

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan dan Persetujuan Menjadi Responden

SURAT PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :


Nama Orang Tua : S
 Nama Pasien : No
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Usia : 22 bulan
 Alamat : Hargo Sari Marbau Mataram
 Ruang Perawatan : Delima Bawah 121 B

Dengan ini menyatakan (~~bersedia~~/~~tidak bersedia~~*) untuk menjadi responden yang dilakukan oleh mahasiswi Gizi Poltekkes Tanjungkarang untuk keperluan penelitian terkait Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diare di Rumah Sakit Urip Sumoharjo.


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

Bandar Lampung, 02 Mei 2024

Peneliti Responden


 (Ririn Handayani)

Responden


 (.....)

*coret yang tidak perlu

Lampiran 2. Identitas Responden

Nama pewawancara : Ririn Handayani

Tanggal Pewawancara : 02 Mei 2024

1. Identitas anak

Nama : An.N
Jenis kelamin : Perempuan
Tempat tanggal lahir : Lampung Selatan, 28-06-2022
Umur : 1 tahun 10 bulan
Alamat : Hargo sari merbau mataram
Riwayat penyakit dahulu : Diare
Riwayat penyakit keluarga : -
Riwayat penyakit sekarang : Diare

2. Identitas ayah

Nama ayah : Tn. A
Umur ayah : 27 tahun
Pekerjaan ayah : Teknisi PT YAMAHA
Pendidikan ayah : S1
Status edukasi : Tidak Pernah

3. Identitas ibu

Nama ibu : Ny. S
Umur ibu : 26
Pekerjaan ibu : Ibu Rumah Tangga
Pendidikan ibu : SMA
Status edukasi : Tidak Pernah

Lampiran 3. Hasil *Strong Kids Screening***FORMULIR STRONG KIDS SCREENING**

- Untuk bayi sampai 18 tahun
- Terdapat 3 katagori
 - 0 : resiko rendah
 - 0-3 : resiko sedang
 - 4-5 : resiko tinggi

Parameter		Nilai
Apakah pasien nampak kurus?	<input type="checkbox"/> Ya <input checked="" type="checkbox"/> Tidak	1 0
Apakah terdapat penurunan BB selama 1 bulan terakhir? (untuk bayi <1 tahun BB tidak naik selama 3 bulan terakhir)	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	1 0
Apakah terdapat salah satu dari kondisi berikut? -diare >5 kali/hari dan muntah >3 kali/hari dalam 1 minggu terakhir -asupan makanan berkurang selama seminggu terakhir	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	1 0
Apakah terdapat penyakit/keadaan yang mengakibatkan pasien beresiko malnutrisi? (lihat tabel berikut)	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak	2 0
<ul style="list-style-type: none"> - Diare kronik (2 minggu) - Penyakit jantung bawaan (suspect) - Kelainan anatomi mulut (sukar makan) - Hiv (suspect) - Penyakit hati kronik - GGK - TB paru - Trauma - Luka bakar luas - Kanker - Pra/pasca operasi mayor - Retsardasi mental - Keterlambatan perkembangan - Inborn error metabolism 		

Skor 4

Lampiran 4. Hasil *Recall* 1 × 24 Jam Sebelum Masuk RS

HASIL PERHITUNGAN RECALL 1x24 JAM SMRS			
Nama Makanan	Jumlah	energy	carbohydr.
SARAPAN			
nasi putih	30 g	39,0 kcal	8,6 g
sayur bayam	50 g	6,0 kcal	0,9 g
ikan kembung goreng	20 g	40,4 kcal	0,0 g
Snack SIANG			
yakult	65 g	50,0 kcal	11,0 g
MAKAN SIANG			
nasi putih	30 g	39,0 kcal	8,6 g
sayur bayam	50 g	6,0 kcal	0,9 g
Snack SORE			
yakult	65 g	50,0 kcal	11,0 g
makan sore			
nasi putih	30 g	39,0 kcal	8,6 g
sayur bayam	50 g	6,0 kcal	0,9 g

HASIL PERHITUNGAN			
Zat Gizi	hasil analisis nilai	rekomendasi nilai/hari	persentase pemenuhan
energy	275,2 kcal	814,94 kcal	33,7 %
protein	9,6 gr	30,5 gr	31,4 %
fat	3,5 gr	22,6 gr	20 %
carbohydr.	50,6 gr	122,24 gr	41,3 %

Lampiran 5. Hasil Food Frekuensi Quisioner

FORMULIR FFQ KUALITATIF

Nama responden : Ibu S
 Nama pewawancara : Ririn Handayani

Jenis makanan	Frekuensi							Tidak pernah
	Harian			Mingguan				
	>6x	4-5x	2-3x	1x	5-6x	3-4x	1-2x	
Makanan pokok								
Nasi goreng								✓
Mie pedas								✓
Bubur ketan								✓
Jagung								✓
Singkong								✓
Ubi								✓
Bihun goreng								✓
Seblak								✓
Kentang balado								✓
Lauk hewani								
Ayam geprek								✓
Bakso pedas								✓
Ceker mentem								✓
Telur ceplok								✓
Daging sapi								✓
Udang								✓
Kerang								✓
Ikan bakado								✓
Ikan asin								✓
Sarden kaleng								✓
Kornet								✓
Lauk nabati								
Tahu goreng								✓
Tahu bulat								✓
Tempe			✓					✓
Sambal tempe								✓
Oseng oncom pedas								✓
Bubur kacang hijau								✓
Bumbu kacang tanah								✓
Sambal petai								✓
Sayuran								
Kol goreng								✓
Sawi								✓
Kembang kol								✓
Tomat					✓			✓
Brokoli								✓
Buah-buahan								
Jeruk								✓
Jeruk nipis								✓
Lemon								✓

