

L A M P I R A N

Lampiran 1. Lembar persetujuan setelah penjelasan

PERSetujuan SETELAH PENJELASAN

1. Peneliti adalah mahasiswa berasal dari Poltekkes Tanjungkarang, dengan ini meminta anda untuk berpartisipasi dengan sukarela dalam penelitian yang berjudul "Penatalaksanaan Asidus Gizi Terpadu Pada Pasien Gastroesophageal Reflux Disease (GERD) di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Pringsewu Tahun 2025"
2. Tujuan dari penelitian ini adalah Penatalaksanaan Asidus Gizi Terpadu pada Pasien GERD di RSUD Pringsewu tahun 2025. Manfaat dari penelitian ini adalah diharapkan dapat mengetahui bagaimana asupan zat gizi, status gizi dan pengetahuan pasien dengan GERD.
3. Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2025. Waktu yang diperlukan untuk pengisian kuisioner sekitar 15 menit. Responden penelitian ini adalah orang yang mengalami GERD dan di rawat di RSUD Pringsewu.
4. Prosedur pengumpulan data dengan cara pengisian kuisioner oleh peneliti. Cara ini dapat menyebabkan ketidaknyamanan karena harus menuliskan dan menjawab soal, tetapi soal yang diberikan dapat mudah dipahami dan jika kurang paham dapat bertanya langsung dengan peneliti.
5. Keuntungan yang dapat anda peroleh dari keterlibatan dalam penelitian ini adalah wawasan tentang GERD.
6. Partisipasi Saudara bersifat sukarela, tidak ada paksaan, dan Saudara dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.
7. Kegiatan ini hanya untuk keperluan penelitian sehingga nama dan jati diri Saudara akan tetap dianonimisasikan. Data yang diperoleh hanya akan digunakan untuk keperluan pendidikan.
8. Apabila ada hal-hal yang kurang jelas dapat menghubungi Bagas Haldi Bagaskara dengan nomor HP 082279619130 (WhatsApp)

Peneliti

Bagas Haldi Bagaskara

Lampiran 2. Lembar informed consent

INFORMED CONSENT (PERNYATAAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN UNTUK PASIEN GERD)

INFORMED CONSENT (PERNYATAAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN UNTUK PASIEN GERD)

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Meli Setiowati
Umur : 23
Jenis kelamin : P
Pekerjaan : IRT
Alamat : Karang Sari
Nomor HP : 0877 5916 9090

Telah mendapat keterangan secara rinci mengenai:

1. Penelitian yang berjudul "Penatalaksanaan Asupan Gizi Terstandar pada pasien *Gastroesophageal Reflux Disease* (GERD) di Rumah Sakit Umum daerah (RSUD) Pringsewu Tahun 2025"
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Manfaat ikut sebagai subjek penelitian
4. Kerahasiaan data
5. Bahaya potensial
6. Hak untuk undur diri
7. Intensif untuk subjek

Dan responden penelitian mendapat kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Oleh karena itu saya (bersedia/tidak bersedia) secara sukarela untuk menjadi subjek penelitian dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.

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

Pringsewu, 9 April 2024

Peneliti


(Bagus Hadiki Begackoro)

Responden


(Meli Setiowati)

Lampiran 3. Surat persetujuan penelitian



RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PRINGSEWU
 Jln. Lintas Barat Pekon Pajar Agung Barat Kec. Pringsewu 35373
 ☎ (0729) 23582 Email: rsud@pringsewukah.go.id, Website: rsud.pringsewukah.go.id

Pringsewu, 20 Maret 2025

Nomor : 800.2.42/1159/D.02.10/III/2025
 Lampiran : -
 Perihal : **Jawaban Izin Penelitian**

Yth.
 Direktur Politeknik Kesehatan
 Kementerian Kesehatan Tanjungkarang
 Di _____
Bandar Lampung

Berdasarkan surat dan Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Lampung PP.01.04/F.XXXV/1319/2025 tanggal 26 Februari 2025 perihal Permohonan Izin Penelitian, maka dengan ini kami mengizinkan :

Nama : Bagus Haddi Bagaskoro
 NIM : 2213411051
 Program studi : DIII Gizi
 Judul Penelitian : Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gastroesophageal Reflux Disease (GERD) di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Pringsewu

untuk melakukan Penelitian di Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu. Selanjutnya kami informasikan untuk kegiatan tersebut dikenakan administrasi keuangan sesuai dengan Peraturan Bupati Pringsewu nomor 30 tahun 2018 tentang Tarif Pelayanan BLUD RSUD Pringsewu dan setelah selesai penelitian diharapkan mahasiswa dapat menyerahkan Karya Tulis Ilmiah hasil penelitian di bagian Diklat dan Litbang RSUD Pringsewu.

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

Direktur
 RSUD Pringsewu



dr. Andi Arman
 NIP. 197808031 200601 1 009

Lampiran 4. Skrining MST

Skrinning gizi (berdasarkan Malnutrition Screening Tool / MST)

No	Parameter	Skor
1	Apakah pasien mengalami penurunan berat badan yang direncanakan / tidak diinginkan dalam 6 bulan terakhir? d. Tidak e. Tidak yakin (ada tanda kelonggaran baju/celana) f. Ya penurunan sebanyak - 1 – 5 kg - 6 – 10 kg - 11 – 15 kg - > 15 kg - Tidak diketahui berapa kg penurunannya	0 2 ① 2 3 4 2
2	Apakah asupan makanan pasien berkurang karena penurunan nafsu makan / kesulitan menerima makanan? c. Tidak d. Ya	0 ①
Total skor :		2
3	Pasien dengan diagnosis khusus? c. Tidak d. Ya Pasien yang beresiko terjadi gangguan gizi diantaranya mengalami gangguan pernafasan, Dm, komplikasi, stroke, pneumonia berat, patah tulang pinggang, dll	① 1
Catatan : Jumlah skor pertanyaan no.1 + no.2 diatas Skor 0 – 1 Resiko malnutrisi rendah Skor 1 – 1 dengan diagnosis khusus resiko malnutrisi sedang Skor 2 – 3 resiko malnutrisi sedang Skor 4 – 5 resiko malnutrisi tinggi		Kategori: (garis bawahilah) resiko malnutrisi rendah <u>sedang</u> tinggi

