

# LAMPIRAN

Lampiran 1

**PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN (PSP)**  
**UNTUK PASIEN GAGAL GINJAL KRONIS DENGAN DM tipe 2 DI**  
**RUANG PENYAKIT DALAM RSUD JEND AHMAD YANI METRO**  
**TAHUN 2022**

**Judul Penelitian :** PENATALAKSANAAN ASUHAN GIZI TERSTANDAR  
PADA PASIEN GAGAL GINJAL KRONIK DENGAN  
DIABETES MELITUS TIPE 2 DI RSUD JEND. A YANI  
METRO TAHUN 2022

**Tujuan :**

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan penatalaksanaan asuhan gizi terstandar pada pasien gagal ginjal kronik dengan diabetes melitus tipe 2 di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Jend. A Yani Metro Tahun 2022

**Perlakuan yang diterapkan pada subyek**

Pasien gagal ginjal kronik dengan hemodialisis di ruang rawat inap penyakit dalam RSUD Jend. A Yani Metro Tahun 2022 yang menjadi responden pada penelitian ini diminta untuk mengisi lembar kuisioner perihal umur, pekerjaan, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, dan alergi terhadap suatu makanan. Selain mengisi kuisioner, akan dilakukan Assesment gizi berupa pengukuran tinggi badan, berat badan, serta penentuan IMT pada responden, selanjutnya pengisian kuisioner mengenai kondisi biologis dan klinis serta dietary. Kemudian responden diminta untuk mengisi kuisioner mengenai kebiasaan responden. Peneliti membutuhkan kesediaan serta waktu yang cukup banyak dari responden, karena setiap selesai makan responden diminta untuk melaporkan apakah makanan tersebut habis atau tersisa selama penelitian.

**Manfaat untuk subyek**

Responden yang terlibat dalam penelitian ini akan :

1. Memperoleh informasi mengenai terapi diet dan pelaksanaannya
2. Mendapatkan konsultasi tentang status gizi

**Ketidaknyamanan dan resiko yang akan timbul**

Ketidak nyamanan yang akan di terima responden adalah mengganggu waktu istirahat pasien dan Tidak ada resiko yang akan timbul yang diakibatkan oleh keterlibatan responden sebagai subyek dalam penelitian ini, karena dalam penelitian tidak dilakukan tindakan yang membahayakan pasien, hanya melakukan pengukuran BB, TB, serta melakukan wawancara mengenai pola makanan responden.

\*) Bila terdapat hal-hal yang membutuhkan penjelasan, anda dapat menghubungi peneliti :

Fathi Nurul Afni ( HP. 089520109099)

Lampiran 2

**INFORMED CONSENT  
(PERNYATAAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN)**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :  
Umur :  
Jenis Kelamin :  
Pekerjaan :  
Alamat :

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Penelitian yang berjudul “Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Diabetes Melitus Tipe 2 Di RSUD Ahmad Yani Metro Tahun 2022”
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subyek
3. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian mendapat kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Oleh karena itu saya bersedia/tidak bersedia\*) secara sukarela untuk menjadi subyek penelitian dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.

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

Metro, Mei 2022

Peneliti,

Responden,

Fathi Nurul Afni

.....

Saksi,

.....


\*) Coret salah satu

## Lampiran 3

## SKRINING GIZI

## Penilaian Nutrisi Mini

### MNA<sup>®</sup>



Nama belakang:		Nama depan:	
Jenis kelamin:	Usia:	Berat (kg):	Tinggi (cm):
			Tanggal:

Lengkapi skrining berikut dengan mengisi kotak yang tersedia dengan angka yang sesuai. Jumlahkan seluruh angka untuk memperoleh skor akhir skrining

Skrining

**A** Apakah asupan makanan berkurang selama 3 bulan terakhir karena kehilangan nafsu makan, gangguan pencernaan, kesulitan mengunyah atau menelan?  
 0 = asupan makanan sangat berkurang  
 1 = asupan makanan agak berkurang  
 2 = asupan makanan tidak berkurang

**B** Penurunan berat badan selama 3 bulan terakhir  
 0 = Penurunan berat badan lebih dari 3 Kg  
 1 = tidak tahu  
 2 = penurunan berat badan antara 1 hingga 3 Kg  
 3 = tidak ada penurunan berat badan

