

# LAMPIRAN

Lampiran 1. *form IDNT***A. Identitas Pasien**

## 1. Data Personal (CH)

Kode IDNT	Jenis Data	Data Personal
CH.1.1	Nama	Ny. J
CH.1.1.1	Umur	55 thn
CH.1.1.2	Jenis Kelamin	Perempuan
CH.1.1.5	Suku/etnik	Jawa
CH.1.1.9	Peran dalam keluarga	Ibu Rumah Tangga
	Diagnosis medis	N.Stemi Killip 1 (high Risk), HT

## 2. Riwayat Penyakit (CH)

Kode IDNT	Jenis Data	Keterangan
CH.2.1	Keluhan utama	Nyeri dada, dada terasa Ampeg dan sesak
	Riwayat penyakit sekarang	Nyeri dada terasa berat seperti ditindih hingga menembus punggung belakang, keringat dingin, Kadang terasa sesak nafas, ada penebalan pembuluh darah jantung
	Riwayat penyakit dahulu	Jantung dan HT
	Riwayat penyakit keluarga	Jantung dan Hipertensi
	Riwayat pengobatan	obat rutin HT selama 1 thn dan obat rutin jantung 1 bln

Nomor RM : 611991

Ruang Perawatan : ICCU

Tanggal MRS : 17-03-2023

Tanggal pengambilan kasus : 18-03-2023

## 3. Riwayat Klien yang Lain

Kode IDNT	Jenis Data	Keterangan
CH.2.1.5	Gastrointestinal	-
CH.2.1.8	Imun	-
CH.2.2.1	Perawatan	UFH , Aspilets 80 mg, CPG, Atorvastatin 40 mg, D2p, Laxadine syr, Bisoprolol, Na 500
CH.3.1.1	Riwayat sosial	Ibu Rumah tangga
CH.3.1.7	Agama	Islam

**Kesimpulan :** Ny.J Berusia 55 thn dengan diagnosis N.Stemi Killip 1 (high Risk), HT. keluhan utama pasien adalah Nyeri dada, Ampeg dan sesak, riwayat penyakit keluarga dari pasien adalah sakit jantung dan hipertensi.

## B. Hasil Skrining Gizi

Metode Skrining yang dipakai : NRS-2002

Bila ada tabel (gunakan tabel skrining)

### Form Skrining Dewasa NRS-2002

#### Skrining Awal

No	KRITERIA	JAWABAN	
		YA	TIDAK
1.	Apakah IMT < 20,5 ?	V	
2.	Apakah pasien kehilangan BB dalam 3 bulan terakhir ?		V
3.	Apakah asupan makanan menurun seminggu terakhir ?		V
4.	Apakah pasien dengan penyakit berat ?	V	
	Jika tidak untuk semua criteria skrining (Ulang seminggu kemudian)		
	Jika ada 1/lebih criteria dengan jawaban ya (skrining lanjut)		

#### Skrining lanjut I

RISIKO GIZI	KRITERIA
Absen (Skor=0)	Status gizi normal
Ringan (skor=1)	Kehilangan BB >5% dalam 3 bulan atau asupan 50-75% dari kebutuhan
Sedang (skor=2)	Kehilangan BB >5% dalam 2 bulan atau IMT 18,5-20,5 atau asupan 25-50% dari kebutuhan
Berat (skor=3)	Kehilangan BB >5% dalam 1 bulan (>15% dalam 3 bulan) atau IMT 18,5 atau asupan 0-25% dari kebutuhan

#### Skrining lanjut II

RISIKO GIZI	KRITERIA
Absen (skor=0)	Kebutuhan gizi normal
Ringan (skor=1)	Fraktur, pasien kronik (sirosis hati, COPD, HD rutin, diabetes, kanker)
Sedang (skor=2)	Bedah mayor, stroke, pneumonia berat, kanker darah
Berat (skor=3)	Cidera kepala, transplantasi sumsum, pasien ICU

#### KESIMPULAN

	Skrining lanjut I	Skrining lanjut II	Usia >65 tahun	TOTAL SKOR
<b>SKOR</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>3</b>
<b>RISIKO MALNUTRISI/TIDAK RISIKO</b>				

**Kesimpulan Hasil Skrining** : Hasil skor Skrining pasien yaitu 3 yang menunjukkan pasien mengalami risiko malnutrisi sehingga membutuhkan rencana asuhan gizi

### C. Riwayat Makan (FH)

#### 1. SFFQ

Kode IDNT	Jenis Data	Keterangan
FH.2.1	Riwayat Diet (pola makan)	<p>Makan 3x/hari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Makanan pokok : Nasi 3x/hari @2 ctg, Singkong rebus 1x/minggu @2 ptg, Ubi Jalar Rebus 1x/minggu @1 ptg</li> <li>• Lauk hewani : Telur dadar 1x/hari @ 1 btr, Ayam Goreng 2x/minggu @1 ptg, Ikan Bandeng Goreng 2 minggu sekali @ ½ ekr, Ikan Cue (ikan keranjang) 1x/minggu @ 1 ekr, Ikan asin kering goreng/sambal 1x/minggu @ 1 sdm, telur bebek asin 2x/minggu @1 btr</li> <li>• Lauk nabati : kacang tanah rebus 1x/minggu @35 gram, Tahu goreng 1x/hari @1 ptg, Tempe goreng 1x/hari @1 ptg</li> <li>• Sayur : sop (kembang kol, wortel, seledri, makaroni) 3x/minggu @1 sds, bayam bening 2x/minggu @ 1 sds, Tumis Buncis 2x/minggu @1 sds, Bening sawi hijau/putih 3x/minggu @1 sds, Cah kangkung 3x/minggu @1 sds, Terong tumis 1x/minggu @1 sds, Tumis Kubis 2x/minggu @1 sds</li> <li>• Buah : Pisang ambon 1x/minggu @1 bh, Jeruk 1x/minggu @2 bh, Apel merah 1x/minggu @1 bh, Pir 1x/minggu @1 bh</li> <li>• Snack : Roti Manis 1x/hari @1 Bks, Keripik Singkong 2-3x/minggu @1 genggam</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minum : Air Putih 1x/hari @1 liter, Teh Manis 1x/hari @ 1gls Belimbing (gula 1 sdt), Susu Kental Manis 1x/minggu @1 Sachet</li> </ul>
FH.2.1.1	Pemesanan Diet	Diet Jantung BLC
FH.2.1.2	Pengalaman diet	-
FH.2.1.3	Lingkungan makan	-
FH.4.1	Pengetahuan tentang makanan dan gizi	Pernah Mendapat Edukasi Gizi

