

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Kebutuhan Gizi Pasien SMRS

<b>Kode IDNT</b>	<b>Jenis Data</b>	<b>Keterangan</b>
CH.1.1.1	Estimasi Kebutuhan Energi	Harris Benedict BMR = $66 + (13,7 \times BB) + (5 \times TB) - (6,8 \times \text{usia})$ = $66 + (13,7 \times 54) + (5 \times 162,7) - (6,8 \times 60)$ = $66 + 739,8 + 813,5 - 408$ = 1.211,3 kkal Total Energi = BMR x F Aktivitas x F Stress = 1.211,3 kkal x 1,5 x 1 = 1.816,95 kkal
CH.2.1.1	Estimasi Kebutuhan Protein	= 15% x Total Energi = 15% x 1.816,95 kkal = 272,5425 kkal : 4 = 68,13 gram
CH.2.2.1	Estimasi Kebutuhan Lemak	= 25% x Total Energi = 25% x 1.816,95 kkal = 454,2375 kkal : 9 = 50,47 gram
CH.2.3.1	Estimasi Kebutuhan Karbohidrat	= TE – protein – lemak = 1.816,95 – 272,5425 – 454,2375 = 1.090,17 kkal : 4 = 272,54 gram
CS.4.2.5	Estimasi Kebutuhan Kalium	AKG 2019 4.700 mg
CS.4.2.7	Estimasi Kebutuhan Natrium	AKG 2019 1.300 mg

Lampiran 2. Recall 24 Jam Awal Kasus

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)
06.00	Bubur nasi	Beras	3 sdm	31,25	111,5625	2,625	0,53125	24,09375	22,1875	8,4375
	Rolade dg sapi	Daging sapi	1 ptg	40	109,2	7	8,8	0	106,8	37,2
		Telur ayam	½ sdm	8	12,32	0,992	0,864	0,056	9,48	11,36
	Sop makaroni wortel	Makaroni	1 sdm	10	35,3	0,87	0,04	7,87	0	0,5
		Wortel	½ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5
		Daun bawang	1 jumput	2	0,82	0,04	0,006	0,156	1,8	0,6
		Seledri	1 jumput	1	0,23	0,01	0,001	0,046	2,588	0,64
04.00	Piscok	Piscok	2 bh	180	536,4	10,296	25,722	67,086	432	347,4
	Air putih	Air putih	1 gls	200	0	0	0	0	0	0
01.00	Pisang kepok rebus	Pisang kepok	1 bh	100	109	0,8	0,5	26,3	300	10
18.00	Bubur nasi	Beras	2 sdm	15,625	55,78125	1,3125	0,265625	12,04688	11,09375	4,21875
	Telur bb balado	Telur ayam	1 ptg	47,5	73,15	5,89	5,13	0,3325	56,2875	67,45
	Sop	Caysin	1 sdm	14,25	2,85	0,24225	0,057	0,4845	51,0435	2,565
		Wortel	½ sdm	4,75	1,71	0,0475	0,0285	0,37525	11,6375	3,325
		Kentang	1 sdm	14,25	8,835	0,29925	0,0285	1,92375	56,43	0,9975
Air putih	Air putih	½ btl 330	115	0	0	0	0	0	0	
12.00	Bubur	Beras	1 sdm	16	55,78125	1,3125	0,265625	12,04688	11,09375	4,21875

	nasi									
Ayam giling bb semur	Daging ayam	1 ptg	50	149	9,1	12,5	0	192,95	54,5	
	Telur ayam	½ sdm	5	7,7	0,62	0,54	0,035	5,925	7,1	
	Gula jawa	½ sdm	4	15,44	0,12	0,4	3,04	0	0,08	
Bening bayam	Bayam	1 sdm	14,25	2,28	0,12825	0,057	0,41325	65,037	2,28	
	Jagung manis	1 sdm	9,5	34,77	0,931	0,6935	6,5645	7,543	0,475	
	Wortel	½ sdm	4,75	1,71	0,0475	0,0285	0,37525	11,6375	3,325	
Semangka	Semangka	1 ptg	100	28	0,5	0,2	6,9	93,8	7	
Roti basah coklat	Roti basah coklat	1 ptg	107	369,9953	6,9978	13,0005	56,0038	0	249,9948	
<b>Total Asupan</b>				<b>1723,777</b>	<b>50,24295</b>	<b>69,6916</b>	<b>226,5623</b>	<b>1461,602</b>	<b>827,1793</b>	
<b>Kebutuhan</b>				<b>1409,172</b>	<b>38,465</b>	<b>39,143</b>	<b>225,74</b>	<b>2000</b>	<b>2000</b>	
<b>%Persentase pemenuhan</b>				<b>122%</b>	<b>131%</b>	<b>178%</b>	<b>100%</b>	<b>73%</b>	<b>41%</b>	