**C** Mobilitas  
 0 = terbatas di tempat tidur atau kursi  
 1 = mampu bangun dari tempat tidur/kursi tetapi tidak bepergian ke luar rumah  
 2 = dapat bepergian ke luar rumah

**D** Menderita tekanan psikologis atau penyakit yang berat dalam 3 bulan terakhir  
 0 = ya      2 = tidak

**E** Gangguan neuropsikologis  
 0 = depresi berat atau kepikunan berat  
 1 = kepikunan ringan  
 2 = tidak ada gangguan psikologis

**F1** Indeks Massa Tubuh (IMT) (berat dalam kg)/(tinggi dalam m)<sup>2</sup>   
 0 = IMT kurang dari 19 (IMT < 19)  
 1 = IMT 19 hingga kurang dari 21 (IMT : 19 hingga <21)  
 2 = IMT 21 hingga kurang dari 23 (IMT : 21 hingga <23)  
 3 = IMT 23 atau lebih (IMT ≥ 23)

BILA DATA IMT TIDAK ADA, GANTI PERTANYAAN F1 DENGAN PERTANYAAN F2.  
 ABAIKAN PERTANYAAN F2 BILA PERTANYAAN F1 SUDAH DAPAT DIISI

**F2** Lingkar betis (cm)  
 0 = lingkar betis kurang dari 31 (lingkar betis < 31)  
 3 = lingkar betis sama dengan atau lebih besar daripada 31 (lingkar betis ≥ 31)

Skor skrining (skor maksimal 14)

skor 12-14: Status gizi normal	<input type="checkbox"/>	
skor 8-11: Bersiko malnutrisi	<input type="checkbox"/>	<input type="button" value="Simpan"/>
skor 0-7: Malnutrisi	<input type="checkbox"/>	<input type="button" value="Cetak"/>
		<input type="button" value="Ulang"/> <input type="checkbox"/>

**References**

1. Velaz B, Villars H, Abellan G, et al. Overview of the MNA<sup>®</sup> - Its History and Challenges. *J Nutr Health Aging*. 2006; **10**:456-460.
2. Rubenstein LZ, Harker JO, Salva A, Guigoz Y, Velaz B. Screening for Undernutrition in Geriatric Practice: Developing the Short-Form Mini Nutritional Assessment (MNA-SF). *J Geront*. 2001; **56A**: M366-377.
3. Guigoz Y. The Mini-Nutritional Assessment (MNA<sup>®</sup>) Review of the Literature - What does it tell us? *J Nutr Health Aging*. 2006; **10**:466-487.
4. Kaiser MJ, Bauer JM, Ramsch C, et al. Validation of the Mini Nutritional Assessment Short-Form (MNA<sup>®</sup>-SF): A practical tool for identification of nutritional status. *J Nutr Health Aging*. 2009; **13**:782-788.

© Société des Produits Nestlé SA, Trademark Owners.  
 © Société des Produits Nestlé SA 1994, Revision 2005.  
 Informasi lebih lanjut: [www.mna-elderly.com](http://www.mna-elderly.com)

## Lampiran 4

**FORMULIR ASUHAN GIZI**

Nama Pasien :	Jenis Kelamin:	Umur :	No. Rekam Medik		
Diagnosis Medis :					
<b>ASESMEN/PENGAJIAN GIZI</b>					
<b>Antropometri</b>					
TB	:	cm			
BB	:	kg	IMT :	kg/m <sup>2</sup>	
Tinggi Lutut :		cm	LLA :	cm	
<b>Biokimia</b>					
<b>Klinik/Fisik</b>					
<b>Riwayat Gizi</b>					
Pola Makan :					
Asupan gizi :					
<b>Riwayat Personal</b>					
<b>DIAGNOSIS/MASALAH GIZI</b>					
<b>INTERVENSI GIZI</b>					
<b>RENCANA MONITORING DAN EVALUASI</b>					

Sumber: Kemenkes RI, 2014

Lampiran 5

**FORMULIR *RECALL* 24 JAM**

Responden :

Pewawancara :

Nama Responden :

Tanggal :