**Kesimpulan :** Pola makan pasien sudah baik yaitu 3xsehari tetapi, pasien masih sering mengolah makanan dengan cara digoreng. Pemesanan diet yang diberikan pasien yaitu Bubur lauk Cincang (BLC) hal ini dikarenakan keadaan pasien dalam keadaan sesak nafas dan nyeri dada. Kemudian pasien sudah pernah mendapat edukasi gizi, tetapi mengenai diagnosis yang diderita dulu yaitu demam.

SQFFQ :

	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Na (mg)
Asupan Oral	1729,19	53,1	49,4	269,98	1136,5
Kebutuhan	1.654,86	51,45	45	258,83	1000
% Asupan	97,29	102,31	106,68	94,82	113,65
Interpretasi	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal

**Kesimpulan:** hasil perhitungan SQFFQ pasien Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat normal, natrium normal. Menurut WNPNG 2012 yaitu :

- e. Defisit tingkat berat (<70% angka kebutuhan)
- f. Defisit tingkat sedang (70-79% angka kebutuhan)
- g. Defisit tingkat ringan (80-89% angka kebutuhan)
- h. Normal (90-119% angka kebutuhan)
- i. Lebih ( $\geq$ 120% angka kebutuhan)

## 2. Recall 24 jam (FH.7.2.8)

Tanggal : 16-03-2023

Makanan dari RS : Diet Jantung BLC

Makanan dari luar RS : -

	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Na (mg)
Asupan oral	801	37,48	27	118,8	0
Kebutuhan	1527,5	51,45	42	234,96	1000
% asupan	52,43	72,84	64,28	50,56	0
Kategori	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit	Defisit

**Kesimpulan :** Hasil perhitungan Recall pasien pada Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat Defisit, hal ini dikarenakan keluhan berupa nyeri dada dan sesak nafas sehingga pasien cenderung tidak mau menghabiskan makanannya.

**D. Standar Pemanding (CS)**

Kode IDNT	Jenis Data	Keterangan
CS.1.1.1	Estimasi Kebutuhan Energi	$\begin{aligned} \text{BMR Perempuan} &= (10 \times \text{BBI}) + (6,25 \times \text{TB}) - (5 \times \text{Usia}) - 161 \\ &= (10 \times 51,45) + (6,25 \times 157,17) - (5 \times 55) - 161 \\ &= 514,5 + 982,31 - 275 - 161 \\ &= 1,060.81 \\ \text{Energi} &= \text{BMR} \times \text{Fa} \times \text{Fs} \\ &= 1,060.81 \times 1,2 \times 1,2 \\ &= 1.527,56 \text{ Kkal} \end{aligned}$
CS.2.1.1	Estimasi Kebutuhan Protein	$\begin{aligned} \text{Protein} &= 1 \text{ g} \times \text{BBI} \\ &= 1 \times 51.45 \\ &= 51.45 \text{ g} \end{aligned}$
CS.2.2.1	Estimasi Kebutuhan Lemak	$\begin{aligned} \text{Lemak} &= 25\% \times \text{Energi} \\ &= 25\% \times 1.527,56 \\ &= 381.89 / 9 \\ &= 42 \text{ g} \end{aligned}$
CS.2.3.1	Estimasi Kebutuhan Karbohidrat	$\begin{aligned} \text{Karbohidrat} &= \text{Energi Total} - (\text{Protein} + \text{Lemak}) \\ &= 1.527,56 - (205.8 + 381.89) \\ &= 939.87 / 4 \\ &= 234.96 \text{ g} \end{aligned}$
CS.3.1.1	Cairan	$\begin{aligned} \text{Kebutuhan cairan :} &= 1500 \text{ ml} + (20 \text{ ml} \times (\text{BB}-20)) \\ &= 1500 \text{ ml} + (20 \text{ ml} \times (51.45 - 20)) \\ &= 1500 \text{ ml} + 629 \\ &= 2.129 \text{ ml} \end{aligned}$
CS.4.2.7	Natrium	Rendah garam III (1000-1200 mg Na)
CS.5.1.1	Rekomendasi BB/ IMT/ pertumbuhan	BBI = 51.45 Kg

BB adj =  $\{(BBA - BBI) \times 0,25\} + BBI$  --> bila obesitas

### E. Antropometri (AD.1.1)

Kode IDNT	Jenis Data	Keterangan
AD.1.1.1	Tinggi Badan	157.17 cm (Estimasi Ulna)
AD 1.1.2	Berat Badan	51.45 Kg (BBI)
AD 1.1.3	Ukuran Kerangka Tubuh	Ulna : 25 cm
AD 1.1.4	Perubahan Berat Badan	-
AD.1.1.5	IMT LILA	- 24 cm Status Gizi Menurut Percentil lila (Gizi Kurang)