Lampiran 3. Perencanaan Menu

- Hari ke-1

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Berat	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Sore	Nasi tim	Beras	¾ gls	70	249,9	5,88	1,19	53,97	49,7	18,9	0
	Telur rebus bb rujak	Telur ayam	½ btr	25	38,5	3,1	2,7	0,175	29,625	35,5	18,575
		Santan	1 sdm	10	12,2	0,2	1	0,76	16,24	0,9	8
		Gula jawa	½ sdm	4	15,44	0,12	0,4	3,04	0	0,08	0,4
		Minyak	¼ sdm	2,5	22,1	0	2,5	0	0	0	0
	Bobor kangkung	Kangkung	1 sdm	15	4,2	0,51	0,105	0,585	37,515	9,75	13,65
		Wortel	½ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5	4,495
		Santan	1 sdm	10	12,2	0,2	1	0,76	16,24	0,9	8
Pagi	Nasi tim	Beras	½ gls	60	214,2	5,04	1,02	46,26	42,6	16,2	0
	Bandeng bb pepes	Bandeng	1/3 ekor	25	30,75	5	1,2	0	67,775	16,75	18,5
		Minyak	¼ sdm	2,5	22,1	0	2,5	0	0	0	0
	Lodeh	Jipang	1 sdm	15	4,5	0,09	0,015	1,005	25,065	0,45	13,845
		Kacang panjang	1 sdm	10	3,1	0,23	0,01	0,53	21,3	3	9,18
		Wortel	½ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5	4,495
		Santan	1 sdm	10	12,2	0,2	1	0,76	16,24	0,9	8
Snack pagi	Bubur saring	Tepung beras	2 sdm	25	88,25	1,75	0,125	20	60,25	1,25	3
		Santan	5 sdm	50	61	1	5	3,8	81,2	4,5	40
		Gula jawa	1 sdm	10	38,6	0,3	1	7,6	0	0,2	1
		Air	1 sdm	10	0	0	0	0	0	0	10
<b>Asupan</b>					<b>832,84</b>	<b>23,72</b>	<b>20,825</b>	<b>140,035</b>	<b>488,25</b>	<b>116,28</b>	<b>161,14</b>

<b>Kebutuhan</b>					<b>1550</b>	<b>38,47</b>	<b>43</b>	<b>252,15</b>	<b>2000</b>	<b>2000</b>	<b>1688</b>
<b>%persentase kebutuhan</b>					<b>54%</b>	<b>62%</b>	<b>48%</b>	<b>56%</b>	<b>24%</b>	<b>6%</b>	<b>10%</b>
Siang	Nasi tim	Beras	¾ gls	75	267,75	6,3	1,275	57,825	53,25	20,25	0
	Sapi giling bb opor	Daging sapi	1 ptg	50	136,5	8,75	11	0	133,5	46,5	30
		Telur ayam	1 sdt	2	3,08	0,248	0,216	0,014	2,37	2,84	1,486
		Santan	½ sdm	5	6,1	0,1	0,5	0,38	8,12	0,45	4
		Gula jawa	1 sdt	1,5	5,79	0,045	0,15	1,14	0	0,03	0,15
	Tahu terik	Tahu	1 ptg	40	32	4,36	1,88	0,32	20,24	0,8	32,88
		Santan	½ sdm	5	6,1	0,1	0,5	0,38	8,12	0,45	4
		Gula jawa	¼ sdm	2,5	9,65	0,075	0,25	1,9	0	0,05	0,25
	Asem- asem	Buncis	1 sdm	10	3,4	0,24	0,03	0,72	25	0,8	8,96
		Janggal	½ sdm	5	1,75	0,11	0,005	0,37	11,51	17,65	4,475
		Wortel	½ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5	4,495
	<b>Asupan</b>					<b>473,92</b>	<b>20,378</b>	<b>15,836</b>	<b>63,444</b>	<b>274,36</b>	<b>93,32</b>
<b>Kebutuhan</b>					<b>1539,2</b>	<b>50,7</b>	<b>42,75</b>	<b>237,85</b>	<b>1977,3</b>	<b>2000</b>	<b>1682</b>
<b>%persentase kebutuhan</b>					<b>31%</b>	<b>40%</b>	<b>37%</b>	<b>27%</b>	<b>14%</b>	<b>5%</b>	<b>5%</b>