Jenis minuman	Frekuensi							Tidak pernah
	Harian			Mingguan				
	>6x	4-5x	2-3x	1x	5-6x	3-4x	1-2x	
Minuman								
Biji-biji								✓
Deda								✓
Sambutan			✓					✓
Minuman								
Kopi								✓
Tea								✓
Alkohol								✓
Susu								✓
Thaiken								✓
Susu dan produk olahannya								
Susu kental manis								✓
Susu formula		✓						✓
Susu full krim				✓				✓
Susu skim								✓
Kaya								✓
Yogurt								✓
Yakult				✓				✓
Ice cream								✓
Bumbu								
Cabai							✓	✓
Lada							✓	✓
Jabe							✓	✓
Saus sambal							✓	✓
Cuka								✓

Lampiran 6. Hasil Kuisioner Pengetahuan (*Pre-Test*)**Pengetahuan Terkait Penyakit Diare**

Tanggal pengisian, 02-05-2024

No	Pernyataan	Benar	Salah
1	Diare adalah pengeluaran tinja yang tidak normal, yang lebih encer, dan frekuensi BAB lebih dari 3 kali sehari.	✓	
2	Tanda dan gejala anak mengalami diare adalah cengeng-gelisah, dan tidak nafsu makan.	✓	
3	Anak yang mengalami diare mandorban anak bertambah pintar dan bertambah besar.	✓	
4	Gangguan gizi akan terjadi pada balita yang menderita diare apabila terjadi perubahan pola makan.	✓	
5	ASI dapat mencegah diare karena mengandung antibody yang memberikan perlindungan terhadap penyakit diare.		✓
6	Anak yang menderita diare harus diberi minum lebih banyak dari biasanya.	✓	
7	Apabila anak diare maka makanan seperti makanan yang bereserit tidak boleh diberikan.		✓
8	Anak yang mengalami diare saat di rumah dapat diberikan oralit, air tajin, kuah sayur, dan air matang.	✓	
9	Balita yang menderita diare jika tidak ditangani dengan baik maka tidak akan kekurangan cairan (dehidrasi).		✓
10	Pemberian makanan pada saat anak diare tidak boleh dihentikan selama diare, bahkan harus ditingkatkan dengan tujuan untuk menghindari dampak negatif diare terhadap status gizi balita.	✓	
11	Mencuci tangan sebelum dan sesudah makan dapat mencegah diare.	✓	
12	Tidak mencuci tangan sesudah buang air besar dan sesudah membuang tinja anak atau sebelum makan dan menyusui balita dapat menyebabkan diare.	✓	
13	Diare dapat ditularkan melalui feses, udara,		✓

No	Pernyataan	Benar	Salah
14	Anak balita dapat terserang diare karena diberikan susu formula dengan dot yang tidak bersih.	✓	
15	Anak yang menderita diare sebaiknya diberikan vitamin zinc selama 10 hari.	✓	
16	Bila makanan disimpan dari 6 jam kuman dapat berkembang biak pada makanan tersebut.		✓
17	Lingkungan dan perilaku merupakan faktor resiko diare.		✓
18	Penanganan diare pada anak cukup dengan memberikan cairan oralit sesuai tingkat diare yang diderita balita.	✓	
19	Memberikan cairan oralit secara terus menerus sampai diare yang diderita anak sembuh.	✓	
20	Ibu harus membawa balitanya ke pelayanan kesehatan ketika buang air besar cair lebih sering dan tidak membaik dalam tiga hari.	✓	

(Sumber : Fitri SM, 2017 ; Wijaya MS, 2021)

Lampiran 7. Hasil Kuisioner Pengetahuan (*Post-Test*)

Pengetahuan Terkait Penyakit Diare

Tanggal pengisian, 04-05-2024

No	Pernyataan	Benar	Salah
1	Diare adalah pengeluaran tinja yang tidak normal, yang lebih encer, dan frekuensi BAB lebih dari 3 kali sehari.	✓	
2	Tanda dan gejala anak mengalami diare adalah cengeng gelisah, dan tidak nafsu makan.	✓	
3	Anak yang mengalami diare mandakan anak bertambah pinut dan bertumbuh besar.		✓
4	Gangguan gizi akan terjadi pada balita yang menderita diare apabila terjadi perubahan pola makan.	✓	
5	ASI dapat mencegah diare Karena mengandung antibody yang memberikan perlindungan terhadap penyakit diare.	✓	
6	Anak yang menderita diare harus diberi minum lebih banyak dari biasanya.	✓	
7	Apabila anak diare maka makanan seperti makanan yang berserat tidak boleh diberikan.	✓	
8	Anak yang mengalami diare saat dirumah dapat diberikan oralit, air tajin, kuah sayur, dan air matang.	✓	
9	Balita yang menderita diare jika tidak ditangani dengan baik maka tidak akan kekurangan cairan (dehidrasi)	✓	
10	Pemberian makanan pada saat anak diare tidak boleh dihentikan selama diare, bahkan harus ditingkatkan dengan tujuan untuk menghindari dampak negatif diare terhadap status gizi balita.	✓	
11	Mencuci tangan sebelum dan sesudah makan dapat mencegah diare.	✓	
12	Tidak mencuci tangan sesudah buang air besar dan sesudah membuang tinja anak atau sebelum makan dan menyuapi balita dapat menyebabkan diare	✓	
13	Diare dapat ditularkan melalui feses, udara,		✓

	tangan, dan makanan.		
14	Anak balita dapat terserang diare karena diberikan susu formula dengan dot yang tidak bersih.	✓	
15	Anak yang menderita diare sebaiknya diberikan vitamin zinc selama 10 hari.	✓	
16	Bila makanan disimpan di suhu 6 jam kurang dapat berkembang biak pada makanan tersebut.	✓	
17	Lingkungan dan perilaku merupakan faktor resiko diare.		✓
18	Penanganan diare pada anak cukup dengan memberikan cairan oralit sesuai tingkat diare yang diderita balita.	✓	
19	Memberikan cairan oralit secara terus menerus sampai diare yang diderita anak sembuh.	✓	
20	Ibu harus membawa balitanya ke pelayanan kesehatan ketika buang air besar cair lebih sering dan tidak membek dalam tiga hari	✓	