Waktu	Menu	Bahan Makanan	URT	Gram

## Lampiran 6

**FORMULIR *FOOD FREQUENCY***

Nama Bahan Makanan	Frekuensi Makanan						Keterangan
	>1x/hr	1x/hr	4-6x/mg	1-3x/mg	1x/bln	1x/th	
<b>SEREALIA</b>							
Beras giling							
Beras ketan putih							
Beras merah							
Bihun							
Mie kuning							
Tepung terigu							
Tepung maizena							
Tepung beras							
Tepung tapioka							
Bubur nasi							
Roti tawar							
Biscuit							
...							
...							
...							
<b>UMBI-UMBIAN</b>							
Singkong							
Ubi jalar ungu							
Ubi jalar kuning							
...							
...							
...							
<b>PROTEIN HEWANI</b>							
Daging ayam							
Daging sapi							
Telur ayam							
Udang segar							
Ikan segar							
...							
...							
...							
<b>KACANG-KACANGAN</b>							
Tempe							
Tahu							
Kacang hijau							
Kacang kedelai							
...							
...							
...							



<b>SAYUR</b>							
Bayam							
Buncis							
Daun singkong							
Daun katuk							
Jamur							
Kangkung							
Kembang kool							
Kool							
Labu siam							
Labu kuning							
Mentimun							
Sawi hijau							
Tauge							
Terong							
Tomat							
Wortel							
...							
...							
...							
<b>BUAH-BUAHAN</b>							
Alpukat							
Apel							
Durian							
Jambu air							
Jambu biji							
Jeruk manis							
Mangga							
Nanas							
Pepaya							
Pisang							
Semangka							
...							
...							
...							
<b>BUAH/BIJI BERMINYAK</b>							
Kelapa tua							
Kelapa muda							
Santan							
<b>GULA</b>							
Gula putih							
Gula aren							
Gula jawa							
Madu							
Sirup							

<b>LEMAK/MINYAK</b>							
Minyak kelapa sawit							
Margarine							
Mentega							
Coklat							
...							
...							
...							

## Lampiran 7. Perhitungan Menu makan pasien

## Hari ke 1

Waktu	Menu	Bahan	Berat	Kandungan Gizi									
				E	Prot	L	KH	Ca	P	Na	K	kolesterol	Air
Pagi 07.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	telur laksa	telur ayam	50	77	6.2	5.4	0.35	43	129	71	59.25	542.5	37.15
		santan	10	12.2	0.2	1	0.76	2.5	3	0.9	16.24	0	8
	tumis labu siam	labu siam	15	4.5	0.09	0.015	1.005	2.1	3.75	0.45	25.065	0	13.845
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	
				306.3727	9.64	9.532273	43.1	79.35	173.85	83.85	175.305	542.5	129.18
sel 1 10.00	buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
				27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
Siang 12.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	patin acar kuning	patin	45	59.4	7.65	2.97	0.495	13.95	77.85	34.65	155.7	26.1	33.48
		minyak jagung	5	45.45455	0	4.545455	0	0	0	0	0	0	0
	tumis oyong soun	oyong	30	5.7	0.24	0.06	1.23	5.7	9.9	6.9	32.73	0	28.35
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
	buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
				344.8273	11.43	10.72273	48.245	64.45	128.55	44.95	509.69	26.1	170.85
sel 2. 16.00	buah	salak	50	43.5	0.4	0.2	10.05	19	15.5	0	0	0	38.95
				43.5	0.4	0.2	10.05	19	15.5	0	0	0	38.95
Siang 12.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	Fuynghay	daging sapi	40	109.2	7	8.8	0	4	60	37.2	106.8	36	24
		telur ayam	10	15.4	1.24	10.8	0.07	8.6	25.8	14.2	11.85	108.5	7.43
		minyak jagung	5	45.45455	0	4.545455	0	0	0	0	0	0	0
	tumis janten wortel	janten	15	5.25	0.33	0.015	1.11	1.05	15	52.95	34.53	0	13.425
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
	buah	semangka	80	22.4	0.4	0.16	5.52	5.6	9.6	5.6	75.04	0	73.68
				410.3773	12.12	27.43773	47.685	51	148.5	121.45	302.97	144.5	188.72
	total sehari			1132.077	34.13	48.01273	155.8	233.6	480.2	252.65	1271.225	713.1	580.02
	total kebutuhan			1306.2	34.83	36.28	212.25	1200	435.4	1000	1741.6	300	1045.5
	presentase +-70%			86.66952	97.99024	132.3394	73.404	19.46667	110.2894	25.265	72.99179	237.7	55.47776