- Hari ke-2

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Berat	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Sore	Nasi tim	Beras	$\frac{3}{4}$ gls	75	267,75	6,3	1,275	57,825	53,25	20,25	0
	Telur rebus bb kuning	Telur ayam	1 btr	60	92,4	7,44	6,48	0,42	71,1	85,2	44,58
		Santan	$\frac{1}{4}$ sdm	2,5	3,05	0,05	0,25	0,19	4,06	0,225	2
		Gula jawa	1 sdt	1,5	5,79	0,045	0,15	1,14	0	0,03	0,15
	Sop	Kacang merah	1 sdm	10	17,1	1,1	0,22	2,8	36,07	0,7	5,72
		Wortel	1 sdm	10	3,6	0,1	0,06	0,79	24,5	7	8,99
Bayam		$\frac{1}{2}$ sdm	3	0,48	0,027	0,012	0,087	13,692	0,48	2,835	
Pagi	Nasi tim	Beras	$\frac{3}{4}$ gls	75	267,75	6,3	1,275	57,825	53,25	20,25	0
	Ayam bb rujak	Daging ayam	1 ptg	60	178,8	10,92	15	0	231,54	65,4	33,54
		Santan	$\frac{1}{4}$ sdm	2,5	3,05	0,05	0,25	0,19	4,06	0,225	2
		Gula jawa	$\frac{1}{2}$ sdm	4	15,44	0,12	0,4	3,04	0	0,08	0,4
	Sop	Makaroni	1 sdm	10	35,3	0,87	0,04	7,87	0	0,5	1,17
		Wortel	$\frac{1}{2}$ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5	4,495
		Loncang	1 jumput	2	0,82	0,04	0,006	0,156	1,8	0,6	1,782
		Seledri	1 jumput	1	0,23	0,01	0,001	0,046	2,588	0,64	0,93
Minyak		$\frac{1}{4}$ sdm	2,5	22,1	0	2,5	0	0	0	0	
Siang	Nasi tim	Beras	$\frac{3}{4}$ gls	75	267,75	6,3	1,275	57,825	53,25	20,25	0
	Telur bb semur	Telur ayam	1 btr	60	92,4	7,44	6,48	0,42	71,1	85,2	44,58
		Gula jawa	$\frac{1}{2}$ sdm	4	15,44	0,12	0,4	3,04	0	0,08	0,4
	Tahu balado	Tahu	1 ptg	50	40	5,45	2,35	0,4	25,3	1	41,1
		Minyak	$\frac{1}{4}$ sdm	2,5	22,1	0	2,5	0	0	0	0
	Bobor	Bayam	1 sdm	10	1,6	0,09	0,04	0,29	45,64	1,6	9,45
Jipang		1 sdm	10	3	0,06	0,01	0,67	16,71	0,3	9,23	

		Wortel	½ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5	4,495
		Santan	½ sdm	5	6,1	0,1	0,5	0,38	8,12	0,45	4
		Gula jawa	1 sdt	2	7,72	0,06	0,2	1,52	0	0,04	0,2
<b>Asupan</b>					<b>1373,37</b>	<b>53,092</b>	<b>41,734</b>	<b>197,714</b>	<b>740,53</b>	<b>317,5</b>	<b>222,047</b>
<b>Kebutuhan</b>					<b>1539,2</b>	<b>50,7</b>	<b>42,75</b>	<b>237,85</b>	<b>1977,3</b>	<b>2000</b>	<b>1435,5</b>
<b>%persentase kebutuhan</b>					<b>89%</b>	<b>105%</b>	<b>98%</b>	<b>83%</b>	<b>37%</b>	<b>16%</b>	<b>15%</b>