(Sumber : Fitri SM, 2017 ; Wijaya MS, 2021)

Lampiran 8. Hasil Kuisisioner hiegene sanitasi

Tanggal pengisian 02-05-2024

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Melakukan buang air besar di jamban milik pribadi	✓	
2	Jarak jamban lebih dari 10 meter		✓
3	Melakukan buang air besar di sembarang tempat (sawah, sungai, kebun)		✓
4	Selalu membersihkan jamban milik pribadi	✓	
5	Mencuci tangan pakai sabun sebelum makan		✓
6	Mencuci tangan pakai sabun setelah BAB	✓	
7	Mencuci tangan pakai sabun sebelum menyiapkan makanan		✓
8	Membersihkan tangan apabila kotor	✓	
9	Memotong kuku apabila terlihat panjang	✓	
10	Mencuci peralatan bekas pakai dengan air bersih dan sabun	✓	
11	Menggunakan satu talenan untuk semua bahan makanan	✓	
12	Menggunakan satu pisau untuk semua bahan makanan	✓	
13	Air untuk memasak adalah air yang telah dimasak hingga mendidih dan atau air galon		✓
14	Bahan makanan yang di gunakan dalam keadaan tidak segar dan busuk	✓	
15	Bahan makanan yang diolah sudah kadaluwarsa dan atau cacat		✓
16	Memisahkan antara bahan mentah dengan bahan matang saat menyimpan di kulkas	✓	
17	Memanaskan makanan maksimal 6 jam sekali		✓
18	Air yang digunakan tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau	✓	
19	Suka membeli makanan yang di jual dipinggir jalan	✓	
20	Suka membeli makanan yang kemasannya rusak		✓

Lampiran 9. Menu Perencanaan Intervensi Hari ke-1

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (gr)	cairan
Makan malam	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	nugget ayam kukus	ayam	20	59,6	3,64	5	0	0	11,18
		tepung terigu	5	16,65	0,45	0,05	3,86	0,015	0,59
	tahu semur	tahu	50	40	5,45	2	0	0,05	41,1
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
	sup oyong	oyong	50	9,5	0,4	0,1	2,05	0,65	47,25
buah	pisang raja sereh	50	50	0,65	0,15	14,1	0,35	34,65	
Sub Total Makan Pagi				322,27	12,99	11,05	46,41	1,565	205,77
makan pagi	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	rolade telur	telur	25	38,5	3,1	2,7	0,175	0	18,575
		wortel	10	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	8,99
	sup tahu tauge	tahu	25	20	2,725	1	0	0,025	20,55
tauge		25	8,5	0,925	0,3	1,075	0,275	22,6	
Sub Total Makan Siang				190,6	9,25	4,635	28,24	0,9	141,715
selingan siang	nagasari	tepung beras	10	35,3	0,7	0,05	8	0,24	1,2
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0	5,49
		gula pasir	7	27,58	0	0	6,58	0	0,378
		pisang raja	15	15	0,195	0,045	4,23	0,105	10,395
Sub Total Selingan Siang				90,08	1,095	1,095	19,57	0,345	17,463
makan siang	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	rolade putih telur	putih telur	30	15	3,24	0	0,24	0	26,34
		wortel	10	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	8,99
	tempe bacem	tempe	25	37,5	3,5	2	2	0,35	17,075
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
sup jamur tiram	jamur tiram	25	7,5	0	0,025	1	1	23,125	
Sub Total Makan Sore				210,12	9,715	5,41	30,68	1,85	146,53
Total Keseluruhan				813	33	22	125	5	511
Kebutuhan Gizi Individu (salin dr perhitungan)				814,94	30,5	22,6	122,24	8	940
(Total Menu/Kebutuhan Harian)x 100%				100%	108%	98%	102%	58%	54%

Lampiran 10 .Menu Perencanaan Intervensi Hari ke-2

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (gr)	cairan
makan malam	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	gadon daging sapi	daging sapi	20	54,6	3,5	4,4	0	0	12
	pepes tahu	tahu	25	20	2,725	1	0	0,025	20,55
	sup wortel	wortel	50	18	0,5	0,3	3,95	0,5	44,95
	makaroni	makaroni	10	35,3	0,87	0,04	7,87	0,49	1,17
Buah	semangka	90	25,2	0,45	0,18	6,21	0,36	82,89	
Sub Total Makan Pagi				273,1	10,445	6,495	44,23	1,875	232,56
makan pagi	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	ayam suwir	ayam	40	119,2	7,28	10	0	0	22,36
	jamur	jamur tiram	10	3	0	0,01	1	0	9,25
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
bening labusiam	labu siam	50	15	0,3	0,05	3,35	3,1	46,15	
Sub Total Makan Siang				283,72	10,17	13,46	29,9	3,96	148,76
selingan siang	kue lumpur	tepung terigu	10	33,3	0,9	0,1	7,72	0,03	1,18
		kentang	20	12,4	0,42	0,04	2,7	0,1	16,68
		gula pasir	7	27,58	0	0	6,58	0	0,378
Sub Total Selingan Siang				73,28	1,32	0,14	17	0,13	18,238
makan siang	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	pepes ikan patin	ikan patin	20	26,4	3,4	1,32	0,22	0	14,88
	tempe terik	tempe	20	30	2,8	2	2	0,28	13,66
	sup wortel	wortel	50	18	0,5	0,3	3,95	0,5	44,95
Sub Total Makan Sore				194,4	9,1	3,56	31,99	1,28	144,49
Total Keseluruhan				825	31	24	123	7	544
Kebutuhan Gizi Individu (salin dr perhitungan)				814,94	30,5	22,6	122,24	8	940
(Total Menu/Kebutuhan Harian)x 100%				101%	102%	105%	101%	91%	58%