## Hari ke 2

Waktu	Menu	Bahan	Berat	Kandungan Gizi									
				E	Prot	L	KH	Ca	P	Na	K	kolesterol	Air
Pagi 07.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	ayam gr	ayam	35	104.3	6.37	8.75	0	4.9	70	38.15	135.065	30.8	21
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
	tumis janten wortel	janten	15	5.25	0.33	0.015	1.11	1.05	15	52.95	34.53	0	13.425
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
				349.4955	9.85	14.60955	42.095	37.7	123.1	102.6	244.345	30.8	104.61
sel 1 10.00	arem-arem sayur	beras	15	53.55	1.26	0.255	11.565	22.05	12.15	4.05	1.065	0	0
		ayam	5	14.9	0.91	1.25	0	0.7	10	5.45	19.295	4.4	3
		wortel	10	3.6	0.1	0.06	0.79	4.5	7.4	7	24.5	0	8.99
		santan	5	6.1	0.1	0.5	0.38	1.25	1.5	0.45	8.12	0	4
				78.15	2.37	2.065	12.735	28.5	31.05	16.95	52.98	4.4	15.99
Siang 12.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	pindang ikan patin	ikan patin	40	52.8	6.8	2.64	0.44	12.4	69.2	30.8	138.4	23.2	29.76
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
	tumis oyong wortel	oyong	15	2.85	0.12	0.03	0.615	2.85	4.95	3.45	16.365	0	14.175
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
	buah	pepaya	100	46	0.5	0.1	12.2	23	12	4	221	0	86.7
				314.3227	10.57	5.887273	54.24	70	124.25	49.75	450.515	23.2	200.82
sel. 2 16.00	buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
				27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
Sore 17.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	telur semur	telur ayam	50	77	6.2	5.4	0.35	43	129	71	59.25	542.5	37.15
		kecap	5	15	0	0	5	0	0	20	0	0	3.15
	labu siam	labu siam	15	4.5	0.09	0.015	1.005	2.1	3.75	0.45	25.065	0	13.845
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
buah	salak	50	43.5	0.4	0.2	10.05	19	15.5	0	0	0	38.95	
				352.6727	9.84	8.732273	57.39	95.85	186.35	102.95	159.065	542.5	163.28
	total seluruh			1121.641	33.17	31.41409	173.18	251.85	478.55	274.65	1190.165	600.9	537.02
	total kebutuhan			1306.2	34.83	36.28	212.25	1200	435.4	1000	1741.6	300	1045.5

## Hari ke 3

Waktu	Menu	Bahan	Berat	Kandungan Gizi									
				E	Prot	L	KH	Ca	P	Na	K	kolesterol	Air
Pagi 07.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	ayam bb kare	ayam	45	134.1	8.19	11.25	0	6.3	90	49.05	173.655	39.6	27
	tumis labu siam wortel	labu siam	25	7.5	0.15	0.025	1.675	3.5	6.25	0.75	41.775	0	23.075
		wortel	25	9	0.25	0.15	1.975	11.25	18.5	17.5	61.25	0	22.475
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
				357.8727	11.59	14.45227	43.45	46.05	141.75	68.3	314.68	39.6	129.25
sel 1 10.00	wafer diabetasol	wafer diabetasol	25	125	1.388889	5.555556	16.66667	0	0	97.22222	0	0	0
				125	1.388889	5.555556	16.66667	0	0	97.22222	0	0	0
Siang 12.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	sate ayam	ayam	35	104.3	6.37	8.75	0	4.9	70	38.15	135.065	30.8	21
		kecap dm	5	15	0	0	5	0	0	20	0	0	3.15
		margarin	3	21.6	0.018	2.43	0.012	0.6	0.48	22.8	0.777	0	0.465
	tumis oyong wortel	oyong	25	4.75	0.2	0.05	1.025	4.75	8.25	5.75	27.275	0	23.625
		wortel	25	9	0.25	0.15	1.975	11.25	18.5	17.5	61.25	0	22.475
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32	
				388.9227	10.378	14.52727	54.532	66.3	138.03	107.6	545.627	30.8	179.735
sel 2 16.00	buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
				27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
Sore 17.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	simba santan kuning	ikan simba	45	59.4	7.992	2.97	0.495	13.95	77.85	34.65	155.7	26.1	33.48
		santan	5	6.1	0.1	0.5	0.38	1.25	1.5	0.45	8.12	0	4
	tumis terong	terong	50	14	0.55	0.1	2.75	7.5	18.5	4.5	93.5	0	46.35
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32	
				313.7727	12.182	6.717273	50.145	67.5	138.65	43	578.58	26.1	192.85
	total seluruh			1212.568	36.07889	41.37237	171.5137	199.65	432.23	318.5222	1722.147	96.5	554.155
	total kebutuhan			1306.2	34.83	36.28	212.25	1200	435.4	1000	1741.6	300	1045.5
	presentase +90%			92.83174	103.5857	114.0363	80.80738	16.6375	99.27193	31.85222	98.88304	32.16667	53.00383