- Hari ke-3

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Berat	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Sore	Nasi tim	Beras	¾ gls	75	267,75	6,3	1,275	57,825	53,25	20,25	0
	Ayam bb sate	Daging ayam	1 ptg	60	163,9	10,01	13,75	0	212,245	59,95	30,745
		Gula jawa	½ sdm	4	15,44	0,12	0,4	3,04	0	0,08	0,4
	Soto	Bihun	3 sdm	30	104,4	1,41	0,03	24,63	1,5	3,6	3,87
		Wortel	½ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5	4,495
		Taoge	½ sdm	5	1,7	0,185	0,06	0,215	4,665	0,95	4,52
		Seledri	1 jumput	1	0,23	0,01	0,001	0,046	2,588	0,64	0,93
Minyak	¼ sdm	2,5	22,1	0	2,5	0	0	0	0		
Pagi	Nasi tim	Beras	¾ gls	75	267,75	6,3	1,275	57,825	53,25	20,25	0
	Telur bb sambel goreng	Telur ayam	1 btr	60	84,7	6,82	5,94	0,385	65,175	78,1	40,865
		Santan	¼ sdm	2,5	3,05	0,05	0,25	0,19	4,06	0,225	2
		Gula jawa	1 sdt	2	7,72	0,06	0,2	1,52	0	0,04	0,2
	Sop	Gambas	1 sdm	10	1,9	0,08	0,02	0,41	10,91	2,3	9,45
		Wortel	½ sdm	5	1,8	0,05	0,03	0,395	12,25	3,5	4,495
		Kubis	1 jumput	2	0,58	0,028	0,004	0,106	4,736	0,56	1,848
Loncang		1 jumput	2	0,82	0,04	0,006	0,156	1,8	0,6	1,782	
Seledri	1 jumput	1	0,23	0,01	0,001	0,046	2,588	0,64	0,93		
Minyak	¼ sdm	2,5	22,1	0	2,5	0	0	0	0		
Siang	Nasi tim	Beras	¾ gls	75	267,75	6,3	1,275	57,825	53,25	20,25	0
	Nila bb semur	Nila	2 ptg	55	52,8	11,044	0,935	0	166,1	28,6	42,944
		Gula jawa	½ sdm	4	15,44	0,12	0,4	3,04	0	0,08	0,4
	Perkedel tahu	Tahu	1 ptg	50	40	5,45	2,35	0,4	25,3	1	41,1
		Telur ayam	½ sdm	6	9,24	0,744	0,648	0,042	7,11	8,52	4,458
Loncang	1 jumput	1	0,41	0,02	0,003	0,078	0,9	0,3	0,891		

Sambel goreng	Wortel	1 jumput	2	0,72	0,02	0,012	0,158	4,9	1,4	1,798
	Jipang	1 sdm	10	3	0,06	0,01	0,67	16,71	0,3	9,23
	Kacang panjang	½ sdm	5	1,55	0,115	0,005	0,265	10,65	1,5	4,59
	Daun so	1 jumput	1	0,27	0,021	0,007	0,044	0	0	0,914
	Santan	½ sdm	5	6,1	0,1	0,5	0,38	8,12	0,45	4
	Gula jawa	¼ sdm	2	7,72	0,06	0,2	1,52	0	0,04	0,2
<b>Asupan</b>				<b>1395,07</b>	<b>55,577</b>	<b>37,117</b>	<b>211,606</b>	<b>734,307</b>	<b>257,625</b>	<b>217,055</b>
<b>Kebutuhan</b>				<b>1539,2</b>	<b>50,7</b>	<b>42,75</b>	<b>237,85</b>	<b>1977,3</b>	<b>2000</b>	<b>1435,5</b>
<b>%persentase kebutuhan</b>				<b>91%</b>	<b>110%</b>	<b>87%</b>	<b>89%</b>	<b>37%</b>	<b>13%</b>	<b>15%</b>