Kriteria penilaian MST

Skor 0-1 Tidak risiko malnutrisi

Skor >2 Risiko malnutrisi (asuhan gizi oleh ahli gizi/dietisien)

Skor >3 Malnutrisi

Tindak Lanjut

Skor MST >2 Proses Asuhan Gizi Terstandar oleh Ahli Gizi/Dietisien

Skor MST >3 Terapi Nutrisi oleh Tim Pendukung Terapi Nutrisi (*Nutrition Support Team*)

Lampiran 5. Skrining MUST

Diagnosa Medis	Abdominal Pain + GERD		
BB	: 41,4 kg		
TB	: 151 cm		
IMT	: 18,15 kg/m ²		
LiLA	: 23,8 cm		
Parameter			
4. Skor IMT			Σ Skor (2)
- IMT > 20 (obesitas > 30)	= 0		
- IMT 18,5 – 20	= 1		
- IMT < 18,5	= 2 ✓		
5. Skor kehilangan BB yang tidak direncanakan 3-6 bulan terakhir:			Σ Skor (1)
- BB hilang < 5%	= 0		
- BB hilang 5 – 10%	= 1 ✓		
- BB hilang > 10%	= 2		
6. Skor efek penyakit akut			Σ Skor (0)
- Ada asupan nutrisi > 5 hari	= 0 ✓		
- Tidak ada asupan nutrisi > 5 hari	= 2		
Total Skor keseluruhan: 3			
Hasil :			
0 : Beresiko rendah, ulangi skrining setiap 7 hari			
1-3 : Beresiko menengah, monitor asupan selama 3 hari ✓			
4-5 : Beresiko tinggi, monitor asupan setiap hari. Ulangi skrining setiap 7 hari			

Lampiran 6. Formulir *Food Frequency Questionnaires* (FFQ)

44

Lampiran 4. Formulir *Food Frequency Questionnaires* (FFQ)

Bahan Makanan	Frekuensi Makanan						Ket
	1-3x per hari	1-4x per minggu	1-2x per minggu	2-3x per bulan	1x per bulan	0x tidak pernah	
SEREALIA							
Beras ketan					✓		
Jagung						✓	
Ubi					✓		
Taliu						✓	
Singkong			✓				
Beras merah						✓	
PROTEIN HEWANI							
Ikan asin				✓			
Kornet						✓	
Telur asin						✓	
PROTEIN NABATI							
Tahu		✓					
Tempe		✓					
SAYURAN							
Kacang mentah		✓					
Mentimun						✓	
Kel mentah		✓					
BUAH-BUAHAN							
Pisang		✓					
Jeruk mentah			✓				
Alpukat					✓		
Pepaya		✓					
LEMAK							
Kacang			✓			✓	
Santan							
SNACK							
Kempesah		✓					
Keboteng		✓					
Kempuk	✓						
Korpih	✓						

Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang

Lampiran 7. Form NCP

FORM ASUHAN GIZI

A. Assesment Gizi

	DATA TERKAIT GIZI	STANDAR PEMBANDING/ NILAI NORMAL	MASALAH/ GAP
Terminologi			
Antropometri			
	* BB 41,4 kg * TB 151 cm * IMT 18,15 (bb kurang) * LiLA 22,8 cm (KEK)	* BBI 45,9 kg * IMT 18,5 – 25,0 (kemenkes) * >23,5 cm	NC.3.1. Berat badan kurang
Biokimia			
	* Hb 12,6 g/dL (normal) * Ht 37,3 % (normal) * Leukosit 5,34 10 ³ /mm ³ (normal) * Eritrosit 4,52 10 ⁶ /mm ³ (normal) * MCV 82,5 fL (normal) * Trombosit 216 10 ³ /μL (normal) * MCH 27,9 pg (normal) * MCHC 33,8 g/dL (Tinggi) * Basofil 1,0% (normal) * Eusinofil 2,0% (normal) * Neutrofil 40,0% (rendah) * Limfosit 51,0% (tinggi) * Monosit 6,0% (normal) * GDS 82 mg/dL (normal)	* 12,0-16,0 g/dL * 40-54% * 4,0-10,0 10 ³ /mm ³ * 4,0-5,5 10 ⁶ /mm ³ * .80,0-100 fL * 150-450 10 ³ /μL * 27,0-34,0 pg * .32,0-36,0 g/dL * 0,0-1,0 % * 0,5-5,0 % * 50,0-70,0 % * 20,0-40,0 % * 3,0-12,0 % * 70-130 mg/dL	
Klinis/Fisik			
	* TD 100/60 mmHg (normal) * Nadi 84x/menit (normal) * RR 22x/menit (normal) * Suhu Tubuh 36,2 °C (normal) * Mual * Muntah * Lemas * Nyeri ulu hati * Perut terasa panas sampai ke dada	* 90/60 - 120/80 mmHg * 60-100x/m * 12-20x/menit * 35,5-37,5 °C * Negative * Negative * Negative * Negative * Negative	NC.1.4. Perubahan fungsi

