

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Dan persetujuan Menjadi Responden

SURAT PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yulia Sari

Jenis kelamin : P

Usia : 41 th

Alamat : Tigineneng

Kelas prawatan:

Dengan ini menyatakan bersedia untuk menjadi responden yang dilakukan oleh mahasiswi Poltekkes Tanjungkarang untuk keperluan penelitian terkait Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diare di Ruang Anak RSU Muhammadiyah Metro.

Dengan surat pernyataan ini saya dengan penuh kesadaran dan tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Metro, 6 Mei 2023

Peneliti Responden

Yulia Sari
Responden

Lampiran 2. Surat Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING
 Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@poltekkes.tjk.go.id Website : <http://poltekkes.tjk.go.id>

Nomor : PP.03/01/1.1/1863.96/2023 16 Maret 2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

Yang Terhormat, Direktur RSUD Muhammadiyah Metro Kota Metro
 Di – Metro

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurung 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	Ade Nurul Lia	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diare Di Ruang Anak RSUD Muhammadiyah Metro Tahun 2023	RSU Muhammadiyah Metro
2	Nepira Putri Andani	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2023	RSU Muhammadiyah Metro
3	Arla Aprilia Ailani	Persepsi Distribusi Dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III Di RS Muhammadiyah Metro Tahun 2023	RSU Muhammadiyah Metro

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Direktur
 Dew Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP.196705271988012001

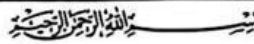
Tembusan :
 1. Ka Jurusan Gizi
 2. Ka Bid Diklat RSUD Muhammadiyah Metro Kota Metro

Lampiran 3. Surat Persetujuan Penelitian



**MAJELIS PEMBINA KESEHATAN UMUM
RSU MUHAMMADIYAH METRO**

Jl. Soekarno - Hatta No. 42 Mulyojati 16 B Fax. : (0725) 47760
Metro Barat - Metro, Lampung 34125 e-mail : info.rsumm@gmail.com
Telp. (0725) 49490, 7850378 website : www.rsumm.co.id



Nomor : 478/III.6.AU/F/2023
Lamp. : ---
Perihal : Konfirmasi Izin Penelitian

Metro, 19 Syawal 1444 H
09 Mei 2023 M

Kepada Ykh.
Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang
di

T E M P A T

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji bagi Allah SWT, sholawat dan salam semoga tercurah kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman, Aamiin.

Menindaklanjuti surat Saudara No. PP.03.01/I.1/1863.96/2023 tanggal 16 Maret 2023 tentang Izin Penelitian, maka kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami menyetujui dan memberikan izin kepada :

No	Nama	Judul Penelitian
1	Ade Nurul Lia	Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Diare di Ruang Anak RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023
2	Nepira Putri Andani	Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2023
3	Arla Aprilia Ailani	Persepsi Distribusi dan Cita Rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023

Untuk melaksanakan kegiatan penelitian di RSU Muhammadiyah Metro dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Bersedia mengikuti peraturan yang ada di RSU Muhammadiyah Metro.
2. Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan peraturan yang berlaku di RSU Muhammadiyah Metro, dengan rincian sebagai berikut :

No.	Jenjang Pendidikan	Satuan	Biaya
1.	D3 (Diploma 3)	Penelitian	Rp. 250.000,-

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.
Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh



Lampiran 4.

Formulir Asuhan Gizi

FORMULIR ASUHAN GIZI

Tanggal :
Diagnosa Medis :
ASSESMEN GIZI
Antropometri :
BB:
TB :
IMT :
Biokimia:
Klinik/fisik:
Riwayat Gizi:
Riwayat Personal:
DIAGNOSIS GIZI
INTERVENSI GIZI
MONITORING DAN EVALUASI

(sumber: PGRS, 2013)

Lampiran 5.

Skrining STRONG_{KIDS}**FORMULIR SKRINING GIZI ANAK**

No	Pertanyaan	Jawaban (skor)	
		Tidak	Ya
1	Apakah pasien tampak kurus?	Tidak 0	Ya 1
2	Apakah terdapat penurunan BB selama satu bulan terakhir? ATAU Untuk bayi <1 tahun BB tidak naik selama 3 bulan terakhir	Tidak 0	Ya 2
3	Apakah terdapat SALAH SATU dari kondisi berikut? c. Diare ≥ 5 kali/hari dan atau muntah 3 kali/hari dalam seminggu d. Asupan makanan berkurang selama 1 minggu terakhir	Tidak 0	Ya 1
4	Apakah terdapat penyakit atau keadaan yang mengakibatkan pasien beresiko mengalami malnutrisi j. Diare kronik >2 minggu k. Penyakit jantung bawaan l. Inveksi human immunodeficiency (HIV) m. Kanker n. Penyakit hati kronik o. Penyakit ginjal kronik p. TB paru q. Luka bakar luas r. Lain-lain (berdasarkan pertimbangan dokter)	Tidak 0	Ya 2
TOTAL SKOR:			

0 = Resiko rendah – tidak ada intervensi gizi yang diperlukan.

1-3 = Beresiko menengah, dirujuk ke nutritionis, monitoring asupan selama 3 hari

4-5 = beresiko tinggi, ditunjuk ke tim terapi gizi, monitor asupan makanan setiap hari.

(sumber : Penerapan Skrining Gizi Rumah Sakit, 2014)

Lampiran 6.

Formulir Food Recall

FORMULIR FOOD RECALL

Nama :