Lampiran 4. Form Comstock

- Hari ke-1 Sebelum Hemodialisis

No. ID: 374690		Ruangan: Anggrek 1C						
Tanggal: 21-22 Maret 2023		Kelas Perawatan: 3						
Waktu Makan (WIB)	Nama/Menu Masakan	Sisa Makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Sore	Nasi tim				V			
	Telur rebus bb rujak	V						
	Bobor kangkung				V			
Pagi	Nasi tim	V						
	Bandeng bb pepes	V						
	Lodeh				V			
Snack pagi	Bubur saring				V			
	Air gula		V					
Jumlah		3	1	0	4	0	0	0
Dikalikan		0	1	2	3	4	5	6
Total		0	1	0	12	0	0	0
Keterangan :								
○ : Makanan Habis								
● : Makanan Utuh								

$$\begin{aligned}
 \text{Perhitungan} &= \frac{\text{Total nilai}}{(\text{Jumlah jenis menu} \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{13}{(8 \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{13}{48} \times 100\% \\
 &= 27,08\%
 \end{aligned}$$

Kesimpulan:

Berdasarkan comstock, sisa makan pasien pada tanggal 21-22 Maret sebelum hemodialisis >20% atau asupan pasien dalam dua kali waktu makan dalam sehari yaitu 72,92%.

Dibandingkan dengan perencanaan menu

	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Perencanaan menu	832,84	23,72	20,825	140	488,25	116,28	161,14
Asupan Comstock (72,92%)	607,3	17,3	15,18	102,08	356,03	84,79	117,5

- Hari Ke-1 Setelah Hemodialisis

No. ID: 374690		Ruangan: Anggrek 1C						
Tanggal: 22 Maret 2023		Kelas Perawatan: 3						
Waktu Makan (WIB)	Nama/Menu Masakan	Sisa Makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Siang	Nasi tim	V						
	Sapi giling bb opor	V						
	Tahu terik				V			
	Asem-asem				V			
Jumlah		2	0	0	2	0	0	0
Dikalikan		0	1	2	3	4	5	6
Total		0	0	0	6	0	0	0
Keterangan :								
○ : Makanan Habis								
● : Makanan Utuh								

$$\begin{aligned}
 \text{Perhitungan} &= \frac{\text{Total nilai}}{(\text{Jumlah jenis menu} \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{6}{(4 \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{6}{24} \times 100\% \\
 &= 25\%
 \end{aligned}$$

Kesimpulan:

Berdasarkan comstock, sisa makan pasien pada tanggal 21-22 Maret setelah hemodialisis >20% atau asupan pasien dalam satu kali waktu makan dalam sehari yaitu 75%.

Dibandingkan dengan perencanaan menu

	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Perencanaan menu	473,92	20,378	15,836	63,444	274,36	93,32	90,696
Asupan Comstock (75%)	355,44	15,28	11,87	47,58	205,77	69,99	68,02

- Hari Ke-2

No. ID: 374690		Ruangan: Anggrek 1C						
Tanggal: 22-23 Maret 2023		Kelas Perawatan: 3						
Waktu Makan (WIB)	Nama/Menu Masakan	Sisa Makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Sore	Nasi tim		V					
	Telur rebus bb kuning	V						
	Sop		V					
Pagi	Nasi tim			V				
	Ayam bb rujak				V			
	Sop							V
Siang	Nasi tim			V				
	Telur bb semur	V						
	Tahu balado			V				
	Bobor				V			
Jumlah		2	2	3	2	0	0	1
Dikalikan		0	1	2	3	4	5	6
Total		0	2	6	6	0	0	6
Keterangan :								
○ : Makanan Habis								
● : Makanan Utuh								

$$\begin{aligned}
 \text{Perhitungan} &= \frac{\text{Total nilai}}{(\text{Jumlah jenis menu} \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{20}{(10 \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{20}{60} \times 100\% \\
 &= 33,33\%
 \end{aligned}$$

Kesimpulan:

Berdasarkan comstock, sisa makan pasien pada tanggal 22-23 Maret yaitu >20% atau asupan pasien dalam sehari yaitu 66,67%.