## Lampiran 8. Recall menu makan pasien

## Recall hari 1

Waktu	Menu	Bahan	Berat	Kandungan Gizi									
				E	Prot	L	KH	Ca	P	Na	K	kolesterol	Air
Pagi 07.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
		telur laksa	50	77	6.2	5.4	0.35	43	129	71	59.25	542.5	37.15
	tumis labu siam	santan	10	12.2	0.2	1	0.76	2.5	3	0.9	16.24	0	8
		labu siam	15	4.5	0.09	0.015	1.005	2.1	3.75	0.45	25.065	0	13.845
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	
				306.3727	9.64	9.532273	43.1	79.35	173.85	83.85	175.305	542.5	129.18
sel 1 10.00	buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
				27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
Siang 12.00	Bubur	nasi	86.3	155.34	2.589	0.2589	34.3474	21.575	23.301	0.863	32.794	0	48.9321
		patin acar kuning	45	59.4	7.65	2.97	0.495	13.95	77.85	34.65	155.7	26.1	33.48
	tumis terong	minyak jagung	5	45.45455	0	4.545455	0	0	0	0	0	0	0
		terong	20.3	3.857	0.1624	0.0406	0.8323	3.857	6.699	4.669	22.1473	0	19.1835
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
		buah	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
				318.3243	10.9414	10.66223	42.3947	59.182	121.65	42.582	493.9013	26.1	153.9156
sel 2. 16.00	buah	salak	50	43.5	0.4	0.2	10.05	19	15.5	0	0	0	38.95
				43.5	0.4	0.2	10.05	19	15.5	0	0	0	38.95
Siang 12.00	Bubur	nasi	42.5	76.5	1.275	0.1275	16.915	10.625	11.475	0.425	16.15	0	24.0975
		Fuynghay	40	109.2	7	8.8	0	4	60	37.2	106.8	36	24
	tumis janten wortel	telur ayam	10	15.4	1.24	10.8	0.07	8.6	25.8	14.2	11.85	108.5	7.43
		minyak jagung	5	45.45455	0	4.545455	0	0	0	0	0	0	0
		janten	9.1	3.185	0.2002	0.0091	0.6734	0.637	9.1	32.123	20.9482	0	8.1445
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
		buah	80	22.4	0.4	0.16	5.52	5.6	9.6	5.6	75.04	0	73.68
		semangka	80	22.4	0.4	0.16	5.52	5.6	9.6	5.6	75.04	0	73.68
				304.8123	10.2652	27.25933	24.3634	36.212	127.075	100.048	267.5382	144.5	150.837
				garam dapur = $1000 - 134.43 = 865.57 / 387 = 2.23$ (1/2 sdt)									
				1000.009	31.7866	47.77383	126.6281	213.544	451.875	1094.45	1220.005	713.1	525.2026
				1306.2	34.83	36.28	212.25	1200	435.4	1000	1741.6	300	1045.5
				76.55866	91.26213	131.6809	59.65988	17.79533	103.7839	109.445	70.05079	237.7	50.23459