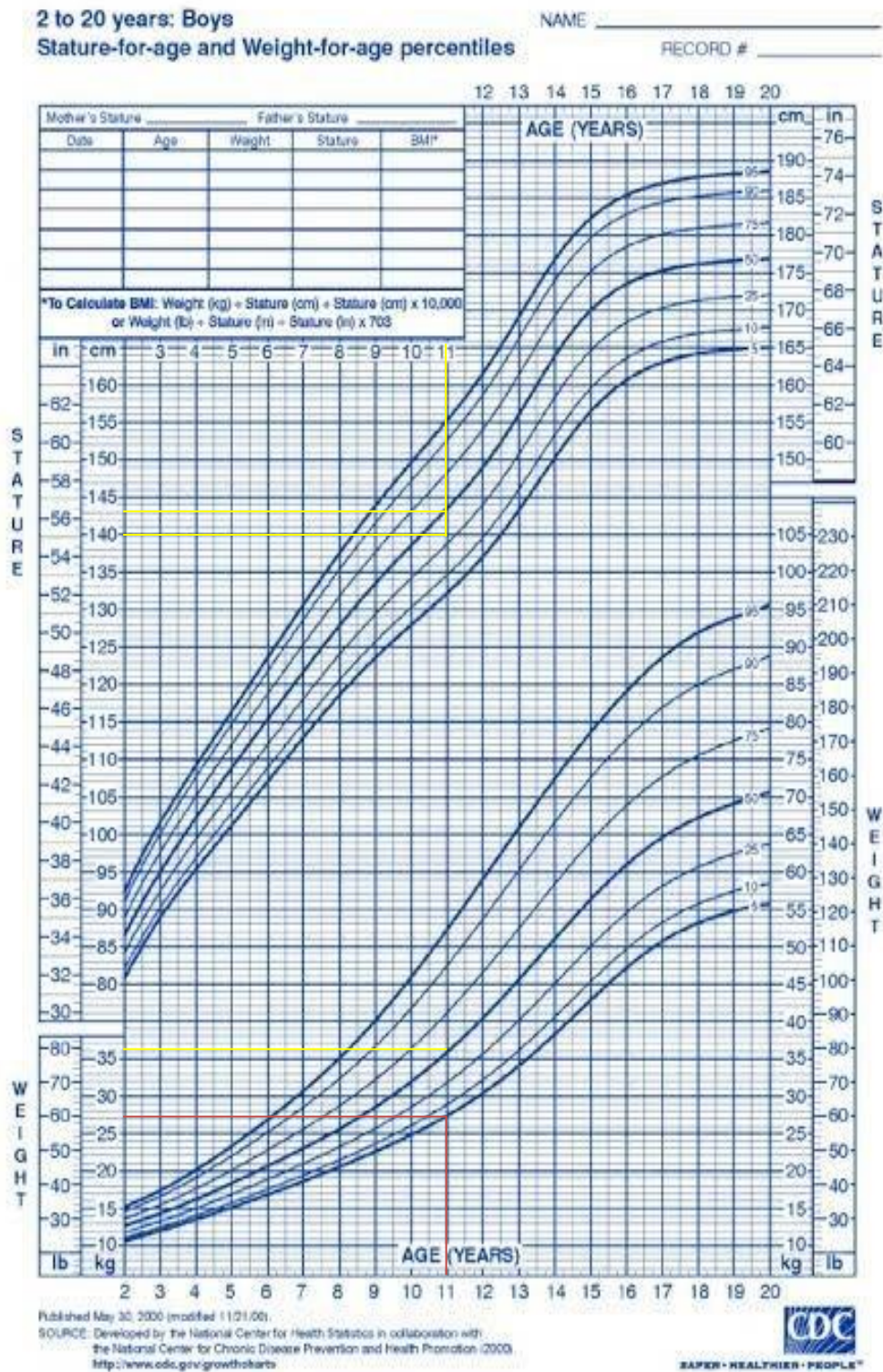
Tanggal :

WAKTU	MENU	BAHAN MAKANAN	URT	GRAM

(sumber: PGRS, 2013)

Lampiran 7.

Grafik CDC



Lampiran 8. Siklus Menu Rumah Sakit

7	8	9
Makan pagi	Makan pagi	Makan pagi
Nasi/bubur Ayam pentul balur telur Tahu kuning bb kecap Tumis labusiam + jagung	Nasi/bubur Ayam bb rendang Tahu kuning bb opor Tumis kacang panjang + janten	Nasi/bubur Bola ayam bb gulai Tahu putih bb bistik Cah oyong + toge panjang
Snack	Snack	Snack
Kolak labu kuning	Teh Martabak mini	Teh Donat
Makan siang	Makan siang	Makan siang
Nasi/bubur Gulai telur Tempe goreng Tumis sayur ceria (wortel,buncis, tauge) Buah pepaya	Nasi/bubur Patin goreng Tahu putih goreng Cah wortel, caisin, buncis Buah salak	Nasi/bubur Telur cetak Oseng tahu kuning Acar kuning (timun, wortel) Buah jeruk
Makan malam	Makan malam	Makan malam
Nasi/bubur Ikan lele goreng tepung Tahu putih bb rawon Sayur asem	Nasi/bubur Telur kecap bawang bombay Tempe mendoan Gado-gado	Nasi/bubur Ikan dencis goreng Tempe krispi Bobor ayam

Sumber : Instalasi Gizi RSUMM

Lampiran 9. Perencanaan menu hari ke-1

waktu makan	menu	bahan makanan	berat (gr)	E	P	L	KH	S	P	Fe	Na	K	Cu	Zn	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.B3	Vit.C
makan pagi (07.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0
	ayam pentul balur telur	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0	80	0,6	43,6	154,36	0,044	0,24	98	0,032	0,056	4,16	0
		telur ayam ras	10	15,4	1,24	1,08	0,07	0	25,8	0,3	14,2	11,85	0,016	0,1	6,1	0,012	0,038	0,02	0
		tepung panir	10	33,3	1	0	7,333	0	0	0,36	28,3	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu kuning bb kecap	tahu	30	24	3,27	1,41	0,24	0,03	54,9	1,02	0,6	15,18	0,057	0,24	35,4	0,003	0,024	0,03	0
		kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bening labu siam wortel	labu siam	50	15	0,3	0,05	3,35	1,5	12,5	0,25	1,5	83,55	0,08	0,5	24	0,01	0	0,3	9
		wortel	20	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	14,8	0,2	14	49	0,012	0,06	756,8	0,008	0,008	0,2	3,6
TOTAL MENU MAKAN PAGI:				528,37	18,375	21,525	65,023	2,73	206,8	3,815	157,9	361,74	0,41042	1,94	920,3	0,265	0,126	7,51	12,6
Snack Pagi 09.30	setup labu kuning	labu kuning	50	25,5	0,85	0,25	5	1,25	90	0,35	140	110	0,175	0,75	784,5	0,1	0	0,05	1
		gula merah	25	92	0	0	23	0	8,75	0,75	3,75	97,5	0,01	6,6	0	0	0,0025	0,125	0
TOTAL SNACK PAGI:				117,5	0,85	0,25	28	1,25	98,75	1,1	143,75	207,5	0,185	7,35	784,5	0,1	0,0025	0,175	1
makan siang (12.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0
	telur bb kuning	telur ayam ras	55	84,7	6,82	5,94	0,385	0	141,9	1,65	78,1	65,175	0,088	0,55	33,55	0,066	0,209	0,11	0
		tempe	25	37,5	3,5	1,925	2,275	0,35	50,5	0,375	1,75	41,475	0,1	0,3	0	0,0425	0,11	0,9	0
	tempe bacem	kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	20	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	14,8	0,2	14	49	0,012	0,06	756,8	0,008	0,008	0,2	3,6
	bening sayuran	labu air	30	5,7	0,18	0,06	1,14	0,18	5,4	0,18	0,6	50,46	0,009	0,24	3,3	0,012	0,006	0,12	3
tauge		5	1,85	0,22	0,025	0,19	0,085	12,4	0,1	0,1	5,25	8	0,02	0	0,001	0,0045	0,03	2,3	
TOTAL MENU MAKAN SIANG:				424,7	16,005	13,935	58,02	1,815	243,8	3,59	150,25	259,16	8,41042	1,97	793,65	0,3295	0,3375	4,16	8,9
makan malam 20.00	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0
	pindang lele	ikan lele	45	59,4	7,65	2,97	0,495	0	77,85	0,72	34,65	155,7	0,315	0,36	5,4495	0,1557	0,023355	1,32345	0
	tahu bb kuning	tahu	25	20	2,725	1,175	0,2	0,025	45,75	0,85	0,5	12,65	0,0475	0,2	29,5	0,0025	0,02	0,025	0
	sayur asem	labu siam	35	10,5	0,21	0,035	2,345	1,05	8,75	0,175	1,05	58,485	0,056	0,35	16,8	0,007	0	0,21	6,3
labu kuning		10	5,1	0,17	0,05	1	0,25	18	0,07	28	22	0,035	0,15	156,9	0,02	0	0,01	0,2	
TOTAL MENU MAKAN MALAM:				335	15,555	5,03	56,04	2,325	164,35	2,615	64,2	296,635	0,6535	1,86	208,6495	0,3852	0,043355	4,36845	6,5
TOTAL MENU DALAM SEHARI:				1405,57	50,785	40,74	207,083	8,12	713,7	11,12	516,1	1125,035	9,65934	13,12	2707,1	1,0797	0,509355	16,21345	29
TOTAL KEBUTUHAN DALAM SEHARI:				1460,55	54,77	40,57	219,08	8	1250	8	1300	3900	700	8	600	1	1	12	50
TINGKAT KEBUTUHAN DALAM SEHARI(%):				96%	93%	100%	95%	102%	57%	139%	40%	29%	1%	164%	451%	108%	51%	135%	58%