**Kesimpulan :** hasil perhitungan status gizi pasien berdasarkan persentil lila adalah gizi kurang.

### F. Pemeriksaan Fisik/Klinis (PD.1.1)

Kode IDNT	Data Biokimia	Hasil
PD.1.1.1	Penampilan Keseluruhan	Cm, lemah
PD.1.1.2	Bahasa Tubuh	Lemah
PD.1.1.4	Sistem Jantung dan paru	Nyeri dada dan sesak nafas
PD.1.1.9	Vital sign	
	Nadi	56x/menit
	Suhu	36,5°C
	Respirasi	18x/menit
	SPO <sup>2</sup>	97%
	Tekanan darah	133/79 mmHg

#### Pemeriksaan Penunjang : EKG

**Kesimpulan :** pemeriksaan fisik pasien menunjukkan bahwa pasien dalam keadaan composmetis, masalah pada sistem jantung berupa nyeri dada dan sesak nafas. Hasil pemeriksaan vital sign pasien tergolong normal (nadi,suhu,dan respirasi), sedangkan tekanan darah tinggi (Pra Hipertensi). Dilakukan pemeriksaan penunjang berupa EKG pada pasien.

### G. Biokimia (BD)

Tanggal : 17-03-2023

Kode IDNT	Data Biokimia	Hasil	Nilai Rujukan	Ket.
<b>BD.1.4.9</b>	PT	11.9	12.0-18.0	Normal
<b>BD.1.4.10</b>	APTT	92.80	25.0-34.0	Tinggi
<b>BD.1.4</b>	INR	0.76	1.0-1.52	Rendah
	Ratio	0.85	0.10-10.00	Tinggi
<b>BD.1.7.2</b>	HDL	47,8 mg/dl	5.0-135	Normal

<b>BD.1.7.3</b>	LDL	82,3 mg/dl	10.0-150.0	Normal
<b>BD.1.7.5</b>	Cholesterol	153 mg/dl	0.00-200	Normal
<b>BD.1.7.7</b>	Trigliserida	70.3 mg/dl	10.0-200	Normal
<b>BD.1.11.1</b>	Albumin	4,2 g/dl	3.5-5.0	Normal
	Total protein	6,93 g/dl	6.60-8.80 g/dl	Normal
	Globulin	2.7 g/dl	2.90-3.30 g/dl	Normal
	Asam Urat	4.8	2,4-6.0	Normal

**Kesimpulan :** hasil pemeriksaan APPT pasien tinggi menunjukkan bahwa adanya pembekuan darah

## H. Terapi Medis dan Fungsi

Kode IDNT	Jenis Terapi Medis	Fungsi	Interaksi dengan Makanan
FH.3.1	UFH	Pencegahan dan terapi vena, pencegahan dan terapi komplikasi tromboemboli akibat atrial fibrilasi, terapi koagulopati konsumtif akut dan kronik, serta pencegahan dan terapi emboli arteri perifer.	Hindari konsumsi minuman beralkohol selama menjalani pengobatan karena dapat meningkatkan risiko perdarahan lambung.
	Aspilets 80 mg	Mengencerkan darah dan mencegah penggumpalan di pembuluh darah	Aspilet dapat berinteraksi dengan kafein dan salah satu jenis alkohol, yaitu ethanol.
	CPG	Mengencerkan darah dan mencegah terjadinya pembekuan darah sehingga mengurangi resiko terkena serangan jantung dan stroke	Hindari mengkonsumsi anggur atau olahan yang mengandung anggur selama pengobatan dengan CPG sebab anggur dapat menurunkan efektivitas CPG.
	Atorvastatin 40 mg	Mencegah penyakit kardiovaskular	Hindari konsumsi jeruk keprok selama mengkonsumsi Obat ini, penggunaan bersama dapat menyebabkan kadar obat didalam darah meningkat.
	D2p	Mengobati gejala flu seperti demam, sakit kepala, hidung tersumbat, bersin-bersin disertai batuk	-
	Laxadine syr	Untuk mengatasi susah buang air besar (konstipasi)	Minyak mineral yang terkandung bisa mengganggu penyerapan



			vitamin yang larut dalam lemak seperti vitamin A,D,E dan K, ketika digunakan bersamaan.
	Bisoprolol	Mengatasi hipertensi atau tekanan darah tinggi, angina pektoris, aritma, dan gagal jantung	Bisoprolol dapat diminum 30 menit sebelum atau 2 jam sesudah makan.
	Nacl	Menjaga keseimbangan kadar air dalam tubuh	-

**Kesimpulan :** Pasien diberikan obat untuk mengatasi NSTEMI dan Hipertensinya.

## I. Diagnosis Gizi

### 1. Domain Intake

NI.2.1 Asupan makanan dan minuman per oral inadekuat berkaitan dengan nyeri dada dan sesak nafas ditandai dengan hasil Recall defisit Energi 52,43% (defisit), Lemak 72,84% (defisit), Protein 72,84% (defisit) dan Karbohidrat 50,56% (defisit).

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	NI.2.2 Asupan makanan dan minuman per oral inadekuat	Membantu Meningkatkan asupan pasien sesuai kebutuhan dan diet yang dijalani
E	nyeri dada dan sesak nafas	ND.1.2.4 Modifikasi Bentuk Makanan Menjadi Lunak
S	Recall defisit Energi 52,43% (defisit), Lemak 72,84% (defisit), Protein 72,84% (defisit) dan Karbohidrat 50,56% (defisit).	Monitoring dan evaluasi sehingga asupan makan dan minum pasien memenuhi kebutuhan $\geq 80\%$

NI.5.4 Penurunan Kebutuhan zat gizi natrium berkaitan dengan gangguan kardiovaskular ditandai oleh hasil pemeriksaan klinis pasien bahwa tekanan darah tinggi (133/79 mmHg).