	DATA TERKAIT GIZI	STANDAR PEMBANDING/ NILAI NORMAL	MASALAH/ GAP
Terminologi			
			gastrointestinal
Dietary/Riwayat Gizi			
	* Energi 29% * Protein 36% * Lemak 45% * Karbohidrat 20% * Tidak suka minum kopi/teh * Suka mengonsumsi makanan yang digoreng * Sangat suka sekali sambal	* 90-110% * 90-110% * 90-110% * 90-110% * Negative * Negative	NI.2.1. Asupan oral tidak adekuat NB.1.7. Pemilihan makanan yang salah
Riwayat Individu:			
	* Umur: 20 tahun * Jenis kelamin: Perempuan * Pekerjaan: ibu rumah tangga * Status: Menikah * Pernah menjalani operasi kista ovarium pada bulan Juni 2024 * Tidak ada alergi obat * Tidak ada alergi makanan		

Hitung kebutuhan gizi (Mifflin)

Energi:

$$\begin{aligned}
 &= 10(41,4) + 6,25(151) - 5(20) - 161 \\
 &= 1096,75 \\
 &= 1096,75 \times 1,3 \times 1,3 \\
 &= 1853,5 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$

Protein:

$$\begin{aligned}
 &= 1,5 \times 41,4 \\
 &= 62,1 \text{ gr} \times 4 \\
 &= 248,4 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$

Lemak:

$$\begin{aligned}
 &= 15\% \times 1853,5 \text{ kkal} \\
 &= 278,02 \text{ kkal} / 9 = 30,89 \text{ gr}
 \end{aligned}$$

Karbohidrat:
 = $1969,6 - (248,4 + 278,02)$
 = 1327,07 kkal /4
 = 331,76 gr

B. Diagnosis Gizi

Terminologi	PROBLEM	ETIOLOGI/AKAR MASALAH	SIGN/SYMTOM
NI.2.1.	Asupan oral inadekuat	Disfungsi gastrointestinal (Abdominal Pain + GERD)	Ditandai: * Energi 29% * Protein 36% * Lemak 45% * Karbohidrat 20%
NC.3.1.	Berat badan kurang (<i>underweight</i>)	Asupan energi tidak adekuat karena kondisi pasien mengalami mual dan muntah	Ditandai: * IMT 18,15 * Asupan energi 29%.
NB.1.1.	Kurang pengetahuan terkait makanan dan zat gizi	Berkaitan dengan pemilihan makanan yang salah	Ditandai dengan pasien belum mendapatkan edukasi terkait penyakitnya saat ini dan hasil skor <i>pretest</i> yang kurang (skor 66)

C. Intervensi Gizi

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI GIZI
P	NI.2.1. Asupan oral inadekuat	Tujuan: Memenuhi asupan oral pasien tanpa memberatkan kerja lambung
E	Berkaitan dengan disfungsi gastrointestinal (Abdominal Pain + GERD)	Cara : ND.1.2.1 Modifikasi tekstur= Lunak ND.1.2.2 Modifikasi zat gizi energi= Diet Lambung 1500 kkal (80% kebutuhan) ND.1.2.5.2 Modifikasi lemak diturunkan= 15% (24,7 gr) ND Cara pemberian= Oral ND Frekuensi pemberian= 3x makanan utama dan 1x selingan C.2.1 Konseling pengetahuan kepada pasien agar dapat memotivasi pasien untuk meningkatkan asupan makan sesuai dengan kebutuhan

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI GIZI
		RC.1.4 Kolaborasi dengan dokter dan apoteker: Pemberian suplemen makanan untuk menambah nafsu makan pasien
S	* Energi 29% * Protein 36% * Lemak 45% * Karbohidrat 20%	Target: * 90-110% * 90-110% * 90-110% * 90-110%

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI GIZI
P	NC.3.1. Berat badan kurang (<i>underweight</i>)	Tujuan: Membantu meningkatkan berat badan pasien
E	Berkaitan dengan asupan energi tidak adekuat karena kondisi pasien mengalami mual dan muntah	Cara : ND.1.2.2 Modifikasi zat gizi energi= 80% kebutuhan = 1482,8 kal ND.1.2.3 Modifikasi tinggi protein= 1,5 g/kg/BB (49,6 g) RC.1.4 Kolaborasi dengan dokter dan apoteker: Pemberian obat untuk menghilangkan gejala mual dan muntah pada pasien.
S	* IMT 18,15 * Asupan energi 29%.	Target: * 18,5-25,0 * 90-110%

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI GIZI
P	NB.1.1, Kurang pengetahuan terkait makanan dan zat gizi	Tujuan: Meningkatkan kemampuan pemilihan makanan yang benar
E	Berkaitan dengan pemilihan makanan yang salah	Cara : E.1 Edukasi terkait makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan demi mencegah terjadinya kekambuhan
S	Ditandai dengan pasien belum mendapatkan edukasi terkait penyakitnya saat ini dan hasil skor <i>pretest</i> yang kurang (skor 66).	Target: Peningkatan pengetahuan dan pemahaman terkait diet lambung

PRESKRIPSI DIET

- Jenis Diet : Diet Lambung 1500 kal
- Tujuan Diet :

- Membantu meningkatkan asupan oral secara bertahap dimulai dari 80% kebutuhan sesuai kemampuan pasien
- Memberikan makanan yang tidak memberatkan kerja lambung
- Membantu meningkatkan berat badan
- Meningkatkan kemampuan dalam pemilihan makanan yang benar
- Syarat Diet : Diberikan bertahap 80% dari total kebutuhan
 - Energi 1482,8 kkal
 - Protein 49,68 gr
 - Lemak 24,72 gr
 - Karbohidrat 265,42 gr
 - Vitamin dan mineral cukup
- Bentuk : Makanan lunak
- Route Diet : Oral
- Frekuensi makan : 3x makanan utama, 1 kali selingan
- Nilai Gizi :
 - Energi 1482,8 kkal
 - Protein 49,68 gr
 - Lemak 24,72 gr
 - Karbohidrat 265,42 gr

EDUKASI GIZI/KONSELING GIZI

Tujuan :