Dibandingkan dengan perencanaan menu

	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Perencanaan menu	1373,37	53,09	41,7	197,7	740,53	317,5	222,04
Asupan Comstock (66,67%)	915,6	35,39	27,8	131,8	493,7	211,67	148,03

- Hari Ke-3

No. ID: 374690		Ruangan: Anggrek 1C						
Tanggal: 23-24 Maret 2023		Kelas Perawatan: 3						
Waktu Makan (WIB)	Nama/Menu Masakan	Sisa Makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Sore	Nasi tim			V				
	Ayam bb sate					V		
	Soto			V				
Pagi	Nasi tim				V			
	Telur bb sambel goreng				V			
	Sop							V
Siang	Nasi tim				V			
	Nila bb semur	V						
	Perkedel tahu			V				
	Sambel goreng				V			
Jumlah		1	0	3	4	1	0	1
Dikalikan		0	1	2	3	4	5	6
Total		0	0	6	12	4	0	6
Keterangan :								
○ : Makanan Habis								
● : Makanan Utuh								

$$\begin{aligned}
 \text{Perhitungan} &= \frac{\text{Total nilai}}{(\text{Jumlah jenis menu} \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{28}{(10 \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{13}{60} \times 100\% \\
 &= 21,66\%
 \end{aligned}$$

Kesimpulan:

Berdasarkan comstock, sisa makan pasien pada tanggal 23-24 Maret yaitu >20% atau asupan pasien dalam sehari yaitu 78,34%.

Dibandingkan dengan perencanaan menu

	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Perencanaan menu	1395,07	55,6	37,12	211,6	734,3	257,6	217,05
Asupan Comstock (78,34%)	1.092,9	43,5	29,1	165,7	575,25	201,8	170,03

Lampiran 5. Perhitungan Nilai Gizi Makanan Luar Rumah Sakit

• Hari ke-1

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Berat	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Pagi	Nasi	Beras	2 sdm	25	89,25	2,1	0,425	19,275	17,75	6,75	0
	Ayam goreng	Ayam	½ ptg	25	74,5	4,55	6,25	0	96,475	27,25	13,975
		Minyak	¼ sdm	2,5	22,1	0	2,5	0	0	0	0
24 Jam	Air putih	Air putih	1 gls	200	0	0	0	0	0	0	200
<b>Total</b>					<b>186,85</b>	<b>6,65</b>	<b>9,175</b>	<b>19,725</b>	<b>114,225</b>	<b>34</b>	<b>213,975</b>

• Hari ke-2

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Berat	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Siang	Nasi	Beras	1 sdm	7,5	26,775	0,63	0,1275	5,7825	5,325	2,025	0
	Lele goreng	Lele	1/5 ptg	10	9,5	1,638	0,282	0	35,8	4,3	8,036
		Minyak	½ sdm	5	44,2	0	5	0	0	0	0
24 jam	Air putih	Air putih	1 gls	200	0	0	0	0	0	0	200
<b>Total</b>					<b>80,475</b>	<b>2,268</b>	<b>5,4095</b>	<b>5,7825</b>	<b>41,125</b>	<b>6,325</b>	<b>208,036</b>

- Hari ke-3

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	URT	Berat	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Pagi	Nasi	Beras	1 sdm	15	53,55	1,26	0,255	11,565	10,65	4,05	0
	Tahu bacem	Tahu	½ ptg	25	20	2,725	1,175	0,2	12,65	0,5	20,55
		Kecap manis	½ sdm	5	3,55	0,285	0,065	0,45	0	55,7	3,15
	Teh manis	Teh	1 sdt	4	11,72	0,98	0,112	2,352	234,192	2	0,32
		Gula	1 sdm	10	39,4	0	0	9,4	0,48	0,1	0,54
		Air	1 gls	200	0	0	0	0	0	0	200
Siang	Roti aoka	Roti aoka coklat	1 bks	65	239,46	5,1285	8,5475	35,919	0	205,27	0
	Roti sosis	Roti sosis	½ bks	40	71,2	1,28	3,44	8,68	29,6	217,2	0
24 jam	Air putih	Air putih	1 gls	200	0	0	0	0	0	0	200
<b>Total</b>					<b>438,88</b>	<b>11,6585</b>	<b>13,5945</b>	<b>68,566</b>	<b>287,572</b>	<b>484,82</b>	<b>374,56</b>



## Lampiran 6. Leaflet

Energi ..... kkal Karbohidrat ..... gr  
 Protein ..... gr Cairan ..... ml  
 Lemak ..... gr Kalium ..... mg