Lampiran 10. Perencanaan menu hari ke-2

waktu makan	menu	bahan makanan	berat (gr)	E	P	L	KH	S	P	Fe	Na	K	Cu	Zn	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.B3	Vit.C
makan pagi (07.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0
	ayam bumbu kecap	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0	80	0,6	43,6	154,36	0,044	0,24	98	0,032	0,056	4,16	0
		kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu bb kuning	tahu	37	29,6	4,033	1,739	0,296	0,037	67,71	1,258	0,74	18,722	0,0703	0,296	43,66	0,0037	0,0296	0,037	0
bening labu air	labu air	66	12,54	0,396	0,132	2,508	0,396	11,88	0,396	1,32	111,012	0,0198	0,528	7,26	0,0264	0,0132	0,264	6,6	
TOTAL MENU MAKAN PAGI:				449,09	16,794	17,736	55,254	1,433	178,39	3,339	101,36	331,894	0,33552	1,864	148,92	0,2621	0,0988	7,261	6,6
snack pagi (10.00)	sari buah semangka	semangka	90	25,2	0,45	0,18	6,21	0,36	10,8	0,18	6,3	84,42	0,036	0,09	283,5	0,045	0,045	0,27	5,4
		gula putih	15	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,015	0,15	0,72	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SNACK PAGI:				84,3	0,45	0,18	20,31	0,36	10,95	0,195	6,45	85,14	0,036	0,09	283,5	0,045	0,045	0,27	5,4
makan siang (10.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0
	pindang patin	filet patin	40	52,8	6,8	2,64	0,44	0	69,2	0,64	30,8	138,4	0,28	0,32	4,844	0,1384	0,02076	1,1764	0
	tahu bb kuning	tahu	40	32	4,36	1,88	0,32	0,04	73,2	1,36	0,8	20,24	0,076	0,32	47,2	0,004	0,032	0,04	0
	bening sayuran	wortel	25	9	0,25	0,15	2	0,25	18,5	0,25	17,5	61,25	0,015	0,075	946	0,01	0,01	0,25	4,5
		labu air	40	7,6	0,24	0,08	1,52	0,24	7,2	0,24	0,8	67,28	0,012	0,32	4,4	0,016	0,008	0,16	4
	buah	tauge	5	1,85	0,22	0,025	0,19	0,085	12,4	0,1	0,1	5,25	8	0,02	0	0,001	0,0045	0,03	2,3
	salak	40	34,8	0,32	0,16	8,04	0	12,4	1,56	0	0	0,032	0,08	0	0	0,048	0,04	3,2	
TOTAL MENU MAKAN SIANG:				378,05	16,99	5,735	64,51	1,615	206,9	4,95	50	340,22	8,615	1,935	1002,444	0,3694	0,12326	4,4964	14
makan malam (17.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0
	telur ceria	telur ayam ras	55	84,7	6,82	5,94	0,385	0	141,9	1,65	78,1	65,175	0,088	0,55	33,55	0,066	0,209	0,11	0
		tomat	5	1,2	0,065	0,025	0,235	0,075	3,85	0,03	0,5	8,245	0,007	0,01	28,75	0,003	0,0035	0,02	1,7
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tempe bacem	tempe	25	37,5	3,5	1,925	2,275	0,35	50,5	0,375	1,75	41,475	0,1	0,3	0	0,0425	0,11	0,9	0
		kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
bening labusiam wortel	labu siam	50	15	0,3	0,05	3,35	3,1	12,5	0,25	1,5	83,55	0,08	0,5	24	0,01	0	0,3	9	
	wortel	25	9	0,25	0,15	2	0,25	18,5	0,25	17,5	61,25	0,015	0,075	946	0,01	0,01	0,25	4,5	
TOTAL MENU MAKAN SIANG:				461,67	16,02	16,955	60,695	4,775	246,05	3,64	155,05	307,495	0,49142	2,235	1032,3	0,3315	0,3325	4,38	15,2
TOTAL MENU DALAM SEHARI:				1373,11	50,254	40,606	200,769	8,183	642,29	12,124	312,86	1064,749	9,47794	6,124	2467,164	1,008	0,59956	16,4074	41,2
TOTAL KEBUTUHAN DALAM SEHARI:				1460,55	54,77	40,57	219,08	8	1250	8	1300	3900	700	8	600	1	1	12	50
TINGKAT KEBUTUHAN DALAM SEHARI(%):				94%	92%	100%	92%	102%	51%	152%	24%	27%	1%	77%	411%	101%	60%	137%	82%