- a. Meningkatkan pengetahuan keluarga pasien tentang gizi seimbang dan makanan sehat
- b. Merubah perilaku kebiasaan makan

Konten/Materi:

- a. Diet lambung
- b. Makanan yang di anjurkan dan tidak dianjurkan

Lampiran 9. Leaflet

PEMBAGIAN MAKAN SEHARI

Makan pagi pukul 06.00-08.00

Nama makanan:

Berat:

1/2 kg per kg BB
 1/2 kg Hewan
 1/2 kg Nabati
 Sayuran
 Buah
 1/2 kg ikan

Selanjut makan pukul 10.00

Makan siang pukul 12.30-13.30

Nama makanan:

Berat:

1/2 kg per kg BB
 1/2 kg Hewan
 1/2 kg Nabati
 Sayuran
 Buah
 1/2 kg ikan

Selanjut makan pukul 16.00

Makan malam pukul 18.00-19.00

Nama makanan:

Berat:

1/2 kg per kg BB
 1/2 kg Hewan
 1/2 kg Nabati
 Sayuran
 Buah
 1/2 kg ikan

Selanjut makan pukul 21.00

CONTOH MENU SEHARI :

Pagi	Siang	Malam
Nasi Tim Pisang goreng Bakso sapi Sayur sopor Pisang	Nasi Tim Semur daging Sayur Bening Pepaya	Nasi Tim Sup ayam Tahu bumbu Kacang Sayur wortel Jeroan
Selanjut Buah	Selanjut Jus Alpukat	Selanjut Salad buah

Makan perkenalan ke toilet pada malam hari menggunakan brosur toilet makanan pemakan jenis mamalia makanan yang diperkenalkan dan yang harus dibatasi

DIET LAMBUNG

Nama:

Alamat:

Tanggal lahir:

[illegible]

Lampiran 10. Kuisioner pretest

Nama : Meli Setiowati No. RM : 097213
 Usia : 20 tahun

No	Pertanyaan	Jawab dibagian ini	
		Ya	Tidak
1.	Menurut anda GERD adalah suatu kondisi peradangan pada lambung	✓	
2.	Menurut anda banyak pikiran dan tekanan emosional yang berlebihan dapat menyebabkan GERD	✓	
3.	Menurut anda makan dengan porsi terlalu banyak/terlalu sedikit tidak menyebabkan GERD	✓	
4.	Menurut anda minuman kopi dan minuman beralkohol bukan penyebab GERD	✓	
5.	Menurut anda GERD disebabkan oleh infeksi virus <i>Helicobacter pylori</i>	✓	
6.	Menurut anda merokok adalah pemicu GERD	✓	
7.	Menurut anda mengonsumsi kopi dapat berisiko kambuhnya GERD	✓	
8.	Menurut anda sering mengonsumsi obat-obatan seperti anti nyeri tidak berisiko terkena GERD		✓
9.	Menurut anda nyeri ulu hati dan rasa terbakar merupakan tanda dan gejala GERD	✓	
10.	Menurut anda makanan seperti, kol, durian, ketan merupakan pemicu GERD	✓	
11.	Menurut anda nafsu makan orang yang terkena GERD dapat meningkat	✓	
12.	Menurut anda GERD dapat dapat disembuhkan dengan pola makan yang baik	✓	
Skor benar : 8			

Lampiran 11. Kuisioner posttest

Nama : Meli Sihouah No. RM : 977333
 Usia : 30 tahun

No	Pertanyaan	Isilah dibagian ini	
		Ya	Tidak
1.	Menurut anda GERD adalah suatu kondisi peradangan pada lambung	✓	
2.	Menurut anda banyak pikiran dan tekanan emosional yang berlebihan dapat menyebabkan GERD	✓	
3.	Menurut anda makan dengan porsi terlalu banyak/terlalu sedikit tidak menyebabkan GERD		✓
4.	Menurut anda minuman kopi dan minuman beralkohol bukan penyebab GERD	✓	
5.	Menurut anda GERD disebabkan oleh infeksi virus <i>Helicobacter pylori</i>	✓	
6.	Menurut anda merokok adalah pemicu GERD	✓	
7.	Menurut anda mengkonsumsi kopi dapat beresiko kembalinya GERD	✓	
8.	Menurut anda sering mengonsumsi obat-obatan seperti anti nyeri tidak berisiko terkena GERD		✓
9.	Menurut anda nyeri ulu hati dan rasa terbakar merupakan tanda dan gejala GERD	✓	
10.	Menurut anda makanan seperti kol, durian, ketan merupakan pemicu GERD		✓
11.	Menurut anda malsu makan orang yang terkena GERD dapat meningkat		✓
12.	Menurut anda GERD dapat dapat disembuhkan dengan pola makan yang baik	✓	
Skor benar : 10			

Lampiran 12. Rencana pemberian makan

waktu makan	Bahan makanan	Berat	Penukar	Energi	Protein	Lemak	KH
Makan Sore	Makanan Pokok	200	1	182	3	0,4	40
	Lauk Hewani	20	0,5	37,5	3,5	1	0
	Lauk Nabati	55	0,5	37,5	2,5	1,5	3,5
	Sayur	100	1	25	0	0	5
	Buah	110	1	175	4	0	40
	Minyak	3	0,5	25	0	4,5	0
Sub total				482	13	7,4	88,5
Selingan			1	125	7	6	10
Sub total				125	7	6	10
Makan Pagi	Makanan pokok	200	1	182	3	0,4	40
	Lauk Hewani	40	1	75	7	2	0
	Lauk Nabati	55	0,5	37,5	2,5	1,5	3,5
	Sayur	100	1	25	0	0	5
	Buah	110	1	175	4	0	40
	Minyak	3	0,5	25	0	4,5	0
Sub total				519,5	16,5	8,4	88,5
Makan Siang	Makanan Pokok	200	1	182	3	0,4	40
	Lauk Hewani	40	1	75	7	2	0
	Lauk Nabati	50	0,5	37,5	2,5	1,5	3,5
	Sayur	100	1	25	0	0	5
	Buah	110	1	175	4	0	40
	Minyak	3	0	0	0	0	0
Sub total				494,5	16,5	3,9	88,5
Total				1621	53	25,7	275,5
Kebutuhan individu				1482,8	49,68	24,72	265,42
Tingkat kecukupan				109,32	106,68	103,96	103,80