## Recall hari 2

Waktu	Menu	Bahan	Berat	Kandungan Gizi									
				E	Prot	L	KH	Ca	P	Na	K	kolesterol	Air
Pagi 07.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
		ayam goreng	35	104.3	6.37	8.75	0	4.9	70	38.15	135.065	30.8	21
	tumis janten wortel	minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
		janten	15	5.25	0.33	0.015	1.11	1.05	15	52.95	34.53	0	13.425
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
				349.4955	9.85	14.60955	42.095	37.7	123.1	102.6	244.345	30.8	104.61
sel 1 10.00	arem-arem sayur	beras	15	53.55	1.26	0.255	11.565	22.05	12.15	4.05	1.065	0	0
		ayam	5	14.9	0.91	1.25	0	0.7	10	5.45	19.295	4.4	3
		wortel	10	3.6	0.1	0.06	0.79	4.5	7.4	7	24.5	0	8.99
		santan	5	6.1	0.1	0.5	0.38	1.25	1.5	0.45	8.12	0	4
				78.15	2.37	2.065	12.735	28.5	31.05	16.95	52.98	4.4	15.99
Siang 12.00	Bubur	nasi	63.9	115.02	1.917	0.1917	25.4322	15.975	17.253	0.639	24.282	0	36.2313
	pindang ikan patin	ikan patin	40	52.8	6.8	2.64	0.44	12.4	69.2	30.8	138.4	23.2	29.76
		wortel	15	5.4	0.15	0.09	1.185	6.75	11.1	10.5	36.75	0	13.485
	tumis oyong wortel	oyong	15	2.85	0.12	0.03	0.615	2.85	4.95	3.45	16.365	0	14.175
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
	buah	pepaya	100	46	0.5	0.1	12.2	23	12	4	221	0	86.7
				249.3427	9.487	5.778973	39.8722	60.975	114.503	49.389	436.797	23.2	180.3513
sel. 2 16.00	buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
						27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26
Sore 17.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
		telur semur	50	77	6.2	5.4	0.35	43	129	71	59.25	542.5	37.15
	labu siam	kecap dm	5	15	0	0	5	0	0	20	0	0	3.15
		labu siam	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak jagung	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
buah	salak	50	43.5	0.4	0.2	10.05	19	15.5	0	0	0	38.95	
				315.5	9.6	5.9	55.2	87	171.5	92	97.25	542.5	135.95
garam dapur = $1000 - 263.33 = 836.67 / 387 = 2.16$ (1/2 sdt)										836.67			
total seluruh				1019.488	31.847	28.47352	156.6222	233.975	453.953	1100.009	1114.632	600.9	489.2213
total kebutuhan				1306.2	34.83	36.28	212.25	1200	435.4	1000	1741.6	300	1045.5
presentase +80%				78.04993	91.43554	78.48269	73.79138	19.49792	104.2611	110.0009	64.00046	200.3	46.79305

## Recall hari 3

Waktu	Menu	Bahan	Berat	Kandungan Gizi									
				E	Prot	L	KH	Ca	P	Na	K	kolesterol	Air
Pagi 07.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	ayam bb kare	ayam	45	134.1	8.19	11.25	0	6.3	90	49.05	173.655	39.6	27
	tumis labu siam wortel	labu siam	25	7.5	0.15	0.025	1.675	3.5	6.25	0.75	41.775	0	23.075
		wortel	25	9	0.25	0.15	1.975	11.25	18.5	17.5	61.25	0	22.475
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
				357.8727	11.59	14.45227	43.45	46.05	141.75	68.3	314.68	39.6	129.25
sel 1 10.00	wafer diabetasol	wafer diabetasol	25	125	1.388889	5.555556	16.66667	0	0	97.22222	0	0	0
				125	1.388889	5.555556	16.66667	0	0	97.22222	0	0	0
Siang 12.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	sate ayam	ayam	35	104.3	6.37	8.75	0	4.9	70	38.15	135.065	30.8	21
		kecap dm	5	15	0	0	5	0	0	20	0	0	3.15
		margarin	3	21.6	0.018	2.43	0.012	0.6	0.48	22.8	0.777	0	0.465
	tumis oyong wortel	oyong	25	4.75	0.2	0.05	1.025	4.75	8.25	5.75	27.275	0	23.625
		wortel	25	9	0.25	0.15	1.975	11.25	18.5	17.5	61.25	0	22.475
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32	
				388.9227	10.378	14.52727	54.532	66.3	138.03	107.6	545.627	30.8	179.735
sel 2 16.00	buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
				27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32
Sore 17.00	Bubur	nasi	44.4	79.92	1.332	0.1332	17.6712	11.1	11.988	0.444	16.872	0	25.1748
	simba santan kuning	ikan simba	45	59.4	7.992	2.97	0.495	13.95	77.85	34.65	155.7	26.1	33.48
		santan	5	6.1	0.1	0.5	0.38	1.25	1.5	0.45	8.12	0	4
	tumis terong	terong	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak jagung	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32	
				172.42	9.964	3.7232	25.2662	46.1	105.138	37.944	463.952	26.1	114.9748
garam dapur = $1000 - 313.46 = 686.54 / 387 = 1.17$ (1/4 sdt)										686.54			
total seluruh				1071.215	33.86089	38.3783	146.6349	178.25	398.718	1000.006	1607.519	96.5	476.2798
total kebutuhan				1306.2	34.83	36.28	212.25	1200	435.4	1000	1741.6	300	1045.5
presentase +-90%				82.01006	97.2176	105.7836	69.08592	14.85417	91.5751	100.0006	92.30127	32.16667	45.55522