Lampiran11 .Menu Perencanaan Intervensi Hari ke-3

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (gr)	cairan
makan malam	nasi tim	Nasi tim	150	180	3,6	0,6	39	0,75	106,5
	omlet telur	putih telur	40	20	4,32	0	0,32	0	35,12
		wortel	10	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	8,99
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
	tahu semur	tahu	25	20	2,725	1	0	0,025	20,55
	sayur sedap santan	wortel	40	14,4	0,4	0,24	3,16	0,4	35,96
		kc. panjang	10	3,1	0,23	0,01	0,53	0,27	9,18
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0	5,49
	Buah	semangka	90	25,2	0,45	0,18	6,21	0,36	82,89
	Sub Total Makan Pagi				305,02	12,025	6,265	50,97	1,905
makan pagi	nasi tim	Nasi tim	150	180	3,6	0,6	39	0,75	106,5
	galantin kukus	daging sapi	30	81,9	5,25	6,6	0	0	18
	soto tauge	tauge	25	8,5	0,925	0,3	1,075	0,275	22,6
		bihun	10	34,8	4,7	0,01	8,21	0,12	1,29
Sub Total Makan Siang				270,4	9,775	7,5	40,075	1,025	147,1
selingan siang	pudding	nutrijel melon	0,5	0,025	0	0	0,01		
		gula pasir	7	27,58	0	0	6,58	0	0,378
Sub Total Selingan Siang				27,605	0	0	6,59	0	0,378
makan siang	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	bakso ikan	bakso ikan	40	83,33	3,3	5	0,8	0	0
	Tempe bacem	tempe	25	37,5	3,5	2	2	0,35	17,075
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
	bening bayam	bayam	50	8	0,045	0,2	1,45	0,35	47,25
Sub Total Makan Sore				275,4	9,28	10,53	30,53	1,20	135,33
Total Keseluruhan				878	31	24	128	4	587
Kebutuhan Gizi Individu (salin dr perhitungan)				814,94	30,5	22,6	122,24	8	940
(Total Menu/Kebutuhan Harian)x 100%				108%	102%	107%	105%	52%	62%

Lampiran 12. Sisa Makanan dan Recall 24 Jam Intervensi Hari ke-1

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (gr)	cairan
ASI									
Makan malam	nasi tim	Nasi tim	67	80,4	1,608	0,268	17,42	0,335	47,57
	nugget ayam	ayam	10	29,8	1,82	2,5	0	0	5,59
		tepung terigu	2	6,66	0,18	0,02	1,544	0,006	0,236
	tahu semur	tahu	25	20	2,725	1	0	0,025	20,55
		minyak kelapa sawit	1,5	13,26	0	1,5	0	0	0
	sup oyong	oyong	30	5,7	0,24	0,06	1,23	0,39	28,35
	buah	pisang raja sereh	30	30	0,39	0,09	8,46	0,21	20,79
Jumlah				185,82	6,963	5,613	28,854	0,966	123,086
ASI									
makan pagi	nasi tim	Nasi tim	82	98,4	1,968	0,328	21,32	0,41	58,22
	rolade telur	telur	0	0	0	0	0	0	0
		wortel	0	0	0	0	0	0	0
	sup tahu tauge	tahu	15	12	1,635	1	0	0,015	12,33
		tauge	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah				110,4	3,603	1,033	21,44	0,425	70,55
ASI									
selingan siang	nagasari	tepung beras	5	17,65	0,35	0,025	4	0,12	0,6
		santan	5	6,1	0,1	0,5	0,38	0	2,745
		gula pasir	4	15,76	0	0	3,76	0	0,216
		pisang raja	7	7	0,091	0,021	1,974	0,049	4,851
Jumlah				46,51	0,541	0,546	10,114	0,169	8,412
ASI									
makan siang	nasi tim	Nasi tim	50	60	1,2	0,2	13	0,25	35,5
	rolade putih	putih telur	25	12,5	2,7	0	0,2	0	21,95
		wortel	5	1,8	0,05	0,03	0,395	0,05	4,495
	tempe bacem	tempe	20	30	2,8	2	2	0,28	13,66
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
	sup jamur	jamur tiram	20	6	0	0,02	1	1	18,5
Jumlah				136,82	7,13	4,79	16,515	1,3	94,105
ASI									
Kebutuhan Gizi Individu (salin dr total menu)				814,94	30,5	22,6	122,24	8	940
total menu				813,07	33,05	22,19	124,9	4,66	511,478
Total sisa makanan				480	18	12	77	3	296
total asupan yang dimakan				334	15	10	48	2	215
% menu				100%	108%	98%	102%	58%	54%
% sisa makanan				59%	60%	53%	63%	36%	32%
% asupan yang dimakan				41%	49%	45%	39%	23%	23%

Lampiran 13. Sisa Makanan dan Recall 24 Jam Intervensi Hari ke-2

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (gr)	cairan
ASI									
makan malam	nasi tim	Nasi tim	62	74,4	1,488	0,248	16,12	0,31	44,02
	gadon daging sapi	daging sapi	10	27,3	1,75	2,2	0	0	6
	pepes tahu	tahu	20	16	2,18	1	0	0,02	16,44
	sup wortel	wortel	0	0	0	0	0	0	0
	makaroni	makaroni	0	0	0	0	0	0	0
Buah	semangka	0	0	0	0	0	0	0	
Jumlah				117,7	5,418	3,388	16,28	0,33	66,46
ASI									
makan pagi	nasi tim	Nasi tim	50	60	1,2	0,2	13	0,25	35,5
	ayam suwir jamur	ayam	20	59,6	3,64	5	0	0	11,18
		jamur tiram	5	1,5	0	0,005	0	0	4,625
		minyak kelapa sawit	1,5	13,26	0	1,5	0	0	0
	bening labusiam	labu siam	25	7,5	0,15	0,025	1,675	1,55	23,075
Jumlah				141,86	5,085	6,73	14,95	1,98	74,38
ASI									
selingan siang	kue lumpur	tepung terigu	0	0	0	0	0	0	0
		kentang	0	0	0	0	0	0	0
		gula pasir	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah				0	0	0	0	0	0
ASI									
makan siang	nasi tim	Nasi tim	54	64,8	1,296	0,216	14,04	0,27	38,34
	pepes ikan patin	ikan patin	10	13,2	1,7	0,66	0,11	0	7,44
	tempe terik	tempe	10	15	1,4	1	1	0,14	6,83
	sup wortel	wortel	10	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	8,99
Jumlah				96,6	4,496	1,706	15,85	0,51	61,6
ASI									
Kebutuhan Gizi Individu (salin dr total menu)				814,94	30,5	22,6	122,24	8	940
Total sisa makanan				824,5	31,035	23,655	123,12	7,245	544,048
total asupan yang di makan				356	15	12	47	3	202
% menu				468	16	12	76	4	342
% sisa makanan				101%	102%	105%	101%	91%	58%
% asupan yang dimakan				44%	49%	52%	39%	35%	22%
% asupan yang dimakan				57%	53%	52%	62%	55%	36%