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	NI 5.4 Penurunan Kebutuhan zat gizi natrium	Edukasi bahan makanan rendah natrium
E	gangguan kardiovaskular	ND.1.2.11.7 Modifikasi natrium diturunkan sesuai dengan diet rendah garam
S	hasil pemeriksaan klinis pasien bahwa tekanan darah tinggi (133/79 mmHg)	Monitoring dan evaluasi terkait tekanan darah pasien

## 2. Domain Behavior

NB.1.1 Kurangnya pengetahuan tentang gizi dan makanan berkaitan dengan Kurangnya paparan informasi terkait gizi ditandai dengan kebiasaan mengolah makanan dengan cara di goreng, kebiasaan mengkonsumsi ikan asin dan telur asin

	<b>DIAGNOSIS GIZI</b>	<b>INTERVENSI</b>
P	NB.1.1 Kurangnya pengetahuan tentang gizi dan makanan	Memberikan edukasi mengenai diet jantung dan rendah garam
E	Kurangnya paparan informasi terkait gizi	C.1 Konseling gizi terkait diet Jantung
S	kebiasaan mengolah makanan dengan cara di goreng.	Edukasi mengenai makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan dan cara pengolahan makanan

## J. Intervensi Gizi

### 2. Tujuan

- a. Membantu Meningkatkan asupan pasien sesuai kebutuhan dan diet yang dijalani
- b. Memberikan edukasi mengenai diet jantung dan rendah garam serta bahan makanan rendah natrium

### 3. Preskripsi Diet

Pemberian Makanan dan Selingan (ND.1)

- a. ND.1.1 : Jenis DIIT : Diet Jantung, Rendah garam III
- b. ND.1.2.1 : Bentuk Makanan : Lunak lauk cincang
- c. ND.1.5 Route : Oral
- d. ND.1.3 jadwal/Frekuensi Pemberian : 3x makan 2x selingan
- e. Energi : 1.527,56 kkal
- f. Protein: 51,45 gram ( 1 gr/kg BB atau 13,47% )
- g. Lemak : 42 gram ( 25% dari kebutuhan energi total).
- h. Karbohidrat : 234,96 gram
- i. Natrium : 1000-1200 mg
- j. Cairan : 2.129 liter

## 4. Implementasi Diet Rumah Sakit (Standar diet :Jantung Lunak)

Tabel Pemberian Makan pasien berdasarkan Standar Diet di Rumah Sakit

	Energi (kcal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Na (mg)
Standar Diet RS	1611,2 5	59,25	54,5	220,9	-
Extra - Enteral	-	-	-	-	-
Infus - Parenteral	-	-	-	-	-
Total	1611,2 5	59,25	54,5	220,9	-
Kebutuhan (Planning)	1.527,56	51.45	42	234.96	1000
% Standar /Kebutuhan	105	115	126,74	92	0

**Kesimpulan :** Rekomendasi Diet yang diberikan pada saat implementasi Studi Kasus adalah diet jantung dengan bentuk makanan lunak (bubur), Kandungan lemak pada standar diet rs nampak lebih tinggi dari rekomendasi diet hasil perhitungan dalam studi kasus. Sementara kebutuhan natrium tidak dapat dibandingkan, karena standar dari rs tidak mencantumkan natrium pada standar dietnya.

## 5. Rekomendasi Diet

Waktu Makan	Standar Diet RS	Rekomendasi
Makan Pagi	MP : 35 gram LH : 60 gram LN : 50 gram Sayur : 75 gram Minyak : 2,5 gram Gula : 15 gram Teh : 2 gram	MP : 50 gram LH : 50 gram LN : 30 gram Sayur : 75 gram Minyak : 2,5 gram Gula : 15 gram Teh :2 gram
Selingan pagi	Susu : 20 gram Snack : 50 gram	Susu : 32 gram Snack : 50 gram
Makan Siang	MP : 35 gram LH : 83 gram LN : 50 gram Sayur : 75 gram Minyak : 2,5 gram Gula : 10 gram	MP : 50 gram LH : 40 gram LN : 25 gram Sayur : 75 gram Minyak : 2,5 gram Gula : 15 gram
Selingan sore	Snack : 50 gram Gula pasir : 15 gram	Snack : 50 gram Gula pasir : 15 gram

Makan Sore	MP : 35 gram LH : 50 gram LN : 50 gram Sayur : 75 gram Minyak : 2,5 gram Gula : 10 gram	MP : 50 gram LH : 45 gram LN : 45 gram Sayur : 75 gram Minyak : 2,5 gram Gula : 2 gram
Nilai Gizi	Energi : 1.611,25 Kkal Protein : 59,25 gram Lemak : 54,5 gram Karbohidrat : 220,9 gram	Energi : 1.527,56Kkal Protein : 51,45 gram Lemak : 42 gram Karbohidrat : 234.96 Gram Natrium : 1000-1200 mg

## 6. Domain Konseling (C)

### a. Tujuan

- 1) Memotivasi pasien untuk mau menerima dan menerapkan terapi diet yang diberikan
- 2) Memberikan pengetahuan makanan apa saja yang dianjurkan dan tidak dianjurkan untuk dikonsumsi
- 3) Memberi motivasi kepada keluarga untuk mendukung kelancaran diet yang dianjurkan

### b. Preskripsi

- 1) Sasaran : Pasien dan Keluarga
- 2) Tempat : Ruang rawat inap
- 3) Waktu : 15-20 menit
- 4) Permasalahan gizi : Pemilihan bahan makanan yang tidak sesuai dengan anjuran diet Jantung dan rendah garam mengonsumsi makanan tinggi lemak (digoreng) dan makanan Tinggi natrium
- 5) Metode : Diskusi dan tanya jawab
- 6) Media : Leaflet
- 7) Materi :
  - Penjelasan mengenai diet Jantung dan Rendah Garam III
  - Jenis bahan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan

- Memberikan penjelasan mengenai jumlah kebutuhan gizi pasien yaitu Energi 1.527,56Kkal, Protein 51,45 gram, Lemak 42 gram, Karbohidrat 234.96 Gram, Rendah III (1000-1200 mg Na)

#### 7. Domain Edukasi Gizi (E.1)

##### E.1.1. Tujuan Edukasi

- Edukasi mengenai hubungan diet jantung dan rendah garam III yang diberikan dengan penyakit dan kondisi fisik atau klinis pasien
- Motivasi untuk menghabiskan makanan dari RS

##### E. 1.2. Prioritas Modifikasi

- Modifikasi bentuk makanan menjadi lunak
- Modifikasi Natrium diturunkan

#### K. Kolaborasi (RC)

No	Tenaga Kesehatan	Koordinasi
1	Ahli Gizi	Mendiskusikan pemberian intervensi gizi dan diet setelah melakukan asesment
2	Perawat Ruangan	Komunikasi terkait kondisi pasien dan memantau fisik klinis pasien melalui rekam medis
3	Pasien dan keluarga pasien	Meminta persetujuan kepada keluarga pasien untuk melakukan intervensi terhadap asupan makan pasien selama di rumah sakit, Memotivasi dan menanyakan kondisi umum pasien dan asupan pasien.
4	Pramusaji	Meminta izin untuk ikut memorsi serta melihat sisa makanan pasien

#### L. Rencana Monitoring

Anamnesis	Hal Yang diukur	Waktu Pengukuran	Evaluasi/Target
<b>Biokimia</b>	APTT	Sesuai rekomendasi dokter	Normal dalam rentang 25.0-34.0
	INR		1.0-1.52
	Ratio		0.10-10.00
<b>Klinis/fisik</b>	Tekanan darah	Setiap hari	Normal

	Nyeri dada	Setiap hari	Berkurang atau sembuh
	Sesak nafas	Setiap hari	Berkurang atau sembuh
<b>Dietery</b>	Energi	Setiap Hari	Asupan makanan meningkat minimal $\geq 80\%$
	Protein	Setiap hari	Asupan makanan meningkat minimal $\geq 80\%$
	Lemak	Setiap hari	Asupan makanan meningkat minimal $\geq 80\%$
	Karbohidrat	Setiap hari	Asupan makanan meningkat minimal $\geq 80\%$
	Natrium	Setiap hari	Asupan makanan meningkat minimal $\geq 80\%$

## M. Monitoring dan Evaluasi

### 1. Biokimia

Jenis Pemeriksaan	Satuan	Tanggal		
		21-03-2023	22-03-2023	23-03-2023
APTT	Second	-	-	38,30
PT	Second	14,5	12,3	12,9
Ratio	Ratio	1,04	0,88	0,92
INR	Ratio	0,96	0,79	0,84
Hb	g/dl	13,6	-	-
GDS	mg/dl	91	-	-
Bun	mg/dl	11,4	-	-
Asam Urat	mg/dl	4,3	-	-
SGOT	IU/L	17,4	-	-
SGPT	IU/L	14,6	-	-

### 2. Data Fisik

Tanggal	Pemeriksaan Fisik
21 Maret 2023	Keadaan umum sedang, Composmentis, Tidak Bisa BAB, nyeri dada berkurang
22 Maret 2023	Keadaan umum sedang, Composmentis, perut begah, Tidak Bisa BAB, nyeri dada berkurang
23 Maret 2023	Keadaan umum sedang, Composmentis, Sudah bisa BAB, nyeri dada berkurang sudah terasa ringan

### 3. Data Klinis

Tanggal	Jenis Pemeriksaan	Hasil
21-03-2023	Tekanan darah	124/72 mmHg
	Nadi	57 x/menit
	Respirasi	13 x/menit
	Suhu	37°C
22-03-2023	Tekanan darah	130/67 mmHg
	Nadi	67 x/menit

	Respirasi	66 x/menit
	Suhu	36°C
23-03-2023	Tekanan darah	115/66 mmHg
	Nadi	60 x/menit
	Respirasi	14 x/menit
	Suhu	36°C

#### 4. Asupan Makan pasien selama studi kasus

Tanggal	Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Natrium
I 21-03-2023	855,02 (55,97%)	32,39 (62,96%)	25,6 (61,02%)	126,5 (53,8%)	280,2 (70,07%)
II 22-03-2023	988,55 (64,71%)	31,39 (61,01%)	23,52 (56,01%)	162,34 (69,09)	256,19 (64,04%)
III 23-03-2023	1236,07 (80,91%)	44,10 (85,71%)	36,29 (86,42%)	194,04 (82,58%)	341,41 (85,35%)
<b>Jumah</b>	<b>3079,64</b>	<b>107,88</b>	<b>85,41</b>	<b>482,88</b>	<b>877,8</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>1026,54</b>	<b>35,96</b>	<b>28,47</b>	<b>160,96</b>	<b>292,6</b>
<b>Kebutuhan</b>	<b>1527,56</b>	<b>51,45</b>	<b>42</b>	<b>234,96</b>	<b>400</b>
<b>Rata –rata % Asupan</b>	<b>67,20</b>	<b>69,89</b>	<b>67,78</b>	<b>68,50</b>	<b>73,25</b>
<b>Interpretasi</b>	<b>Defisit</b>	<b>Defisit</b>	<b>Defisit</b>	<b>Defisit</b>	<b>Defisit</b>

## Lampiran 2. Leaflet Diet Jantung dan Rendah Garam

**Kebutuhan Gizi Sehari**

Energi: 1527,56 Kkal    Lemak: 42 Gram  
 Protein: 51,45 Gram    Karbohidrat: 234,96 Gram