## Lampiran 9. Menu sehari di rumah

Waktu	Menu	Bahan	Berat	Kandungan Gizi									
				E	Prot	L	KH	Ca	P	Na	K	kolesterol	Air
Pagi 07.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	telur bb kuning	telur ayam	50	77	6.2	5.4	0.35	43	129	71	59.25	529	37.15
		santan	10	12.2	0.2	1	0.76	2.5	3	0.9	16.24	0	8
	tumis janten wortel	janten	20	7	0.44	0.02	1.48	1.4	20	70.6	46.04	0	17.9
		wortel	20	7.2	0.2	0.12	1.58	9	14.8	14	49	0	17.98
	minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0	
				310.6727	10.04	9.567273	43.97	80.9	193.8	157.5	208.53	529	137.73
sel 1 10.00	wafer diabetasol	wafer diabetasol	20	100	1.111111	4.444444	13.33333	0	0	77.77778	0	0	0
				100	1.111111	4.444444	13.33333	0	0	77.77778	0	0	0
Siang 12.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	ayam gr telur	ayam	40	119.2	7.28	10	0	5.6	80	43.6	154.36	35.2	24
		minyak jagung	5	45.45455	0	4.545455	0	0	0	0	0	0	0
	tumis terong	terong	40	11.2	0.44	0.08	2.2	6	14.8	3.6	74.8	0	37.08
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
buah	jeruk	60	27	0.54	0.12	6.72	19.8	13.8	2.4	283.26	0	52.32	
				410.1273	11.26	17.77273	48.72	56.4	135.6	50.6	550.42	35.2	170.1
sel 2. 16.00	buah	pepaya	100	46	0.5	0.1	12.2	23	12	4	221	0	86.7
				46	0.5	0.1	12.2	23	12	4	221	0	86.7
Sore 17.00	Bubur	nasi	100	180	3	0.3	39.8	25	27	1	38	0	56.7
	Fuynghay	daging sapi	40	109.2	7	8.8	0	4	60	37.2	106.8	36	24
		telur ayam	10	15.4	1.24	10.8	0.07	8.6	25.8	14.2	11.85	108.5	7.43
		minyak jagung	5	45.45455	0	4.545455	0	0	0	0	0	0	0
	tumis labu siam	labu siam	20	6	0.12	0.02	1.34	2.8	5	0.6	33.42	0	18.46
		wortel	20	7.2	0.2	0.12	1.58	9	14.8	14	49	0	17.98
		minyak jagung	3	27.27273	0	2.727273	0	0	0	0	0	0	0
buah	salak	50	43.5	0.4	0.2	10.05	19	15.5	0	0	0	38.95	
				434.0273	11.96	27.51273	52.84	68.4	148.1	67	239.07	144.5	163.52
	total seluruh			1300.827	34.87111	59.39717	171.0633	228.7	489.5	356.8778	1219.02	708.7	558.05
	total kebutuhan			1306.2	34.83	36.28	212.25	1200	435.4	1000	1741.6	300	1045.5
	presentase			99.58867	100.118	163.7188	80.59521	19.05833	112.4254	35.68778	69.99426	236.2333	53.37637

Lampiran 10. Kegiatan intervensi



Lmpiran 11. Lembar Leaflet

Apakah yang dimaksud dengan Sindroma Nefrotik ?

Sindroma Nefrotik merupakan penyakit ginjal dengan gejala utama, adalah

1. Hipoproteinemia (albumin rendah)
2. Proteinuria (protein dalam urine)
3. Edema (bengkak-bengkak ditubuh)
4. Hiperkolesterolemia (Kolesterol tinggi)

Bagaimana penatalaksanaan diet pada Sindroma Nefrotik ?