Lampiran 11. Perencanaan menu hari ke-3

waktu makan	menu	bahan makanan	berat (gr)	E	P	L	KH	S	P	Fe	Na	K	Cu	Zn	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.B3	Vit.C	
makan pagi (07.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0	
		ayam	40	119,2	7,28	10	0	0	0	80	0,6	43,6	154,36	0,044	0,24	98	0,032	0,056	4,16	0
	bola bola ayam	telur ayam ras	10	15,4	1,24	1,08	0,07	0	0	25,8	0,3	14,2	11,85	0,016	0,1	6,1	0,012	0,038	0,02	0
		tepung panir	10	33,3	1	0	7,333	0	0	0	0,36	28,3	0	0	0	0	0	0	0	0
		tahu	30	24	3,27	1,41	0,24	0,03	54,9	1,02	0,6	15,18	0,057	0,24	35,4	0,003	0,024	0,03	0	
	tahu bb kecap	kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bening wortel taugé	wortel	50	18	0,5	0,3	3,95	0,5	37	0,5	35	122,5	0,03	0,15	1892	0,02	0,02	0,5	9	
		taugé	5	1,85	0,22	0,025	0,19	0,085	12,4	0,1	0,1	5,25	8	0,02	0	0,001	0,0045	0,03	2,3	
TOTAL MENU MAKAN PAGI:				481,82	18,595	16,68	64,233	1,615	228,9	3,965	177,5	356,94	8,34842	1,55	2031,5	0,268	0,1425	7,54	11,3	
snack pagi (10.00)	sari melon	melon	90	33,3	0,54	0,36	7,02	1	12,6	0,36	24,3	150,3	0,27	0,09	0,9	0,018	0,09	0	0	
		gula putih	15	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,015	0,15	0,72	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SNACK PAGI:				92,4	0,54	0,36	21,12	1	12,75	0,375	24,45	151,02	0,27	0,09	0,9	0,018	0,09	0	0	
makan siang (12.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0	
		telur ayam ras	50	77	6,2	5,4	0,35	0	129	1,5	71	59,25	0,08	0,5	30,5	0,06	0,19	0,1	0	
	telur cetak	tomat	5	1,2	0,065	0,025	0,235	0,075	3,85	0,03	0,5	8,245	0,007	0,01	28,75	0,003	0,0035	0,02	1,7	
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		tahu	30	24	3,27	1,41	0,24	0,03	54,9	1,02	0,6	15,18	0,057	0,24	35,4	0,003	0,024	0,03	0	
	tahu bb kuning	minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,3	22,2	0,3	21	73,5	0,018	0,09	1135,2	0,012	0,012	0,3	5,4	
acar kuah	timun	30	2,4	0,06	0,06	0,42	0,09	28,5	0,24	0,6	17,1	0,006	0,03	5,4	0,003	0,006	0,03	0,3		
	TOTAL MAKAN SIANG:				408,44	14,695	13,875	55,615	1,495	252,45	3,89	93,7	221,075	0,368	1,67	1235,25	0,281	0,2355	3,28	7,4
makan malam (18.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0	
		pindang ikan	ikan layang	55	59,95	12,1	0,935	0	0	82,5	1,1	0	0	0	0	24,75	0,0275	0	0	0
	tempe bb kuning	tempe	25	37,5	3,5	1,925	2,275	0,35	50,5	0,375	1,75	41,475	0,1	0,3	0	0,0425	0,11	0,9	0	
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	bening bayam	bayam	40	6,4	0,36	0,16	1,16	0,28	30,4	1,4	6,4	182,56	0,052	0,16	0	0,016	0,04	0,4	16,4	
wortel		25	9	0,25	0,15	1,975	0,25	18,5	0,25	17,5	61,25	0,015	0,075	946	0,01	0,01	0,25	4,5		
TOTAL MAKAN MALAM:				379,37	21,01	6,97	57,41	1,88	195,9	3,925	25,65	333,085	0,367	1,335	970,75	0,296	0,16	4,35	20,9	
TOTAL MENU DALAM SEHARI:				1362,03	54,84	37,885	198,378	5,99	690	12,155	321,3	1062,12	9,35342	4,645	4238,4	0,863	0,628	15,17	39,6	
TOTAL KEBUTUHAN DALAM SEHARI:				1460,55	54,77	40,57	219,08	8	1250	8	1300	3900	700	8	600	1	1	12	50	
TINGKAT KEBUTUHAN DALAM SEHARI(%):				93%	100%	93%	91%	75%	55%	152%	25%	27%	1%	58%	706%	86%	63%	126%	79%	

Lampiran 12. Recall sebelum masuk rumah sakit

waktu	menu	bahan makanan	URT	Berat(g)	Energi	Protein	Lemak	KH
09.00	nasi	Nasi	1 ctg	100	180	3	0.3	39,8
	lele goreng	ikan lele	1 ekr kcl	45	59,4	7,65	2,97	0,495
		minyak	1 sdt	5	44,2	0	5	0
15.00	nasi	Nasi	3 sdm	30	54	0,9	0,09	11,94
	yakult	Yakult	1 btl	65ml	50	1	0	11
TOTAL RECALL 1 HARI:					387,6	12,55	8,06	63,235
KEBUTUHAN ZAT GIZI:					1460,55	54,77	40,57	219,08
TINGKAT KECUKUPAN ZAT GIZI (%):					26,54%	22,91%	19,87%	28,86%