**Pembagian Makan Sehari**

Berat (gram)    \*U.R.T

**PAGI Jam 06.00-08.00**

Nasi : 120                    2 ctg  
 Hewani : 50                    1 ptg  
 Nabati : 25                    1 ptg  
 Sayuran : 100                1 sds  
 Buah : 100                    1 ptg

Jam 10.00 :  
 Bubur Sumsu

**SIANG Jam 12.00-13.00**

Nasi : 120                    2 ctg  
 Hewani : 50                    1 ptg  
 Nabati : 25                    1 ptg  
 Sayuran : 100                1 sds  
 Minyak : 5                    1 sdt  
 Gula : 6                        1/2 sdm  
 Buah : 100                    1 ptg

Jam 14.00 :  
 Puding Labu Kuning



**SORE Jam 18.00-19.00**

Nasi : 120                    2 ctg  
 Hewani : 50                    1 ptg  
 Nabati : 50                    1 ptg  
 Sayuran : 100                1 sds  
 Minyak : 5                    1 sdt


)\* Ukuran Rumah Tangga

**Contoh Menu makan sehari**

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)
06.00	Nasi pepes tahu kemangi steam telur ayam bening oyong wortel	Beras	60
		tahu	25
		telur Ayam	50
		oyong	50
		wortel	50
Pisang	pisang ambon		100
09.00	Bubur samsu	Tepung Beras	60
		Gula merah	15
12.00	Nasi Tempe Orek Sup Ayam Pepaya	Beras	60
		Tempe	25
		Gula merah	6
		Kecap	3
		Minyak	5
		Avam	50
		wortel	60
		Kemang kol	40
		Pepaya	100
14.00	puding labu kuning	labu kuning	50
		agar-agar plain	5
		susu Uht	50
		Gula pasir	15
19.00	Nasi pepes tahu kemangi gurme bumbu kuning Bening bayam Jagung	Beras	60
		tahu	50
		ikan gurame	50
		Minyak	5
		Bayam	75
		Jagung pipil	25

DIET JANTUNG  
&  
RENDAH GARAM



Nama: Jamil Solikha (Perempuan)  
 Umur: 55 Tahun  
 Tinggi Badan (TB): 157,17 Cm  
 Berat Badan (BB): 51,45 Kg  
 Tanggal: 23 Maret 2023

**Bahan Makanan Yang dianjurkan:**

- **Karbohidrat** : Nasi, Beras ditim atau disaring, Roti, Mie, Kentang, Makaroni, Biskuit, Tepung beras/terigu, kentang, pasta, jagung, dan talas, havermount, sereal,
- **Protein Hewani** : Daging ayam tanpa kulit, daging sapi, ikan, telur, susu, rendah lemak dalam jumlah yang telah ditentukan.
- **protein nabati** : kacang-kacangan kering, kacang kedelai dan hasil olahannya, seperti tahu dan tempe.
- **Sayur** : sayur yang tidak mengandung gas, seperti bayam, kangkung, kacang buncis, kacang panjang, wortel, tomat, labu siam dan tauge.
- **Buah-Buahan** : semua buah-buahan segar, seperti pisang, pepaya, jeruk, apel, melon, semangka, dan sawo.
- **Lemak** : makanan yang direbus, dikukus, dipanggang/bakar, atau yang ditumis memakai minyak yang mengandung asam lemak tak jenuh seperti minyak kacang, minyak kedelai, minyak jagung, minyak sawit, atau margarine.



**Bahan makanan yang dibatasi :**

- **karbohidrat** : mie, roti putih, ketan, kue-kue, cake, biskuit, pastries.
- **Protein Hewani** : daging tanpa lemak 1x/minggu, ayam 3x/minggu, bebek, sarden (makanan kaleng) dan kuning telur 3x/minggu.
- **sayur** : sayuran yang menimbulkan gas kol, sawi, nangka muda, lobak.
- **Buah-buahan** : buah yang mengandung gas dan tinggi lemak durian, alpukat, nangka tua, nanas.
- makanan yang digoreng dengan minyak yang mengandung minyak hewani atau mentega
- susu penuh (full cream), coklat, es krim, dodol, keju
- makanan yang mengandung natrium seperti soda kue, dan alkohol, kopi, teh kental, tape.
- makanan yang mengandung bumbu yang tajam : cabe, cuka, merica

**Bahan Makanan yang dihindari:**

- protein : daging berlemak, sosis, otak, jeroan, daging kambing
- Asam lemak jenuh seperti minyak hewani, mayonise.
- Minuman yang mengandung soda dan alkohol : arak, bir, brew, soft drink
- Makanan yang kaleng dan diawetkan : dendeng, abon, ikan asin, ikan pindang, udang kering, telur asin, telur pindang, selai kacang, acar, manisan buah.
- mentega dan keju
- Bumbu-bumbu : kecap, terasi, petis, garam, saus tomat, saus sambal, taucu.

**cara mengatur diet jantung dan rendah Garam:**

- Rasa Tawar dapat diperbaiki dengan menambah gula merah/pasir, bawang merah (merah/putih), jahe, kencur, salam dan bumbu lain yang tidak mengandung atau sedikit garam Na
- Porsi kecil dan diberikan sering serta teratur
- Mudah cerna dan tidak merangsang
- Makanan Lebih baik dikukus, direbus atau dibakar/panggang.
- olahraga sesuai kondisi (nasehat dokter)