Bahan Makanan	Porsi	Energi	Protein	Lemak	KH
Makanan Pokok	4,5	787,5	18	0	180
Lauk Hewani	3	225	21	6	0
Lauk Nabati	2	150	10	6	14
Sayur	3	75	0	0	15
Buah	3	525	12	0	120
Snack	1	125	7	6	10
Minyak	1,5	75	0	13,5	0
Total		1962,5	68	31,5	339
Kebutuhan Individu		1853,5	62,1	30,89	331,76
Tingkat Kecukupan		105,88	109,50	101,97	102,18

Lampiran 13. Perencanaan menu 3 hari
Hari pertama (8-9 April 2025)

Waktu makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Energi (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mg)	Vit B1 (mg)	Vit C (mg)
Sore	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	semur bakso	Bakso sapi	20	2 bh	40,4	2,482	2,632	1,916	0	0	0	0	0
		Kecap	5	1/2 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Semur tahu	Tahu	30	½ bj bsr	24	3,27	1,41	0,24	66,9	1,02	35,4	0,024	0
		Kecap	5	1/2 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Bening bayam labu siam dan wortel	Labu siam	50	1/2 gls	15	0,3	0,05	3,35	7	0,25	0	0	9
		Bayam	25	1/4 gls	4	0,225	0,1	0,725	41,5	0,875	0	0,01	10,25
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
	Pepaya	Pepaya	110	1 ptg sdg	42,9	0,671	0,154	11,891	0	0	0	0	0
Sub Total					315,4	9,562	4,876	59,022	181,7	296,715	35,4	0,194	19,25
	Dessert Oreo	Dessert oreo	100	1 cup	383,7	3,8	5	66,7	16	1,5	1	0	0
					383,7	3,8	5	66,7	16	1,5	1	0	0
Pagi	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	Semur telur	Telur	55	1 btr	84,7	6,82	5,94	0,385	47,3	1,65	33,55	0,209	0
		Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Semur tahu	Tahu	30	½ bj bsr	24	3,27	1,41	0,24	66,9	1,02	35,4	0,024	0
		Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Tumis kacang panjang, wortel dan toge	Kacang panjang	25	1/4 gls	7,75	0,575	0,025	1,325	15	0,15	0	0,175	11,5
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
		Toge	25	1/4 gls	19	2,25	0,65	1,85	12,5	0,25	0	0,0575	3,75
	Pisang	Pisang	50	1 bh	54	0,5	0,4	13,15	10	0,1	18,5	0,055	4,5
Sub Total					387,55	15,34	9,105	59,825	229,25	297,99	1868,7	0,6905	24,25
Siang	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	Tongkol kuah kuning	ikan tongkol	40	1 ptg sdg	44	9,548	0,368	0,952	0	0	0	0	0
	Tempe Bacem	Tempe	50	1 ptg sdg	100,5	10,4	4,4	11,75	77,5	2	0	0,295	0
	Tumis kuah kacang panjang wortel	Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
		Kacang panjang	25	1/4 gls	7,75	0,575	0,025	1,325	15	0,15	0	0,175	11,5
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
	Pisang	Pisang	50	1 bh	54	0,5	0,4	13,15	10	0,1	18,5	0,055	4,5
Sub Total					400,8	22,948	5,808	69,602	173,9	296,785	1799,75	0,695	20,5
Total					1487,45	51,65	24,789	255,149	600,85	892,99	3704,85	1,5795	64
Kebutuhan Individu					1482,8	49,68	24,72	265,41	1000	18	600	1,1	75
Tingkat Kecukupan					100,31	103,97	100,28	96,13	60,09	4961,06	617,48	143,59	85,33

Hari kedua (9-10 April 2025)

Waktu makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Energi (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mg)	Vit B1 (mg)	Vit C (mg)
Sore	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	semur bakso	Bakso	20	2 bh	40,4	2,482	2,632	1,916	0	0	0	0	0
		Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Semur tempe	Tempe	25	1 ptg sdg	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0
		Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Tumis kuah sawi putih, jagung muda, dan wortel	Sawi putih	25	1/4 gls	3	0,275	0,0425	0,5575	0	0	0	0	0
		Jagung muda	25	1/4 gls	20,25	0,655	0,25	4,8975	0	0	0	0	0
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
	Pepaya	Pepaya	110	1 ptg sdg	42,9	0,671	0,154	11,891	0	0	0	0	0
Sub Total					354,9	11,527	5,3085	68,012	116,3	295,82	1781,25	0,3175	4,5
	pie cocktail	pie cocktail	50	1 buah	184,7	2,85	2,55	21,9	26	0,3	42,6	0,05	0,2
	Kue nagasari	nagasari	50	1 buah	92,5	1,05	1,4	19,95	3,5	0,25	3	0,05	3,5
					277,2	3,9	3,95	41,85	29,5	0,55	45,6	0,1	3,7
Pagi	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	Sempol panggang	Sempol ayam	40	1 biji	83,6	3,932	3,176	10,016	0	0	0	0	0
	Tempe Bumbu Kuning	Tempe	25	1/2 ptg sdg	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0
	Bening bayam, wortel dan jagung	Jagung muda	25	1/4 gls	20,25	0,655	0,25	4,8975	0	0	0	0	0
		Bayam	50	1/2 gls	8	0,45	0,2	1,95	83	1,75	0	0,02	20,5
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
	Semangka	Semangka	90	1 ptg sdg	25,2	0,45	0,18	7,11	6,3	0,18	0	0,045	5,4
Sub Total					378,3	12,787	6,556	71,8235	193,3	297,18	1781,25	0,3825	30,4
Siang	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	Semur ayam	Ayam	40	1 ptg sdg	119,2	7,28	10	0	5,6	0,6	98	0,056	0
		Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Tahu kuah kuning	Tahu	55	½ bj bsr	44	5,995	2,585	0,44	122,65	1,87	64,9	0,044	0
	Soto	Bihun	50	1/2 gls	110	0,5	0	27	0	0	0	0	0
		Toge	50	1/2 gls	38	4,5	1,3	3,7	25	0,5	0	0,115	7,5
	Semangka	Semangka	90	1 ptg sdg	25,2	0,45	0,18	7,11	6,3	0,18	0	0,045	5,4
Sub Total					521,95	21,06	11,545	78,7	219,7	297,435	162,9	0,42	12,9
Total					1532,35	49,274	27,3595	260,3855	558,8	890,985	3771	1,22	51,5
Kebutuhan Individu					1482,8	49,68	24,72	265,41	1000	18	600	1,1	75
Tingkat Kecukupan					103,34	99,18	110,68	98,11	55,88	4949,92	628,50	110,91	68,67