Lampiran 13. Recall intervensi hari ke-1

waktu makan	menu	bahan makanan	berat (gr)	E	P	L	KH	S	P	Fe	Na	K	Cu	Zn	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.B3	Vit.C
makan pagi (07.00)	nasi tim	nasi tim	70	84	1,68	0,28	18,2	0,35	4,9	0,28	0	16,73	0,07	0,28	0	0,07	0	0,98	0
	ayam pentul balur telur	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0	80	0,6	43,6	154,36	0,044	0,24	98	0,032	0,056	4,16	0
		telur ayam ras	10	15,4	1,24	1,08	0,07	0	25,8	0,3	14,2	11,85	0,016	0,1	6,1	0,012	0,038	0,02	0
		tepung panir	10	33,3	1	0	7,333	0	0	0,36	28,3	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu kuning bb kecap	tahu	30	24	3,27	1,41	0,24	0,03	54,9	1,02	0,6	15,18	0,057	0,24	35,4	0,003	0,024	0,03	0
		kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0
	bening labu siam	minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		labu siam	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	wortel	wortel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU MAKAN PAGI:				350,17	14,755	20,835	26,293	0,38	170,4	2,845	142,4	198,12	0,18842	0,86	139,5	0,117	0,118	5,19	0
Snack Pagi 09.30	setup labu kuning	labu kuning	32	16,32	0,544	0,16	3,2	0,864	57,6	0,224	89,6	70,4	0,112	0,48	502,08	0,064	0	0,032	0,64
		gula merah	15	55,2	0	0	13,8	0	5,25	0,45	2,25	58,5	0,006	3,96	0	0	0,0015	0,075	0
TOTAL SNACK PAGI:				71,52	0,544	0,16	17	0,864	62,85	0,674	91,85	128,9	0,118	4,44	502,08	0,064	0,0015	0,107	0,64
makan siang (12.00)	nasi tim	nasi tim	41	49,2	0,984	0,164	10,66	0,205	2,87	0,164	0	9,799	0,041	0,164	0	0,041	0	0,574	0
	telur bb kuning	telur ayam ras	23,4	36,036	2,9016	2,5272	0,1638	0	60,372	0,702	33,228	27,729	0,03744	0,234	14,274	0,02808	0,08892	0,0468	0
	tempe bacem	tempe	10,9	16,35	1,526	0,8393	0,9919	0,1526	22,018	0,1635	0,763	18,0831	0,0436	0,1308	0	0,01853	0,04796	0,3924	0
		kecap	3	2,13	0,171	0,039	0,27	0	2,88	0,171	33,42	0	0,000852	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bening sayuran	wortel	12	4,32	0,12	0,072	0,948	0,12	8,88	0,12	8,4	29,4	0,0072	0,036	454,08	0,0048	0,0048	0,12	2,16
		labu air	26,4	5,016	0,1584	0,0528	1,0032	0,1584	4,752	0,1584	0,528	44,4048	0,00792	0,2112	2,904	0,01056	0,00528	0,1056	2,64
	tauge	5	1,85	0,22	0,025	0,19	0,085	12,4	0,1	0,1	5,25	8	0,02	0	0,001	0,0045	0,03	2,3	
TOTAL MENU MAKAN SIANG:				141,422	6,081	6,7193	14,2269	0,721	114,172	1,5789	76,439	134,6659	8,138012	0,796	471,258	0,10397	0,15146	1,2688	7,1
makan malam 20.00	nasi tim	nasi tim	62	74,4	1,488	0,248	16,12	0,31	4,34	0,248	0	14,818	0,062	0,248	0	0,062	0	0,868	0
	pindang lele	ikan lele	15	19,8	2,55	0,99	0,165	0	25,95	0,24	11,55	51,9	0,105	0,12	1,8165	0,0519	0,007785	0,44115	0
	tahu bb rawon	tahu	3,1	2,48	0,3379	0,1457	0,0248	0,0031	5,673	0,1054	0,062	1,5686	0,00589	0,0248	3,658	0,00031	0,00248	0,0031	0
	sayur asem	labu siam	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
labu kuning		4	2,04	0,068	0,02	0,4	0,108	7,2	0,028	11,2	8,8	0,014	0,06	62,76	0,008	0	0,004	0,08	
TOTAL MENU MAKAN MALAM:				98,72	4,4439	1,4037	16,7098	0,4211	43,163	0,6214	22,812	77,0866	0,18689	0,4528	68,2345	0,12221	0,010265	1,31625	0,08
TOTAL MENU DALAM SEHARI:				661,832	25,8239	29,118	74,2297	2,3861	390,585	5,7193	333,501	538,7725	8,631322	6,5488	1181,073	0,40718	0,281225	7,88205	7,82
TOTAL KEBUTUHAN DALAM SEHARI:				1460,55	54,77	40,57	219,08	8	1250	8	1300	3900	700	8	600	1	1	12	50
TINGKAT KEBUTUHAN DALAM SEHARI(%):				45%	47%	72%	34%	30%	31%	71%	26%	14%	1%	82%	197%	41%	28%	66%	16%

Lampiran 14. Recall intervensi hari ke-2

waktu makan	menu	bahan makanan	berat (gr)	E	P	L	KH	S	P	Fe	Na	K	Cu	Zn	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.B3	Vit.C
makan pagi (07.00)	nasi tim	nasi tim	144,6	173,52	3,4704	0,5784	37,596	0,723	10,122	0,5784	0	34,5594	0,1446	0,5784	0	0,1446	0	2,0244	0
	ayam bumbu kecap	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0	80	0,6	43,6	154,36	0,044	0,24	98	0,032	0,056	4,16	0
		kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu bb kuning	tahu	37	29,6	4,033	1,739	0,296	0,037	67,71	1,258	0,74	18,722	0,0703	0,296	43,66	0,0037	0,0296	0,037	0
bening labu air	labu air	58,4	11,096	0,3504	0,1168	2,2192	0,3504	10,512	0,3504	1,168	98,2288	0,01752	0,4672	6,424	0,02336	0,01168	0,2336	5,84	
TOTAL MENU MAKAN PAGI:				381,166	15,4188	17,4992	40,5612	1,1104	173,144	3,0718	101,208	305,8702	0,27784	1,5816	148,084	0,20366	0,09728	6,455	5,84
snack pagi (10.00)	sari buah	semangka	90	25,2	0,45	0,18	6,21	0,36	10,8	0,18	6,3	84,42	0,036	0,09	283,5	0,045	0,045	0,27	5,4
		gula putih	15	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,015	0,15	0,72	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL SNACK PAGI:				84,3	0,45	0,18	20,31	0,36	10,95	0,195	6,45	85,14	0,036	0,09	283,5	0,045	0,045	0,27	5,4
makan siang (10.00)	nasi tim	nasi tim	200	240	4,8	0,8	52	1	14	0,8	0	47,8	0,2	0,8	0	0,2	0	2,8	0
	pindang patin	filet patin	10,8	14,256	1,836	0,7128	0,1188	0	18,684	0,1728	8,316	37,368	0,0756	0,0864	1,30788	0,037368	0,005605	0,317628	0
	tahu bb kuning	tahu	40	32	4,36	1,88	0,32	0,04	73,2	1,36	0,8	20,24	0,076	0,32	47,2	0,004	0,032	0,04	0
	bening sayuran	wortel	19,7	7,092	0,197	0,1182	2	0,197	14,578	0,197	13,79	48,265	0,01182	0,0591	745,448	0,00788	0,00788	0,197	3,546
		labu air	10	1,9	0,06	0,02	0,38	0,06	1,8	0,06	0,2	16,82	0,003	0,08	1,1	0,004	0,002	0,04	1
	buah	tauge	10	3,7	0,44	0,05	0,38	0,17	24,8	0,2	0,2	10,5	16	0,04	0	0,002	0,009	0,06	4,6
	salak	40	34,8	0,32	0,16	8,04	0	12,4	1,56	0	0	0,032	0,08	0	0	0,048	0,04	3,2	
TOTAL MENU MAKAN SIANG:				333,748	12,013	3,741	63,2388	1,467	159,462	4,3498	23,306	180,993	16,39842	1,4655	795,0559	0,255248	0,104485	3,494628	12,346
makan malam (17.00)	nasi tim	nasi tim	170	204	4,08	0,68	44,2	0,85	11,9	0,68	0	40,63	0,17	0,68	0	0,17	0	2,38	0
	telur ceria	telur ayam ras	55	84,7	6,82	5,94	0,385	0	141,9	1,65	78,1	65,175	0,088	0,55	33,55	0,066	0,209	0,11	0
		tomat	5	1,2	0,065	0,025	0,235	0,075	3,85	0,03	0,5	8,245	0,007	0,01	28,75	0,003	0,0035	0,02	1,7
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tempe bacem	tempe	25	37,5	3,5	1,925	2,275	0,35	50,5	0,375	1,75	41,475	0,1	0,3	0	0,0425	0,11	0,9	0
		tepung terigu	10	33,3	0,9	0,1	7,72	0,03	15	0,13	0,2	0	0	0,28	0	0,01	0,002	0,1	0
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
bening labusiam	labu siam	20	6	0,12	0,02	1,34	1,24	5	0,1	0,6	33,42	0,032	0,2	9,6	0,004	0	0,12	3,6	
	wortel	13	4,68	0,13	0,078	1,027	0,13	9,62	0,13	9,1	31,85	0,0078	0,039	491,92	0,0052	0,0052	0,13	2,34	
TOTAL MENU MAKAN SIANG:				459,78	15,615	18,768	57,182	2,675	237,77	3,095	90,25	220,795	0,4048	2,059	563,82	0,3007	0,3297	3,76	7,64
TOTAL MENU DALAM SEHARI:				1258,994	43,4968	40,1882	181,292	5,6124	581,326	10,7116	221,214	792,7982	17,11706	5,1961	1790,46	0,804608	0,576465	13,97963	31,226
TOTAL KEBUTUHAN DALAM SEHARI:				1460,55	54,77	40,57	219,08	8	1250	8	1300	3900	700	8	600	1	1	12	50
TINGKAT KEBUTUHAN DALAM SEHARI(%):				86%	79%	99%	83%	70%	47%	134%	17%	20%	2%	65%	298%	80%	58%	116%	62%