Lampiran 3. *Food Recall 24 Jam (18 Maret 2023)*

	PORSI	E	P	L	KH	Natrium
MP	0,62	108,5	2,48	0	24,8	0
LH TL	0,5	75	3,5	6,5	0	0
LH LS	1,5	112,5	10,5	7,5	0	0
LH RL	0	0	0	0	0	0
LN	2	150	10	6	14	0
Say	3	75	3	0	15	0
BH	1	50	0	0	12	0
Minyak	1	50	0	5	0	0
Gula	1	50	0	0	12	0
Enteral	0,5	130	7	2	21	0
Snack	0,5	87,5	1	0	20	0
Total		801	37,48	27	118,8	0
Kebutuhan		1.527,56	51,45	42	234,96	1000
<b>%Asupan</b>		<b>52,43657</b>	<b>72,84742</b>	<b>64,28571</b>	<b>50,5618</b>	<b>0</b>

Lampiran 4. *Semi-Quantitative Food Frequency Questioner*

No	Nama BM	Banyaknya Tiap Konsumsi		Frekuensi Konsumsi	
		URT	Gram	Harian	Mingguan
<b>MAKANAN POKOK</b>					
1	Nasi putih	2 ctg	100	3x/hari	
1	Singkong Rebus	2 ptg kecil	100		1x/minggu
2	Ubi Jalar Rebus	1 ptg kecil	100		1x/minggu
<b>PROTEIN HEWANI</b>					
1	Telur	1 bh	50	1x/hari	
2	Ayam	1 ptg	50		2x/minggu
3	Ikan bandeng	½ ekr	100		2x/minggu
4	Ikan keranjang	1 ekr	100		1x/minggu
5	Ikan Asin	1 sdm	15		2x/minggu
6	Telur asin	1 btr	50		2x/minggu
<b>PROTEIN NABATI</b>					
1	Kacang tanah	½ piring	50		1x/minggu
2	Tempe Kedelai	1 ptg	25	1x.hari	
3	Tahu	1 ptg kecil	20	1x/hari	
<b>SAYURAN</b>					
<b>MATENG</b>					
1	Sayur sop	1 sds	30		3x/minggu
<b>MENTAH</b>					
1	Bayam	1 sds	30		2x/minggu
2	Buncis	1 sds	30		2x/minggu
3	Sawi	1 sds	30		3x/minggu
4	Kubis	1 sds	30		2x/minggu
5	Kangkung	1 sds	30		3x/minggu
6	Terong	1 sds	30		1x/minggu
<b>BUAH</b>					
1	Pisang ambon	1 bh	100		1x/minggu
2	Jeruk	2 bh	100		2x/minggu
3	Apel merah	1 bh	120		1x/minggu
4	Pir	1 bh	120		1x/minggu
<b>SNACK</b>					
1	Roti Manis	1 bks	100	1x/hari	
2	Keripik singkong	1 genggam	30		2-3x/minggu
<b>MINYAK</b>					
1	Air putih	1 liter	1 liter	1x/hari	
2	Teh manis	1 gls	195 ml	1x/hari	
3	Susu kental Manis	1 sachet	37		1x/minggu

Lampiran 5. *Perhitungan Kebutuhan Gizi Selama dirumah*

1. BMR Perempuan

$$\begin{aligned}
 &= (10 \times \text{BB}) + (6,25 \times \text{TB}) - (5 \times \text{Usia}) - 161 \\
 &= (10 \times 51,45) + (6,25 \times 157,17) - (5 \times 55) - 161 \\
 &= 514,5 + 982,31 - 275 - 161 \\
 &= 1,060.81
 \end{aligned}$$

Energi

$$\begin{aligned}
 &= \text{BMR} \times \text{Fa} \times \text{Fs} \\
 &= 1,060.81 \times 1,3 \times 1,2 \\
 &= 1.654,86 \text{ Kkal}
 \end{aligned}$$

2. Protein

$$\begin{aligned}
 &= 1 \text{ g} \times \text{BBI} \\
 &= 1 \times 51.45 \\
 &= 51.45 \text{ g}
 \end{aligned}$$

2. Lemak

$$\begin{aligned}
 &= 25\% \times \text{Energi} \\
 &= 25\% \times 1.654,86 \\
 &= 413.71 / 9 \\
 &= 45 \text{ g}
 \end{aligned}$$

3. Karbohidrat

$$\begin{aligned}
 &= \text{Energi Total} - (\text{Protein} + \text{Lemak}) \\
 &= 1.654,86 - (205.8 + 413.71) \\
 &= 939.87 / 4 \\
 &= 258,83 \text{ g}
 \end{aligned}$$

