4700</b>	<b>18</b>	<b>2300</b>	<b>8</b>	
<b>PRESENTASE KEBUTUHAN SEHARI</b>						<b>103</b>	<b>109</b>	<b>95</b>	<b>110</b>	<b>64</b>	<b>1270</b>	<b>237</b>	<b>348</b>	<b>80</b>	<b>49</b>	<b>119</b>	<b>85</b>	<b>119</b>	

**Lampiran 15. Dokumentasi**