Lampiran 14. Sisa Makanan dan Recall 24 Jam Intervensi Hari ke-3



Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	serat (gr)	cairan
makan malam	nasi tim	Nasi tim	150	180	3,6	0,6	39	0,75	106,5
	omlet telur	putih telur	40	20	4,32	0	0,32	0	35,12
		wortel	10	3,6	0,1	0,06	0,79	0,1	8,99
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
	tahu semur	tahu	25	20	2,725	1	0	0,025	20,55
	sayur sedap santan	wortel	40	14,4	0,4	0,24	3,16	0,4	35,96
		kc. panjang	10	3,1	0,23	0,01	0,53	0,27	9,18
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0	5,49
	Buah	semangka	90	25,2	0,45	0,18	6,21	0,36	82,89
	Sub Total Makan Pagi				305,02	12,025	6,265	50,97	1,905
makan pagi	nasi tim	Nasi tim	150	180	3,6	0,6	39	0,75	106,5
	galantin	daging sapi	30	81,9	5,25	6,6	0	0	18
	rawon	tauge	25	8,5	0,925	0,3	1,075	0,275	22,6
		bihun	10	34,8	4,7	0,01	8,21	0,12	1,29
Sub Total Makan Siang				270,4	9,775	7,5	40,075	1,025	147,1
selingan siang	pudding	nutrijel melon	0,5	0,025	0	0	0,01		
		gula pasir	7	27,58	0	0	6,58	0	0,378
Sub Total Selingan Siang				27,605	0	0	6,59	0	0,378
makan siang	nasi tim	Nasi tim	100	120	2,4	0,4	26	0,5	71
	bakso ikan	bakso ikan	40	83,33	3,3	5	0,8	0	0
	Tempe bacem	tempe	25	37,5	3,5	2	2	0,35	17,075
		minyak kelapa sawit	3	26,52	0	3	0	0	0
	bening bayam	bayam	50	8	0,045	0,2	1,45	0,35	47,25
Sub Total Makan Sore				275,4	9,28	10,53	30,53	1,20	135,33
Total Keseluruhan				878	31	24	128	4	587
Kebutuhan Gizi Individu (salin dr perhitungan)				814,94	30,5	22,6	122,24	8	940
(Total Menu/Kebutuhan Harian)x 100%				108%	102%	107%	105%	52%	62%

Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian



Lampiran 16. Dokumentasi Menu dan Sisa Makanan

Hari ke 1	
Menu	Sisa makanan
<p>Makan malam (siklus menu II siang)</p> 	
<p>Makan pagi (siklus menu II malam)</p> 	
<p>Makan siang (siklus menu III pagi)</p> 	

Hari ke 2	
Menu	Sisa makanan
<p>Makan malam (siklus menu III siang)</p> 	
<p>Makan pagi (siklus menu III malam)</p> 	
<p>Makan siang (siklus menu IV pagi)</p> 	

Hari ke 3	
Menu	Sisa makanan
<p>Makan malam (siklus menu IV siang)</p> 	
<p>Makan pagi (siklus menu IV malam)</p> 	
<p>Makan siang (siklus menu V pagi)</p> 	

Lampiran 17.Siklus Menu RS Urip Sumoharjo

MENU I	MENU II
Pagi	Pagi
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Ayam Goreng Telur (Normal)	Rolade Daging (Normal, Diet)
Ayam Goreng Telur (Diet)	NB VIP digoreng
Ayam bb Kuning Susu (RS DL RL)	Ikan Gabus Goreng (Kemo)
Bakso Ayam (Anak)	Pindang Ikan Gabus (RL)
Simba Goreng Telur (Kemo)	
Tempe Terik Santan (NB) potong dadu	Tempe Goreng (Normal) di ungkep potong dadu
Tempe Terik Susu (NL BBE) potong dadu	Tempe Goreng (Diet) di ungkep potong dadu
Tempe Terik LLM (Diet, Anak) potong dadu	
Sayur Bening Katuk, Toge (Normal)	Sop Wortel, Kentang, Soleng (Normal)
Sayur Bening Katuk, Toge (Diet)	VIP + Bakso Sapi
Bening Lb.Siam (RS,AN,DL,RP)	Sop Wortel, Kentang, Soleng (Diet)
	Sop Wortel, Soleng (DM)
Siang	Siang
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Sop Bakso Ikan + Tahu (VIP NORMAL, AN)	Ayam Goreng (VIP Normal, Diet)
Sop Bakso Ikan + Tahu (VIP DIET)	Naget Ayam (AN)
Pindang Patin (II III NORMAL)	Ayam Goreng (II III)
Pindang Patin (II III DIET)	Ikan Simba Goreng (Kemo)
Tahu Goreng (Normal II III) potong segitiga	Tahu Asam Manis (Normal) digoreng dulu
Tahu bb Kuning (diet II III) potong segitiga	Tahu Semur (Diet)
Capcay Wortel, Soleng, Bakso Kiloan (VIP Normal)	Sop Oyong, Wortel (VIP Seluruh)
Capcay Wortel, Soleng (II III Normal)	Sop Oyong, Wortel (Diet Seluruh)
Capcay Wortel, Soleng (Diet)	Sop Oyong, Wortel (Normal Seluruh)
Bening Wortel, Soleng (AN, RS, DL, RP)	