Hari ketiga (10-11 April)

Waktu makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Energi (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mg)	Vit B1 (mg)	Vit C (mg)
Sore	Nasi	Beras	50	1/2 gls	178,5	4,2	0,85	38,55	13,5	73,5	0	0,04	0
	Semur telur	Telur	55	1 btr	84,7	6,82	5,94	0,385	47,3	1,65	33,55	0,209	0
		Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Semur tempe	Tempe	25	1/2 ptg sdg	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0
		Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,49	6,15	0,285	0	0	0
	Tumis kuah sawi putih dan wortel	Sawi putih	75	3/4 gls	9	0,825	0,1275	2,025	0	0	0	0	0
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
Sub Total					338,55	16,505	9,055	49,75	123,1	76,97	1814,8	0,4065	4,5
	Kue talam	kue talam	50	1 bh	119,15	1,2	0,8	27,05	21,8	0,15	10,5	0	0,45
	Bolu kukus mekar	bolu kukus mekar	50	1 bh	103,5	2,2	1	22,45	6	0,25	16	0	0
					222,65	3,4	1,8	49,5	27,8	0,4	26,5	0	0,45
Pagi	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	Telur kukus kuah kuning	Telur	55	1 btr	84,7	6,82	5,94	0,385	47,3	1,65	33,55	0,209	0
	Tahu kuah kuning	Tahu	55	½ bj bsr	44	5,995	2,585	0,495	122,65	1,87	64,9	0,044	0
	Tumis kacang panjang, wortel dan toge	Kacang panjang	25	1/4 gls	7,75	0,575	0,025	1,325	15	0,15	0	0,175	11,5
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
		Toge	25	1/4 gld	19	2,25	0,65	1,95	12,5	0,25	0	0,0575	3,75
	Pepaya	Pepaya	110	1 ptg sdg	42,9	0,671	0,154	11,891	0	0	0	0	0
Sub Total					389,35	18,065	9,254	58,021	262,7	298,17	1879,7	0,6555	19,75
Siang	Bubur	Bubur	200	2 gls	182	3	0,4	40	54	294	0	0,16	0
	Pindang patin	Ikan patin	40	1 ptg sdg	52,8	6,8	2,64	1,04	12,4	0,64	0	0,08	0
	Tempe kuah kuning	Tempe	25	1 ptg kcl	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0
	Sayur asem	Kacang panjang	15	1/6 gls	4,65	0,345	0,015	0,885	9	0,09	0	0,105	6,9
		Labu siam	50	1/2 gls	15	0,3	0,05	3,35	7	0,25	0	0	9
		Jagung	20	1/6 gls	73,2	1,96	1,46	14,1	6	0,46	0	0,024	0,6
		daun melinjo	15	1/5 gls	15,6	0,3	0,195	3,345	32,85	0,63	0	0,0135	27,3
	Pisang	Pisang	50	1 bh	54	0,5	0,4	13,15	10	0,1	18,5	0,055	4,5
Sub Total					447,5	16,96	6,91	81,745	170	297,17	18,5	0,585	48,3
Total					1398,05	54,93	27,019	239,016	583,6	672,71	3739,5	1,647	73
Kebutuhan Individu					1482,8	49,68	24,72	265,42	1000	18	600	1,1	75
Tingkat Kecukupan					94,28	110,57	109,30	90,05	58,36	3737,28	623,25	149,73	97,33

Lampiran 14. Dokumentasi menu intervensi

Waktu makan	Menu makanan	Sisa makanan
Sore hari ke 1		
Pagi hari ke 1		
Selingan pagi		
Siang hari ke 1		
Sore hari ke 2		
Pagi hari ke 2		

Selingan pagi	 	
Siang hari ke 2		
Sore hari ke 3		
Pagi hari ke 3		
Selingan pagi	 	
Siang hari ke 3		