Lampiran 15. Recall intervensi hari ke-3

waktu makan	menu	bahan makanan	berat (gr)	E	P	L	KH	S	P	Fe	Na	K	Cu	Zn	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.B3	Vit.C	
makan pagi (07.00)	nasi tim	nasi tim	118,8	142,56	2,8512	0,4752	30,888	0,594	8,316	0,4752	0	28,3932	0,1188	0,4752	0	0,1188	0	1,6632	0	
	bola bola ayam	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0	0	80	0,6	43,6	154,36	0,044	0,24	98	0,032	0,056	4,16	0
		telur ayam ras	10	15,4	1,24	1,08	0,07	0	0	25,8	0,3	14,2	11,85	0,016	0,1	6,1	0,012	0,038	0,02	0
		tepung panir	10	33,3	1	0	7,333	0	0	0,36	28,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu bb kecap	tahu	19,5	15,6	2,1255	0,9165	0,156	0,0195	35,685	0,663	0,39	9,867	0,03705	0,156	23,01	0,00195	0,0156	0,0195	0	0
		kecap	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bening wortel	wortel	22,6	8,136	0,226	0,1356	1,7854	0,226	16,724	0,226	15,82	55,37	0,01356	0,0678	855,184	0,00904	0,00904	0,226	4,068	
	tauge	tauge	5	1,85	0,22	0,025	0,19	0,085	12,4	0,1	0,1	5,25	8	0,02	0	0,001	0,0045	0,03	2,3	
TOTAL MENU MAKAN PAGI:				366,116	15,2277	15,6973	40,8724	0,9245	183,725	3,0092	158,11	265,0902	8,23083	1,059	982,294	0,17479	0,12314	6,1187	6,368	
snack pagi (10.00)	sari melon	melon	90	33,3	0,54	0,36	7,02	0,9	12,6	0,36	24,3	150,3	0,27	0,09	0,9	0,018	0,09	0	0	
		gula putih	15	59,1	0	0	14,1	0	0,15	0,015	0,15	0,72	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SNACK PAGI:				92,4	0,54	0,36	21,12	0,9	12,75	0,375	24,45	151,02	0,27	0,09	0,9	0,018	0,09	0	0	
makan siang (12.00)	nasi tim	nasi tim	130	156	3,12	0,52	33,8	0,65	9,1	0,52	0	31,07	0,13	0,52	0	0,13	0	1,82	0	
	telur cetak	telur ayam ras	39,8	61,292	4,9352	4,2984	0,2786	0	102,684	1,194	56,516	47,163	0,06368	0,398	24,278	0,04776	0,15124	0,0796	0	
		tomat	5	1,2	0,065	0,025	0,235	0,075	3,85	0,03	0,5	8,245	0,007	0,01	28,75	0,003	0,0035	0,02	1,7	
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	tahu bb kuning	tahu	0	0	0	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	0	0	0	
	acar kuah	wortel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
buah	jeruk	37	16,65	0,333	0,074	4,144	0,518	8,51	0,148	1,48	174,677	59,2	0,074	0	0,0296	0,0111	0,074	15,91		
TOTAL MAKAN SIANG:				279,342	8,4532	9,9174	38,4576	1,243	124,144	1,892	58,496	261,155	59,40068	1,002	53,028	0,21036	0,16584	1,9936	17,61	
makan malam (18.00)	nasi tim	nasi tim	190	228	4,56	0,76	49,4	0,95	13,3	0,76	0	45,41	0,19	0,76	0	0,19	0	2,66	0	
	pindang ikan	ikan layang	55	59,95	12,1	0,935	0	0	82,5	1,1	0	0	0	24,75	0,0275	0	0	0		
	tempe bb kuning	tempe	25	37,5	3,5	1,925	2,275	0,35	50,5	0,375	1,75	41,475	0,1	0,3	0	0,0425	0,11	0,9	0	
		minyak kelapa sawit	5	44,2	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
bening bayam	bayam	37	5,92	0,333	0,148	1,073	0,259	28,12	1,295	5,92	168,868	0,0481	0,148	0	0,0148	0,037	0,37	15,17		
	wortel	13	4,68	0,13	0,078	1,027	0,13	9,62	0,13	9,1	31,85	0,0078	0,039	491,92	0,0052	0,0052	0,13	2,34		
TOTAL MAKAN MALAM:				380,25	20,623	8,846	53,775	1,689	184,04	3,66	16,77	287,603	0,3459	1,247	516,67	0,28	0,1522	4,06	17,51	
TOTAL MENU DALAM SEHARI:				1118,108	44,8439	34,8207	154,225	4,7565	504,659	8,9362	257,826	964,8682	68,24741	3,398	1552,892	0,68315	0,53118	12,1723	41,488	
TOTAL KEBUTUHAN DALAM SEHARI:				1460,55	54,77	40,57	219,08	8	1250	8	1300	3900	700	8	600	1	1	12	50	
TINGKAT KEBUTUHAN DALAM SEHARI(%):				77%	82%	86%	70%	59%	40%	112%	20%	25%	10%	42%	259%	68%	53%	101%	83%	