Malam	Malam
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Semur Telur Mata Sapi (Normal)	Nuget Lele (Normal)
Semur Telur Mata Sapi (Diet)	Nuget Lele (Diet)
	Rolade (AN)
Kerupuk (VIP)	Kerupuk (VIP Normal)
Bakwan Tahu (VIP+DA)	Tempe Tepung (VIP+DA)
Bening Bayam, Jagung (Normal)	Bening Toge, Tahu, Bakso Sapi (VIP)
Bening Bayam, Jagung (Diet)	Bening Toge, Tahu (Normal)
Bening Jagung, Wortel (RP)	Bening Toge, Tahu (Diet)
	Bening Tahu, Wortel (AN, RS, DL, RP)

MENU III	MENU IV
Pagi	Pagi
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Rolade Telur Kuning+Wortel (Normal)	Pepes Patih Daun (Normal VIP)
Rolade Telur Putih+Wortel (Diet)	Pepes Patin Daun (Diet VIP)
	Pepes Patin (Normal II III)
	Pepes Patin (Diet II III)
	Semur Bakso Ikan (Anak)
Tempe Bacem (Normal) potong dadu	Tempe Goreng (Normal) potong dadu di ungkep
Tempe Bacem (Diet) potong dadu	Tempe Terik (Diet) potong dadu di ungkep
Sop Jamur, Jg.Manis, Aym.Kampung (SVIP Normal)	Bening Oyong, Wortel (Normal)
Sop Jamur, Jg.Manis, Aym.Negri (Normal)	Bening Oyong, Wortel (Diet)
Sop Jamur, Jg.Manis, Aym Negri (Diet)	
Sop Jamur, Jg.Manis (Kemo)	
Bening Soleng, Jagung Manis (RP)	
Siang	Siang
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Daging bb Bali (Normal)	Omelet Telur (Normal)
Daging Saus Tomat (Diet)	Omelet Telur (Diet)
Gadon (Anak)	Omelet Telur ≠ Jamur (Rp)
Ikan Simba Goreng (Kemo)	
Pindang Ikan Simba (RL)	
Tahu Bulat GR (Normal) VIP 2 bh	Tahu bb Kacang (Normal)
Tahu Skutel (Diet)	Tahu Semur (Diet)
Sop Makaroni, Wortel (Normal)	Sayur sedap Santan Wortel, Kc.Panjang, Tahu (NB)
Sop Makaroni, Wortel (Diet)	Sayur sedap Susu Wortel, Kc.Panjang, Tahu (NL BB)
Sop Wortel (DM)	Sayur sedap LLM Wortel, Kc.Panjang, Tahu (Diet, AN)
Malam	Malam
Nasi	Nasi

Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Ayam suwir jamur (Normal)	Tempe mendoan (Normal)
Ayam suwir jamur (Diet)	Tempe bb kuning (Diet)
Ayam suwir ≠ jamur (RP)	Telur rebus (VIP)
Ikan simba goreng (Kemo)	Telur ceplok (Kemo)
	Galantin (AN)
Bakwan jagung (VIP+DA)	
Tumis Lb.Siam, Buncis (Normal)	Rawon Daging, Toge (Normal)
VIP + Bakso ikan	Rawon Daging, Toge (Diet)
Tumis Lb.Siam, Buncis (Diet)	Rawon Ayam, Toge (Kemo, RL)
Bening Lb.Siam (Anak)	Bening Kc.Panjang, Soleng (Kemo)

MENU V	MENU VI
Pagi	Pagi
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Opor Ayam Santan (NB)	Galantin Goreng (NB VIP)
Opor Ayam Susu (NL BB)	Galantin Kukus (NL BB Diet VIP, AN)
Opor Ayam LLM (Diet)	Daging bb Malbi (Normal)
Bakso Ayam (Anak)	Daging bb Malbi (Diet)
Ikan Simba Goreng (Kemo)	Ikan Gabus Goreng (Kemo)
	Pindang Ikan Gabus (RL)
Tempe Bacem (Normal) Potong Dadu	Tempe Goreng (Normal) Potong Dadu Di Ungkep
Tempe Bacem (Diet) Potong Dadu	Tempe BB Kuning (Diet) potong dadu di unkep
Bening Bayam, Jagung Manis (Normal)	Sop Kentang, Wortel (Normal)
Bening Bayam, Jagung Manis (Diet)	VIP Normal + Bakso Sapi
Bening Wortel, Jagung Manis (RP)	Sop Kentang, Wortel (Diet)
	Sop Wortel (DM)
Siang	Siang
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Ikan Bakar (Normal)	Ayam Semur (Normal II III)
Ikan Bakar (Diet)	Ayam Semur (Diet)
	Ikan Simba Goreng (Kemo)
Tahu Goreng (Normal) Di Ungkep	Rolade Tahu Isi Wortel (Normal)
Tahu Kuning (Diet) Di Ungkep	Rolade Tahu Isi Wortel (Diet)
Sayur Asem Lb.Siam, Soleng, Kc.Panjang (Normal)	Gulai Santan Buncis Jamur (NB)
Sayur Asem Lb.Siam, Soleng, Kc.Panjang (Diet)	Gulai Susu Buncis Jamur (NL BB)
Sayur Asem Lb.Siam, Soleng (AN RS DL RP)	Gulai Susu Buncis Jamur (Diet)
	Gulai LLM Soleng (RP, AN)
Malam	Malam
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak

Sekutel Telur (Normal)	Nugget Lele (Normal)
Sekutel Telur (Diet)	Nugget Lele (Diet)
Kerupuk (VIP Normal)	Kerupuk (VIP Normal)
Tempe Goreng Tepung (VIP+DA)	Tahu Tepung (VIP+DA)
Tumis Kembang Tahu, Buncis, Wortel (Normal)	Sop Soleng, Wortel, Bakso (VIP Normal)
Tumis Kembang Tahu, Buncis, Wortel (Diet)	Sop Soleng, Wortel (Normal, Diet)
Bening Buncis, Soleng (AN, RS, DL, RP)	

MENU VII	MENU VIII
Pagi	Pagi
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Semur Telor Ceplok (Normal)	Bakso Ikan Saus Acar Santan (NB)
Semur Telor Ceplok (Diet)	Bakso Ikan Saus Acar Susu (NL BB)
Semur Telor Ceplok ≠ Kuning (RL)	Bakso Ikan Saus Acar LLM (Diet)
	Sate Bakso Ikan, Wortel (Anak)
Tempe Goreng (Normal) potong dadu di unkep	Tempe Bacem (Normal) potong dadu
Tempe Terik LLM BB Kuning (Diet) potong dadu di unkep	Tempe Bacem (Diet) potong dadu
Bening Katuk, Oyong (Normal)	Sop Wortel, Jamur Kuping, Soun (Normal)
Bening Katuk, Oyong (Diet)	VIP + Bakso Ikan
Bening Oyong, Makaroni (RS, AN,DL,RP)	Sop Wortel, Jamur Kuping, Soun (Diet)
	Sop Wortel, Jamur Kuping (DM)
	Sop Wortel, Soun (RP)
Siang	Siang
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Gadon Daging (Normal VIP)	Fuyung Hay (Normal)
Gadon Daging (Diet VIP, AN II III)	Fuyung Hay (Diet)
Daging bb Kare (II III Normal)	
Daging bb Kare (II III Diet)	
Ikan Gabus Goreng (Kemo)	
Pindang Ikan Gabus (RL)	
Tahu Bacem (Normal)	Sambel Tahu (NB)
Tahu Bacem (Diet)	Tahu bb Kuning
Cah Kacang Panjang, Wortel, Soleng, Bakso Kiloan (VIP Normal)	Bening Bayam, Soleng (NB)
Cah Kacang Panjang, Wortel, Soleng (II III Normal)	Bening Bayam, Soleng (NL BB)
Cah Kacang Panjang, Wortel, Soleng (Diet)	Bening Bayam, Soleng (Diet, AN)
Bening Soleng, Wortel (AN, RS, DL, RP)	Gulai Lb.Siam, Soleng (RP)

Malam	Malam
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Ayam Gulung Kembang Tahu (VIP Normal)	Daging Bb Semur (Normal)
Ayam Gulung Kembang Tahu (VIP Diet, AN II III)	Daging Bb Semur (Diet)
Ayam Bb Tomat (II III Normal)	Galantin (Anak)
Ayam Bb Tomat (II III Diet)	Ikan Gabus Goreng (Kemo)
Ikan Simba Goreng (Kemo)	Pindang Ikan Gabus (RL)
	Kerupuk (VIP Normal)
Tempe Mendoan (VIP+DA)	Bakwan Tahu (VIP+DA)
Bening Jg.Manis, Toge, Wortel (Normal)	Tumis Sawi Putih, Tahu (NB Normal)
Bening Jg.Manis, Toge, Wortel (Diet)	Tumis Lb.Putih, Wortel (Normal)
Tumis Bihun, Bakso Ikan (VIP Normal)	Tumis Lb.Putih, Wortel (Diet)

MENU IX	MENU X
Pagi	Pagi
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Ayam Bakar (Normal)	Telur Rebus ½ Butir (Seluruh)
Ayam Bakar (Diet)	
Nugget Bakar (Anak)	
Ikan Simba Goreng (Kemo)	
Tempe Goreng (Normal) potong dadu di unkep	Pergedel Kentang (VIP Normal)
Tempe Terik (Diet) potong dadu di unkep	Tempe Mendoan (NB VIP, II III Normal)
	Tempe Terik bb Kuning (Diet AN)
Sayur Asem Lb.Siam, Soleng, Rampai Ijo, Kc.Panjang (Normal)	Soto Ayam, Toge, Soun Cina (Normal)
Sayur Asem Lb.Siam, Soleng, Rampai Ijo, Kc.Panjang (Diet)	Soto Ayam, Toge, Soun Cina (Normal)
Sayur Asem Lb.Siam, Soleng, Rampai Ijo (AN RS DL RP)	DM ≠ Soun
	Soto Toge, Soun ≠ Ayam (Kemo)
Siang	Siang
Nasi	Nasi
Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Ikan Filet Acar Kuning Santan (NB)	Tumis Ayam+Tahu+Tomat (Normal)
Ikan Filet Acar Kuning Susu (NL BB)	Tumis Ayam+Tahu+Tomat (Diet)
Ikan Filet Acar Kuning Santan LLM (Diet)	Ikan Simba Goreng (Kemo)
Ikan Simba Goreng (Kemo)	
Pindang Ikan Simba (RL)	
Pepes Tahu (Normal)	Rolade Tahu (Normal) ≠ Telur
Pepes Tahu (Diet)	Rolade Tahu (Diet) ≠ Telur
Sop Makaroni, Wortel, Sosis, Buncis (Normal VIP)	Lodeh Santan Soleng, Kc.Panjang (NB)
Sop Makaroni, Wortel, Buncis (II III)	Lodeh Susu Soleng, Kc.Panjang (NL BB)
Sop Wortel, Buncis (DM)	Lodeh LLM Soleng, Wortel (Diet, AN)
Sop Makaroni, Wortel, Buncis (Diet)	
Malam	Malam
Nasi	Nasi