Tujuan Diet :

1. Membranakan makanan secukupnya tanpa memberatkan fadl ginjal.
2. Mencegah dan atau mengurangi retensi natrium/air
3. Mengganti protein yang keluar bersama urine

Prinsip Diet :

1. Energi sesuai dengan kecukupan menurut umur dan berat badan
2. Protein cukup (1-2 gr/kgBB/hari)
3. Lemak cukup
4. Natrium/garam dibatasi sesuai dengan beratnya retensi, garam/air
5. Mineral dan vitamin diberikan cukup
6. Membatasi bahan makanan sumber kolesterol (bila ada hiperkolesterol)

Makanan yang diperbolehkan :

1. Makanan sumber tenaga : beras, karang, bikhun, miso, ubi, singkong, taes, tepung beras, terigu, maizena, hunkwe, havermut, gula, minyak.
2. Makanan sumber zat pembangun : daging sapi, ikan, ayam, susu, kacang-kacangan dan hasil olahannya seperti : Tahu, tempe, oncom.
3. Makanan sumber zat pembangun : semua sayuran dan buah-buahan segar.
4. Bumbu : semua bumbu kecuali yang mengandung natrium garam dapur dalam jumlah yang telah ditentukan.
5. Minuman : Teh, sari buah.

Makanan yang telah diperbolehkan :

1. Makanan sumber zat tenaga : roti biskuit, dan kue-kue yang telah diolah dengan garam dapur, soda kue, margarin, mentega.
2. Makanan sumber zat pembangun : otak, ginjal, lidah, keju, daging asap, hambacon, dendeng, abon, ikan asin, kornet, ebi, sarden, udang kering, telur, asin, telur pindang, tahu asin, tauco.
3. Makanan sumber zat pengatur : sayuran yang diawet dalam kaleng, sawi asin, kornet, ebi, sarden, udang kering, telur asin, telur pindang, Tahu asin, tauco.
4. Bumbu : vetsin, kecap, rogi, saus tomat.
5. Minuman : yang mengandung soda, coklat

STANDAR DIET		
Kalori	H. Arang	
Protein	Lemak	
Natrium	Kolesterol	
Pembagian makanan sehari :		
Pagi :	Berat (gr)	Urt *)
Nasi/tim	.....	.....
Telur	.....	.....
Tempe	.....	.....
Sayuran	.....	.....
Minyak	.....	.....
Susu	.....	.....
Pukul 10.00	.....	.....
Siang :	.....	.....
Nasi/tim	.....	.....
Daging	.....	.....
Tahu	.....	.....
Sayuran	.....	.....
Buah	.....	.....
Minyak	.....	.....
Pukul 16.00	.....	.....
Malam :	.....	.....
Nasi/tim	.....	.....
Daging	.....	.....
Tempe	.....	.....
Sayuran	.....	.....
Buah	.....	.....
Minyak	.....	.....

\*) Urt : Ukuran rumah tangga

## Lampiran 12. Permohonan 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](mailto:rsudayanimetro@gmail.com) Website : [www.rsuday.metrokota.go.id](http://www.rsuday.metrokota.go.id)

Metro, 11 Mei 2022

Yth. Direktur Poltekkes Tanjungkarang  
di  
Tempat

Nomor : 890/ 3017 /LL-3/03/2022  
 Lampiran : 1 (satu) berkas  
 Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Dengan Hormat,

Sehubungan surat dari Direktur Poltekkes Tanjungkarang no : PP.03.01/11/005/2022 tanggal 03 Januari 2022 perihal permohonan izin penelitian dan surat keterangan Laik Etik dari KEPK RSUD Jend.A.Yani Metro Nomor : 000/200/KEPK-LE/LL-3/2022 tanggal 11 Mei 2022, maka dengan ini kami sampaikan pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberikan izin kepada Saudara untuk melakukan Penelitian di RSUD Jenderal Ahmad Yani Metro, adapun nama mahasiswa tersebut adalah sebagai berikut :

NO	NAMA	NIM	JUDUL
1.	Fathi Nurul Afni	1913411086	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar pada pasien gagal ginjal kronik dengan Hemodialisis di RSUD Ahmad Yani Metro tahun 2022

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

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

Demikian atas perhatiannya diucapkan terima kasih

**UPTD RUMAH SAKIT UMUM DAERAH**  
**JENDERAL AHMAD YANI METRO**  
 Direktur,  
  
**dr. Fitri Agustina**  
 NIP. 19810817 200902 2 007

Tembusan:

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