Lampiran 16. Contoh Menu Untuk di Rumah

waktu makan	menu	bahan makanan	URT	berat (gr)	E	P	L	KH	S	P	Fe	Na	K	Cu	Zn	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.B3	Vit.C	
makan pagi 07.00	nasi tim	beras giling	1/2 gls	50	178,5	4,2	0,85	38,55	0,1	40,5	0,9	13,5	35,5	0,05	0,25	0	0,1	0,04	1,3	0	
		ayam filet	1 ptg	40	119,2	7,28	10	0	0	0	80	0,6	43,6	154,36	0,044	0,24	98	0,032	0,056	4,16	0
	ayam kecap	kecap	1 sdt	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	1 sdt	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	tempe bacem	tempe	1 ptg	25	37,5	3,5	1,925	2,275	0,35	50,5	0,375	1,75	41,475	0,1	0,3	0	0,0425	0,11	0,9	0	0
		kecap	1 sdt	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0	0
		minyak kelapa sawit	1 sdt	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	bening sayuran	labu siam	1/2 gls	25	7,5	0,15	0,025	1,675	0,75	6,25	0,125	0,75	41,775	0,04	0,25	12	0,005	0	0,15	4,5	0
		wortel	1/4 gls	20	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	14,8	0,2	14	49	0,012	0,06	756,8	0,008	0,008	0,2	3,6	0
		tauge	1 sdm	10	3,7	0,44	0,05	0,38	0,17	24,8	0,2	0,2	10,5	16	0,04	0	0,002	0,009	0,06	4,6	0
buah	melon	1 ptg	80	29,6	0,48	0,32	6,24	1	11,2	0,32	21,6	133,6	0,24	0,08	0,8	0,016	0,08	0	0	0	
TOTAL MENU MAKAN PAGI:					443,34	16,82	19,42	51,6	2,57	237,65	3,29	206,8	466,21	16,48884	1,22	867,6	0,2055	0,303	6,77	12,7	
snack pagi 10.00	teh hangat	teh	1 sdt	5	15	1,415	0,24	2,68	0,48	20,75	0,945	3	293,695	0,025	0	420	0,019	0,062	0,23	11,5	
		gula putih	1 sdm	10	39,4	0	0	9,4	0	0,1	0,01	0,1	0,48	0	0	0	0	0	0	0	0
	kue talam	tepung terigu	2 sdm	25	83,25	2,25	0,25	19,3	0,075	37,5	0,325	0,5	0	0	0,7	0	0,025	0,0175	0,25	0	
		tepung beras	2 sdm	15	52,95	1,05	0,075	12	0,36	21	0,12	0,75	36,15	0,015	0,12	0	0,018	0,015	0,18	0	
		gula putih	1 sdm	13	51,22	0	0	12,22	0	0,13	0,013	0,13	0,624	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL SNACK PAGI:					241,82	4,715	0,565	55,6	0,915	79,48	1,413	4,48	330,949	0,04	0,82	420	0,062	0,0945	0,66	11,5	
makan siang 12.00	nasi tim	beras giling	1 gls	50	178,5	4,2	0,85	38,55	0,1	40,5	0,9	13,5	35,5	0,05	0,25	0	0,1	0,04	1,3	0	
		telur puyuh kecap	5 btr	55	84,7	5,885	3,85	0,88	0	141,9	1,65	78,1	65,175	0,088	0,55	33,55	0,066	0,209	0,11	0	
	tahu bb kuning	kecap	1 sdt	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	4,8	0,285	55,7	0	0,00142	0	0	0	0	0	0	
		minyak kelapa	1 sdt	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	acar kuah kuning	tahu	1 ptg	45	36	4,905	2,115	0,36	0,045	82,35	1,53	0,9	22,77	0,0855	0,36	53,1	0,0045	0,036	0,045	0	
		timun	1/2 gls	50	4	0,1	0,1	0,7	0,15	47,5	0,4	1	28,5	0,01	0,05	9	0,005	0,01	0,05	0,5	
	buah	wortel	1/4 gls	20	7,2	0,2	0,12	1,58	0,2	14,8	0,2	14	49	0,012	0,06	756,8	0,008	0,008	0,2	3,6	
semangka		1 ptg	90	25,2	0,45	0,18	6,21	0,36	10,8	0,18	6,3	84,42	0,036	0,09	283,5	0,045	0,045	0,27	5,4		
TOTAL MENU MAKAN SIANG:					365,67	16,025	10,28	48,73	0,855	342,65	5,145	169,5	285,365	0,28292	1,36	1135,95	0,2285	0,348	1,975	9,5	
snack sore 14.00	pudding coklat	agar-agar		1	0,2	0	0	0,08	0,08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		gula putih	1 sdm	13	51,22	0	0	12,22	0	0,13	0,013	0,13	0,624	0	0	0	0	0	0	0	
		coklat bubuk	1sdt	5	15,55	0,4	0,2	2,445	1,63	35,75	0,58	0	0	0	0	0	0,006	0	0,03	0	
TOTAL SNACK SORE:					66,97	0,4	0,2	14,745	1,71	35,88	0,593	0,13	0,624	0	0	0	0,006	0	0,03	0	
makan malam 18.00	nasi tim	beras giling	1/2 gls	50	178,5	4,2	0,85	38,55	0,1	40,5	0,9	13,5	35,5	0,05	0,25	0	0,1	0,04	1,3	0	
		pindang patin	1 ptg	40	52,8	6,8	2,64	0,44	0	69,2	0,64	30,8	138,4	0,28	0,32	4,844	0,1384	0,02076	1,1764	0	
	tempe bb kuning	tempe	1 ptg	25	37,5	3,5	1,925	2,275	0,35	50,5	0,375	1,75	41,475	0,1	0,3	0	0,0425	0,11	0,9	0	
		labu siam	1/2 gls	50	15	0,3	0,05	3,35	1,5	12,5	0,25	1,5	83,55	0,08	0,5	24	0,01	0	0,3	9	
			minyak kelapa sawit	1 sdt	3	26,52	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU MAKAN MALAM:					310,32	14,8	8,465	44,615	1,95	172,7	2,165	47,55	298,925	0,51	1,37	28,844	0,2909	0,17076	3,6764	9	
TOTAL MENU DALAM SEHARI:					1428,12	52,76	38,93	215,29	8	868,36	12,606	428,46	1382,073	17,32176	4,77	2452,394	0,7929	0,91626	13,1114	42,7	
TOTAL KEBUTUHAN DALAM SEHARI:					1460,55	54,77	40,57	219,08	8	1250	8	1300	3900	700	8	600	1	1	12	50	
TINGKAT KEBUTUHAN DALAM SEHARI (%):					98%	96%	96%	98%	100%	69%	158%	33%	35%	2%	60%	409%	79%	92%	109%	85%	

Lampiran 17. Leaflet

DIARE PADA ANAK



DIII Gizi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

APA SI DIARE ITU???



BAHAN MAKANAN YG DIANJURKAN DAN DIBATASI

Bahan Makanan Yang Dianjurkan dan Tidak Dianjurkan Diet Rendah sisa II

Sumber	Bahan Makanan Yang Dianjurkan	Bahan Makanan Yang Tidak Dianjurkan
Karbohidrat	Beras dibakar/ditrim, roti dibakar, kentang rebus, krekas, tepung-tepungan atau dibuat pudding.	Beras ketan, beras tambak/merah, roti whole wheat, jagung, ubi, singkong, talas, nenas, dodol, dan kue-kue lain yang manis dan gurih.
Protein hewani	Daging empuk, hati ayam, ikan direbus, ditumis, dikukus, diungkep, dipanggang, telur direbus, ditrim, diceplak dengan air, didadar, dicampur dalam makanan atau minuman, susu maksimal 2 gls perhari.	Daging berserat kasar, ayam dan ikan yang diawetkan, daging babi, telur mata sapi.
Protein nabati	Tahu, tempe ditrim, direbus, ditumis, pindakas, susu kedelai.	Kacang tanah, kacang merah, kacang solo, kacang hijau, kacang kedelai.
Sayuran	Sayuran yang berserat rendah atau sedang seperti kacang panjang, buncis muda, bayam, labu siam, tomat masak, wortel rebus, dikukus, ditumis.	Sayuran berserat tinggi seperti daun singkong, daun katuk, daun pepaya, daun dan buah melinjo, oyong, pare serta semua sayuran yang dimakan mentah.