Bubur	Bubur
Nasi Lunak	Nasi Lunak
Telur bb Kuning (Normal)	Daging Saus Tomat (Normal)
Telur bb Kuning (Diet)	Daging Saus Tomat (Diet)
	Galantin Kukus (Anak)
	Ikan Gabus Goreng (Kemo)
	Pindang Ikan Gabus (RL)
	Kerupuk (VIP Normal)
Tempe Mendoan (VIP+DA)	
Bening Oyong, Wortel (Normal)	Bakwan Jagung (VIP+DA)
Bening Oyong, Wortel (Diet)	
Bening Oyong, Wortel (Anak)	Sop Toge, Tahu, Wortel (Seluruh)
Soun Goreng, Bakso Kiloan (VIP Normal)	Sop Tahu, Wortel (AN,RS,DL,RP)

MENU XI
Pagi
Nasi
Bubur
Nasi Lunak
Ikan Filet bb Acar Kuning Santan (NB)
Ikan Filet bb Acar Kuning Susu (NL BB)
Ikan Filet bb Acar Kuning LLM (Diet)
Ikan Simba Goreng (Kemo)
Pindang Ikan Simba (RL)
Tempe Bacem (Normal) Potong Dadu
Tempe Bacem (Diet) Potong Dadu
Sop Jagung Manis, Kentang, Buncis (Normal Diit)
VIP Normal + Bakso Sapi
Siang
Nasi
Bubur
Nasi Lunak
Ayam Semur (Normal)
Ayam Semur (Diet)
Semur Bakso Ayam (Anak)
Ikan Simba Goreng (Kemo)
Tahu Sekutel (Normal)
Tahu Sekutel (Diet)
Tumis Lb.Siam Wortel, Bakso Sapi (VIP Normal)
Tumis Lb.Siam Wortel (II III Normal)
Tumis Lb.Siam Wortel (Diet)
malam
Nasi
Bubur
Nasi Lunak
Telur bb Sambal (Normal)
Telur bb Tomat (Diet)
Egg Roll (Anak)
Bakwan Jagung (VIP+DA)

Tumis Jamur, Buncis (VIP Normal)
Tumis Jamur, Buncis (II III Normal)
Bening Soleng, Wortel (Diet)

Lampiran 18. Leaflet

Nama : TB : Cm
 Umur : BB : Kg
 BMI (Indeks Masa Tubuh) :

Kebutuhan Gizi Sehari :
 Kalori : Kkal Lemak : gram
 Protein : gram Karbohidrat : gram

PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI

Pagi Jam 06.00-08.00

	Berat(gg)	* Lar
Nasi /pengganti
Hewani/mabari
Sayuran
Minyak
Gula pasir

Selingan Jam 10.00 :
.....

Siang Jam 12.00 - 13.00 :

	Berat(gg)	* Lar
Nasi /pengganti
Hewani
Nabati
Sayuran
Buah
Minyak

Selingan Jam 16.00 :
.....

Malam Jam 18.00 - 19.00

	Berat(gg)	* Lar
Nasi /pengganti
Hewani
Nabati
Sayuran
Buah
Minyak

Selingan Jam 21.00 :
.....

Diet Diare

Diet yang diberikan pada pasien diare adalah diet rendah sisa. Makanan diet rendah sisa terdiri dari bahan makanan rendah serat dan hanya sedikit meninggalkan sisa.

Contoh Menu

Pagi	Siang	Malam
Nasi tim Telur dadar Setup wortel Semur tahu Teh manis encer	Nasi tim Semur ayam Tim tahu Sayur bening pepaya	Nasi tim Ikan panggang Tumis tempe Setup buncis Pisang
Selingan Nagasari	Selingan Kue putu	Selingan Bolu kukus

ANAK SEHAT BEBAS DIARE



Berpikir positif hindari makanan pedas, asam dan merangsang pencernaan

Nama :
Umur :
Alamat :

Pengaturan Makanan

Bahan Utama	Dianjurkan	Tidak dianjurkan
Sumber karbohidrat	Bubur disaring, roti bakar, kentang dipure, macaroni, mie, bihun direbus, biskuit krakers, tepung-tepungan, dipuding atau dibubur.	Beras tumbuk, beras ketan, roti whole wheat, jagung, ubi, singkong, talas, cake, tarcis, dodol, tepung tepungan yang dibuat kue manis.
Sumber protein hewani	Daging empuk, hati, ayam, ikan digiling halus, telur direbus, ditim, diceplok air atau sebagai campuran dalam makanan dan minuman.	Daging berserat kasar, ayam dan ikan yang diayak, digoreng kering, telur ceplok, udang dan kerang, susu dan produk susu.
Sumber protein nabati	Tahu ditim dan direbus, susu kedelai.	Kacang-kacangan seperti kacang tanah, kacang tolo, kacang hijau, kacang kedelai, tempe, dan oncom.
Sayuran	Sari sayuran	Sayuran dalam keadaan utuh.
Buah-buahan	Sari buah	Buah dalam keadaan utuh.
Minuman	Teh, sirup, kopi encer	Teh dan kopi kental, minuman beralkohol, dan mengandung soda.
Bumbu	Garam, vetsin, gula	Bawang, cabai, jahe, merica, ketumbar, cuka, dan bumbu lain yang tajam.

Tujuan Diet

- Memperbaiki keseimbangan cairan dan elektrolit.
- Mengganti kehilangan zat gizi dan memperbaiki status gizi kurang.
- Mencegah inflamasi dan iritasi lebih lanjut.
- Mengistirahatkan usus pada masa akut.
- Mengistirahatkan usus untuk mencegah perforasi.
- Mencegah akibat laksatif dari makanan berserat tinggi.

Syarat Diet

- Makanan dalam bentuk lunak dan mudah dicerna.
- Hindari makanan yang merangsang lambung seperti asam, pedas, keras, terlalu panas/dingin.
- Porsi kecil dan diberikan sering.
- Cara pengolahan makanan direbus, kukus, panggang dan tumis.
- Menghindari produk susu, susu, daging berserat kasar dan makanan yang berlemak.
- Hindari makanan yang menimbulkan gas seperti kolubi ungu, dan sawi.
- Hindari makanan yang banyak mengandung biji-biji kecil, seperti tomat, jambu biji, dan stoberi