Lampiran 15. Recall 1x24 jam SMRS

Waktu makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Energi (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mg)	Vit B1 (mg)	Vit C (mg)
Pagi	Nasi Putih	Nasi	30	3 sdm	54	0,9	0,09	11,94	7,5	0,12	0	0,015	0
	Pindang Patin	Ikan Patin	20	1/2 ptg	26,4	3,4	1,32	0,22	6,2	0,32	0	0,006	0
Sub Total					80,4	4,3	1,41	12,16	13,7	0,44	0	0,021	0
Selingan Pagi	Biskuti Roma Sari Gandum	Biskuit	36	3 kpg	179,8	2,4	3,6	21,6	0	0	0	0	0
Sub Total					179,8	2,4	3,6	21,6	0	0	0	0	0
Siang	Nasi Putih	Nasi	30	3 sdm	54	0,9	0,09	11,94	7,5	0,12	0	0,015	0
	Pindang Patin	Ikan Patin	40	1/2 ptg	52,8	6,8	2,64	0,44	12,4	0,64	0	0,012	0
	Pepaya	Pepaya	50	1 ptg kcl	23	0,025	0,05	6,06	11,5	0,85	0	0,02	39
Sub Total					129,8	7,725	2,78	18,44	31,4	1,61	0	0,047	39
Malam	Nasi Putih	Nasi	30	3 sdm	54	0,9	0,09	11,94	7,5	0,12	0	0,015	0
	Telur Ceplok	Telur Ayam	55	1 btr	84,7	6,82	5,94	0,385	0	0	0	0	0
	Bening Oyong	Oyong	10	2 ptg	2,01	0,09	0,03	0,43	2,7	0,04	2,9	0	0,6
Sub Total					140,71	7,81	6,06	12,755	10,2	0,16	2,9	0,015	0,6
Total					530,71	22,235	13,85	64,955	55,3	2,21	2,9	0,083	39,6
Kebutuhan Individu					1853,5	62,1	30,89	331,76	1000	18	600	1,1	75
Tingkat Kecukupan					28,63%	35,81%	44,84%	19,58%	5,53%	12,28%	0,48%	7,55%	52,80%

Lampiran 16. Recall 1x24 jam
Hasil Recall 1x4 jam (9 April 2025)

Waktu makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Energi (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mg)	Vit B1 (mg)	Vit C (mg)
Sore	Bubur	Bubur	50	1/2 gls	45,5	0,75	0,1	10	13,5	73,5	0	0,04	0
	semur bakso	Bakso sapi	20	2 bh	40,4	2,482	2,632	1,916	0	0	0	0	0
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Semur tahu	Tahu	30	½ bj bsr	24	3,27	1,41	0,24	66,9	1,02	35,4	0,024	0
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Bening bayam labu siam dan wortel	Labu siam	25	1/4 gls	7,5	0,15	0,025	1,675	3,5	0,125	0	0	4,5
		Bayam	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Wortel	10	1/6 gls	3,6	0,1	0,06	0,79	4,5	0,1	712,5	0,004	1,8
	Pepaya	Pepaya	100	1 ptg sdg	39	0,61	0,14	10,81	0	0	0	0	0
Sub Total					163,5	7,832	4,437	25,541	96,2	75,215	35,4	0,064	4,5
	Dessert Oreo	Dessert oreo	100	1 cup	383,7	3,8	5	66,7	16	1,5	1	0	0
					383,7	3,8	5	66,7	16	1,5	1	0	0
Pagi	Bubur	Bubur	50	1/2 gls	45,5	0,75	0,1	10	13,5	73,5	0	0,04	0
	Semur telur	Telur	55	1 btr	84,7	6,82	5,94	0,385	47,3	1,65	33,55	0,209	0
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Semur tahu	Tahu	15	½ bj kcl	12	1,635	0,705	0,12	33,45	0,51	17,7	0,012	0
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Tumis kacang panjang, wortel dan toge	Kacang panjang	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Wortel	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Toge	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Pisang	Pisang	50	1 bh	54	0,5	0,4	13,15	10	0,1	18,5	0,055	4,5
Sub Total					203,3	10,275	7,275	24,555	116,55	76,33	69,75	0,316	4,5
Siang	Bubur	Bubur	50	1/2 gls	45,5	0,75	0,1	10	13,5	73,5	0	0,04	0
	Tongkol kuah kuning	ikan tongkol	45		49,5	10,7415	0,414	1,071	0	0	0	0	0
	Tempe Bacem	Tempe	25	1/2 ptg	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0
	Tumis kuah kacang panjang wortel	Kecap	5	1 sdt	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
		Kacang panjang	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Wortel	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Pisang	Pisang	50	1 bh	54	0,5	0,4	13,15	10	0,1	18,5	0,055	4,5
Sub Total					202,8	17,4765	3,179	30,546	68,4	74,885	18,5	0,2425	4,5
Total					953,3	39,3835	19,891	147,342	297,15	227,93	124,65	0,6225	13,5
Kebutuhan Individu					1482,8	49,68	24,72	265,41	1000	18	600	1,1	75
Tingkat Kecukupan					64,29%	79,27%	80,47%	55,51%	29,72%	1266,28%	20,78%	56,59%	18,00%

Hasil Recall 1x24 jam (10 April 2024)