(sumber : Alastrier, Susita, 2005)

PENYEBAB DIARE

1. Mengkonsimisi makananan yang sembarangan.
2. Tidak mencuci tangan sebelum makan, dan setelah BAB.
3. Tidak memotong kuku.
4. Makan makanan yang kurang matang.

KLASIFIKASI DIARE

1. Diare akut. (BAB yg berlangsung <7 hari) dan mengakibatkan dehidrasi.
2. Disentri (adanya darah dalam tinja, dan BB turun dengan cepat).
3. Diare presisten (diare yg berlangsung >14 hari secara terus menerus)
4. Diare dengan masalah lain (anak yg menderita diare akut dan diare presisten kemungkinan disertai penyakit lain seperti demam dan gangguan gizi)



Sumber	Bahan Makanan Yang Dianjurkan	Bahan Makanan Yang Tidak Dianjurkan
Buah-buahan	Semua sari buah, buah yang segar matang (tanpa kulit dan biji), dan tidak banyak menimbulkan gas seperti pepaya, pisang, jeruk, alpukat, nenas.	Buah-buahan yang dimakan dengan kulit, seperti apel, jambu biji dan pir serta jeruk yang dimakan dengan kulit ari, buah yang menimbulkan gas seperti durian dan nangka.
Minuman	Teh, stroop, kopi encer	Teh dan kopi kental, minuman beralkohol dan mengandung soda.
Bumbu	Garam, vetsin, gula, cuka, salam, laos, kunyit, kurci dalam jumlah terbatas	Cabe dan merica

(sumber : Alastrier, Susita, 2005)

DIET PADA PASIEN DIARE

Diet yg diberikan pada pasien diare adalah diet rendah sisa II berbentuk makanan lunak (tim). Makanan diet rendah sisa terdiri dari bahan makanan rendah serat dan hanya sedikit meninggalkan sisa.



DIII Gizi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

TUJUAN DIET RENDAH SISA II



1. Untuk memberikan makanan sesuai kebutuhan gizi yang sedikit mungkin tidak meninggalkan sisa sehingga dapat membatasi volume feses dan tidak merangsang saluran cerna.
2. Untuk memperbaiki keseimbangan cairan.
3. Untuk menggantungkan kehilangan zat gizi dan memperbaiki status gizi kurang.
4. Untuk mencegah inflamasi dan iritasi lebih lanjut.
5. Mengistirahatkan usus pada masa akut.

SYARAT DAN PRINSIP DIET

1. Menghindari makanan dengan serat tinggi (daun singkong, daun katuk, daun pepaya, daun dan buah melinjo, oyong, pare serta sayuran yg di makan mentah).
2. Menghindari produk susu, daging berserat kasar, makanan yg berlemak dan makanan yg menimbulkan gas (ubi, singkong, brokoli, kool).
3. Konsumsi makanan dalam porsi kecil dan frekuensi sering.
4. Hindari makanan yang banyak mengandung biji-biji kecil seperti tomat, jambu biji, dan strawberry.



CONTOH MENU MAKANAN

Makan Pagi (07.00 - 09.00)
Makanan Pokok : Nasi 1 centong — (100 gr)
Lauk Hewani : Ayam bumbu kecap 1 ptg (40gr)
Lauk Nabati : Tempe bacem 1ptg (25gr)
Sayur : Bening bayam wortel 1/2 mangkuk (50gr)
Buah : Buah salak

Snack Pagi (10.00 - 11.00) : Sari buah semangka

Makan Siang (12.00 - 13.00)
Makanan Pokok : Nasi 1 centong (100gr)
Lauk Hewani : Hati ayam kecap
Lauk Nabati : Bacem tahu 1 potong (55gr)
Sayur : Tumis kacang panjang
Buah : Melon

Snack Sore (14.00 - 15.00) : Sari buah mangga

Makan Malam (17.00-18.00)
Makanan Pokok : Nasi 1 centong (100gr)
Lauk Hewani : Telur dadar 1 butir (55gr)
Lauk Nabati : Tempe mendoan 1 ptg (25gr)
Sayur : Sayur sop
Buah : Semangka



Lampiran 18. Dokumentasi hari ke-1

Makan pagi



Sisa makan pagi



Snack pagi



Makan siang



Sisa makan siang



Makan malam



Sisa makan malam



Penimbangan sisa makanan hari 1



Lampiran 19. Dokumentasi Hari ke 2

Makan pagi



Sisa makan pagi



Snack pagi



Makan siang



Sisa makan siang



Makan malam



Sisa makan malam



Penimbangan sisa makan hari ke-2



Lampiran 20. Dokumentasi Hari ke 3

Makan pagi



Sisa makan pagi



Snack pagi



Makan siang



Makan malam



Sisa makan malam



Penimbangan sisa makan hari ke 3



Lampiran 21. Dokumentasi selama intervensi

Skrining



Persiapan menu makan pasien



Konseling gizi

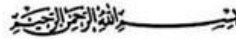


Lampiran 21. Surat Pernyataan Telah Melakukan Penelitian



MAJELIS PEMBINA KESEHATAN UMUM
RSU MUHAMMADIYAH METRO

Jl. Soekarno - Hatta No. 42 Mulyojati 16 B Fax. : (0725) 47760
 Metro Barat - Metro, Lampung 34125 e-mail : info.rsumm@gmail.com
 Telp. (0725) 49490, 7850378 website : www.rsumm.co.id



SURAT KETERANGAN
Nomor : 630/KET/III.6.AU/H/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : dr. Hanif
 NBM : 1159451
 Jabatan : Direktur RSU Muhammadiyah Metro

Menerangkan bahwa :

No	Nama	Prodi	Instansi Pendidikan	Judul Penelitian
1	Ade Nurul Lia	D3 Gizi	Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang	Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Diare di Ruang Anak RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023
2	Nepira Putri Andani			Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2023
3	Arla Aprilia Ailani			Persepsi Distribusi dan Cita Rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023

Nama-nama diatas benar telah melaksanakan penelitian di RSU Muhammadiyah Metro.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 03 Dzulhijjah 1444 H
21 Juni 2023 M

Direktur,


 dr. Hanif
 NBM. 1159451