### Pembagian Makan Sehari

	Berat (g)	URT
<b>Pagi:</b>		
Nasi	150	2 centong
Telur ayam	50	1 butir
Sayuran	50	1/2 gelas
<b>Jam 10.00</b>		
Susu kental	40	1 sachet
<b>Siang:</b>		
Nasi	150	2 centong
Ayam	50	1 potong
Tahu	50	1 potong
Sayuran	75	3/4 gelas
<b>Jam 16.00</b>		
Bubuk puding	5	1 sdt
Susu	10	1 sdm
Gula pasir	5	1/2 sdm
<b>Malam:</b>		
Nasi	150	2 centong
Ikan	50	1 potong
Sayuran	75	3/4 gelas

### Contoh Menu Sehari

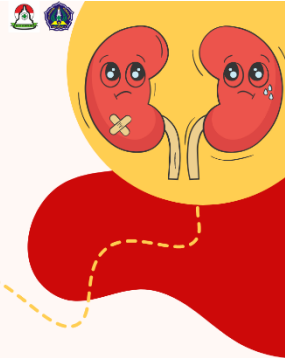
**Pagi**  
 Nasi Tumis sayuran  
 Telur dadar

**Jam 10.00**  
 Susu

**Siang**  
 Nasi Perkedel tahu  
 Ayam opor Ca sayur

**Jam 16.00**  
 Puding susu

**Malam**  
 Nasi Capcay  
 Bandeng pepes



### GAGAL GINJAL KRONIS DENGAN HEMODIALISIS

Nama : .....

Umur : .....tahun

Tinggi Badan: .....cm

Berat Badan : .....kg

IMT : .....kg/m<sup>2</sup>

LILA : .....cm

Alamat : .....

Tanggal : .....

Gagal Ginjal Kronis adalah gangguan fungsi ginjal akibat berbagai faktor secara perlahan dan menahun. Gagal ginjal kronis merupakan kerusakan ginjal yang menyebabkan ginjal tidak mampu membuang racun dan produk residu dalam darah.

#### Tujuan Diet

1. Mencegah kekurangan zat gizi serta mempertahankan dan memperbaiki status gizi, agar pasien dapat melakukan aktivitas normal.
2. Menjaga keseimbangan cairan dan elektrolit.
3. Menjaga agar akumulasi produk sisa metabolisme tidak berlebihan.



















#### Syarat Diet

1. Energi cukup sesuai kebutuhan.
2. Protein tinggi yaitu 1-1,2 g per berat badan.
3. Lemak normal 15-30% dari kebutuhan energi total.
4. Karbohidrat cukup yaitu sisa dari kebutuhan energi dikurangi protein dan lemak.
5. Natrium yaitu <2.000 mg/hari.
6. Kalium yaitu 39 mg/kg BB/hari.
7. Kalsium tinggi yaitu 1200 mg/hari.
8. Fosfor dibatasi yaitu 800-1000 mg/hari.
9. Cairan dibatasi yaitu sejumlah urin selama 24 jam ditambah 10ml per kg berat badan.

#### BAHAN MAKANAN

Bahan Makanan	Dianjurkan	Dibatasi
Sumber karbohidrat	Nasi, makaroni, miso	Mie, kentang, kue, roti, krakers singkong, ubi
Sumber protein	Ikan, telur, daging, ayam, susu	Kacang-kacangan, keju, sosis, ikan asin, sarden, seafood
Sumber lemak	Minyak kelapa sawit, margarin rendah garam	Kelapa, santan, margarin biasa, lemak hewan
Sumber vitamin dan mineral	Semua sayur dan buah rendah kalium	Semua sayur dan buah tinggi kalium (bayam, kembang kol, pisang, semangka, alpukat)
Lain-lain		Kecap, saos, bumbu instan, garam, teh, asinan, makanan kaleng, keripik.

Lampiran 7. Dokumentasi Pemorsian

Waktu Makan	Dokumentasi Pemorsian	Dokumentasi Sisa Makanan
21 Maret 2023 (makan sore)		
22 Maret 2023 (makan pagi)		
22 Maret 2023 (snack pagi)		
22 Maret 2023 (makan siang)		
22 Maret 2023 (makan sore)		
23 Maret 2023 (makan pagi)		
23 Maret 2023 (makan siang)		
23 Maret 2023 (makan sore)		
24 Maret 2023 (makan pagi)		
24 Maret 2023 (makan siang)	