Waktu makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Energi (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mg)	Vit B1 (mg)	Vit C (mg)
Sore	Bubur	Bubur	100	1 gls	91	1,5	0,2	20	27	147	0	0,08	0
	semur bakso	Bakso	20		40,4	2,482	2,632	1,916	0	0	0	0	0
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Semur tempe	Tempe	25	1 ptg sdg	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Tumis kuah sawi putih, jagung muda, dan wortel	Sawi putih	25	¼ gls	3	0,275	0,0425	0,5575	0	0	0	0	0
		Jagung muda	25	¼ gls	20,25	0,655	0,25	4,8975	0	0	0	0	0
		Wortel	25	¼ gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5
	Pepaya	Pepaya	100	1 bh	39	0,61	0,14	10,81	0	0	0	0	0
Sub Total					260	11,542	5,4045	46,931	89,3	148,82	1781,25	0,2375	4,5
	pie cocktail	pie cocktail	50	1 buah	184,7	2,85	4,55	21,9	26	0,3	42,6	0,05	0,2
	Kue nagasari	nagasari	50	1 buah	92,5	1,05	1,4	19,95	3,5	0,25	3	0,05	3,5
					277,2	3,9	5,95	41,85	29,5	0,55	45,6	0,1	3,7
Pagi	Bubur	Bubur	100	1 gls	91	1,5	0,2	20	27	147	0	0,08	0
	Sempol panggang	Sempol ayam	40	1 buah	83,6	3,932	3,176	10,016	0	0	0	0	0
	Tempe Bumbu Kuning	Tempe	5	1 cuil	10,05	1,04	0,44	1,175	7,75	0,2	0	0,0295	0
	Bening bayam, wortel dan jagung	Jagung	25	1/4 gls	20,25	0,655	0,25	4,8975	0	0	0	0	0
		Bayam	15	1/6 gls	2,4	0,135	0,06	0,585	24,9	0,525	0	0,006	6,15
		Wortel	15	1/6 gls	5,4	0,15	0,09	1,185	6,75	0,15	1068,75	0,006	2,7
	Semangka	Semangka	90	1 ptg sdg	25,2	0,45	0,18	7,11	6,3	0,18	0	0,045	5,4
Sub Total					237,9	7,862	4,396	44,9685	72,7	148,055	1068,75	0,1665	14,25
Siang	Bubur	Bubur	50	½ gls	45,5	0,75	0,1	10	13,5	73,5	0	0,04	0
	Semur ayam	Ayam	40	1 ptg sdg	119,2	7,28	10	0	5,6	0,6	98	0,056	0
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0
	Tahu kuah kuning	Tahu	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Bihun	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Soto	Toge	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Semangka	Semangka	90	1 ptg sdg	25,2	0,45	0,18	7,11	6,3	0,18	0	0,045	5,4
Sub Total					193,45	8,315	10,345	17,56	31,55	74,565	98	0,141	5,4
Total					968,55	31,619	26,0955	151,3095	223,05	371,99	2993,6	0,645	27,85
Kebutuhan Individu					1482,8	49,6	24,72	265,41	1000	18	600	1,1	75
Tingkat Kecukupan					65,32%	63,75%	105,56%	57,01%	22,31%	2066,61%	498,93%	58,64%	37,13%

Hasil Recall 1x24 jam (11 April 2024)

Waktu makan	Menu	Bahan Makanan	Berat	URT	Energi (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Ca (mg)	Fe (mg)	Vit A (mg)	Vit B1 (mg)	Vit C (mg)	
Sore	Nasi	Beras	40	1/2 gls	142,8	3,36	0,68	30,84	10,8	58,8	0	0,032	0	
	Semur telur	Telur	55	1 btr	84,7	6,82	5,94	0,385	47,3	1,65	33,55	0,209	0	
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0	
	Semur tempe	Tempe	25	1 ptg sdg	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0	
		Kecap	5	1 sdm	3,55	0,285	0,065	0,45	6,15	0,285	0	0	0	
	Tumis kuah sawi putih dan wortel	Sawi putih	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Wortel	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sub Total					284,85	15,665	8,95	38	109,15	62,02	33,55	0,3885	0	
	Kue talam	kue talam	50	1 bh	119,15	1,2	0,8	27,05	21,8	0,15	10,5	0	0,45	
	Bolu kukus mekar	bolu kukus mekar	50	1 bh	103,5	2,2	1	21,45	6	0,25	16	0	0	
					222,65	3,4	1,8	48,5	27,8	0,4	26,5	0	0,45	
Pagi	Bubur	Bubur	50	1/2 gls	45,5	0,75	0,1	10	13,5	73,5	0	0,04	0	
	Telur kukus kuah kuning	Telur	55	1 btr	84,7	5,94	5,94	0,385	47,3	1,65	33,55	0,209	0	
	Tahu kuah kuning	Tahu	30	½ bj bsr	24	3,27	1,41	0,24	66,9	1,02	35,4	0,024	0	
	Tumis kacang panjang, wortel dan toge	Kacang panjang	25	1/4 gls	7,75	0,575	0,025	1,325	15	0,15	0	0,175	11,5	
		Wortel	25	1/4 gls	9	0,25	0,15	1,975	11,25	0,25	1781,25	0,01	4,5	
		Toge	25	1/4 gld	19	2,25	0,65	1,85	12,5	0,25	0	0,0575	3,75	
	Pepaya	Pepaya	110	1 ptg sdg	42,9	0,671	0,154	11,891	0	0	0	0	0	
Sub Total					232,85	13,706	8,429	27,666	166,45	76,82	1850,2	0,5155	19,75	
Siang	Bubur	Bubur	150	1,5 gls	136,5	2,25	0,3	30	40,5	220,5	0	0,12	0	
	Pindang patin	Ikan patin	40	1 ptg sdg	52,8	6,8	2,64	0,84	12,4	0,64	0	0,08	0	
	Tempe kuah kuning	Tempe	25	1 ptg sdg	50,25	5,2	2,2	5,875	38,75	1	0	0,1475	0	
	Sayur asem	Kacang panjang	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Labu siam	30	1/3 gls	9	0,18	0,03	2,01	4,2	0,15	0	0	5,4	
		Jagung	20	1/5 gls	73,2	1,96	1,46	14,02	6	0,46	0	0,024	0,6	
		daun melinjo	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Pisang	Pisang	50	1 bh	54	0,5	0,4	13,15	10	0,1	18,5	0,055	4,5	
Sub Total					375,75	16,21	7,03	65,895	111,85	222,85	18,5	0,4265	10,5	
Total					1116,1	48,981	26,209	180,061	415,25	362,09	1928,75	1,3305	30,7	
Kebutuhan Individu					1482,8	49,68	24,72	265,42	1000	18	600	1,1	75	
Tingkat Kecukupan					75,27%	98,59%	106,02%	67,84%	41,53%	2011,61%	321,46%	120,95%	40,93%	

Lampiran 17. Dokumentasi kegiatan