Lampiran 6. *Perencanaan Menu Implementasi 3 Hari*

## 1. Hari ke-1

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	E (g)	P (g)	L (g)	KH (g)	Na (mg)	
06.30	Nasi	Beras	50	178,5	4,2	0,85	38,5	13,5	
	Semur Telur	Telur	50	77	6,2	5,4	0,3	71	
		gula merah	3	22	0	0	5,5	0,45	
		kecap	3	4,2	0,3	0	0,5	33,42	
		Tahu	30	24	3,2	1,4	0,2	0,6	
	terik tahu	santan	10	12,2	0,2	1	0,7	0,9	
		gula merah	3	14,72	0	0	3,6	0,45	
		oyong	40	7,6	0,3	0,08	1,6	9,2	
	Sup Oyong	wortel	35	12,6	0,3	0,21	2,7	24,5	
		Jeruk	Jeruk	100	45	0,9	0,2	11,2	4
	Teh Manis	Teh	2	5,9	0,4	0,07	1,1	1,4	
		Gula	15	59,1	0	0	14,1	0,15	
09.30	Nagasari	Nagasari	50	87,5	1	0	20	0	
	susu	Entrasol	32	41,6	2,24	0,64	6,72	0	
12.00	Nasi	Beras	50	178,5	4,2	0,85	38,5	0	
	Tim Ayam Cincang	Ayam	50	149	9,1	12,5	0	0	
		tempe bumbu kuning	tempe	25	50,25	5,2	2,2	3,375	0
	Bening bayam wortel	minyak	2,5	21,7	0,025	2,45	0	13,5	
		bayam	60	9,6	0,54	0,24	1,74	54,5	
	pisang ambon	wortel	15	5,4	0,15	0,09	1,1	2,25	
pisang		100	108	1	0,8	24,3	0		
14.30	gethuk ubi ungu	ubi ungu	50	75,5	0,8	0,15	17,7	9,6	
		gula pasir	2,5	9,8	0	0	2,35	10,5	
		kelapa parut	10	18	0,4	1,5	1	10	
	Teh Manis	Teh	2	5,9	0,4	0,07	1,1	1,4	
		Gula	15	59,1	0	0	14,1	0,15	
		beras	50	178,5	4,2	0,85	38,5	0,4	
17.00	otak-otak bb kecap	otak-otak	45	85,05	4,4	1,7	12,8	13,5	
		gula merah	6	22,0	0	0	5,5	0	
		kecap	3	2,1	0,1	0	0,2	0,9	
		gula pasir	3	11,8	0	0	2,8	33,42	
		minyak	6	52,2	0,06	5,8	0	0,03	
	Rolade tahu	tahu	45	36	4,9	2,1	0,36	0	
		Telur	15	23,1	1,86	1,62	0,1	0,9	
	asem buncis labu siam	buncis	30	10,2	0,72	0,09	2,1	21,3	
		wortel	20	7,2	0,2	0,12	1,5	2,4	
		labu siam	25	7,5	0,15	0	1,6	14	
	<b>Total</b>				1593,17	56,9	43,2	249,4	393,5
	<b>Total Kebutuhan</b>				1.548,7	51,45	43	238,94	1000
<b>%Kecukupan</b>				102,8	110,7	100,4	104,3	39,3	

## 2. Hari ke-2

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	E (g)	P (g)	L (g)	KH (g)	Na (mg)
06.30	nasi tim	beras	50	178,5	4,2	0,85	38,5	13,5
	terik bola bola ayam	ayam	40	119,2	7,28	10	0	43,6
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0,9
		gula merah	3	11,04	0	0	2,76	0,45
	tahu bb kuning	tahu	35	28	3,8	1,6	0,28	0,5
	bening labu siam wortel	labu siam	45	13,5	0,2	0	3,01	1,05
		wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,3	17,5
	semangka		100	28	0,5	0,2	6,9	7
Teh	Teh	2	5,9	0,48	0	1,1	1,4	
	Gula Pasir	15	59,1	0	0	14,1	0,15	
09.30	Bubur mutiara	sagu mutiara	16	87	0	0	16	0
		gula pasir	15	59,1	0	0	14,1	0,15
		santan	10	12,2	0,2	1	0,7	0,9
susu Enteral		32	41,6	2,2	0,6	6,7	48	
12.00	nasi tim	beras	50	178,5	4,2	0,8	38,5	13,5
	bistik bola daging	daging	40	69,6	7,8	4	0	24,9
		gula merah	3	11	0	0	2,7	0,4
		kecap	3	2,1	0,1	0	0,2	33,4
	perkedel kentang	kentang	35	21,7	0,7	0	4,7	2,45
		telur	15	23,1	1,8	1,6	0,1	21,3
		Minyak	2	17,4	0,02	1,9	0	0
	sup jagung manis, wortel, jamur kancing	jagung manis	20	73,2	1,9	1,4	13,8	1
		wortel	30	10,8	0,3	0,1	2,3	21
		jamur kancing	10	3	0,35	0	0,4	0,6
pisang susu		50	108	1,3	0,3	28,2	31	
14.30	skutel makaroni	makaroni	15	52,95	1,305	0,06	11,8	0,7
		susu dancow	1	1,2	0,05	0,06	0,1	0
		wortel	5	1,8	0,05	0,03	0,3	3,5
		loncang	1	0,41	0,02	0	0	0,3
		cincang ayam	10	29,8	1,82	2,5	0	10,9
		keju	10	32,6	2,28	2,03	1,3	0,1
		margarin	1	7,2	0	0,81	0	6
	Teh Manis	Teh	2	5,98	0,4	0,07	1,18	1,4
		Gula	15	59,1	0	0	14,1	0,1
	17.00	nasi tim	beras	50	178,5	4,2	0,8	38,5
otak otak bb kecap		otak otak	40	75,6	3,9	1,5	11,4	0
		kecap	3	2,13	0,1	0	0,2	33,4
		minyak	2	17,4	0	1,9	0	0
gadon tempe		tempe	25	50,2	5,2	2,2	3,3	2,2
		gula jawa	3	11	0	0	2,7	0,4
		santan	10	12,2	0,2	1	0,7	0,9
		telur	25	38,5	3,1	2,7	0,1	35,5
Sup bayam wortel		Bayam	50	8	0,45	0,2	1,4	0
		Wortel	25	9	0,25	0,15	1,9	10,5
<b>Total</b>				1713,3	61,3	42,3	273,1	422,1
<b>Total Kebutuhan</b>				1.548,7	51,4	43	238,9	1000
<b>%Kecukupan</b>				110,6	119,2	98,4	114,3	42,2

## 3. Hari ke-3

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	E (g)	P (g)	L (g)	KH (g)	Na (mg)	
06.30	Nasi Tim	Beras	50	178,5	4,2	0,85	38,55	13,5	
		Orak Arik Telur	Telur	40	61,6	4,96	4,32	0,28	56,8
			minyak	2	17,4	0,02	1,96	0	0
	Opor Tahu	Tahu	35	28	3,815	1,645	0,28	0,7	
		gula merah	6	22,08	0	0	5,52	0,9	
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0,9	
	Sup oyong wortel	Oyong	45	8,55	0,36	0,09	1,845	10,35	
		Wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	21	
	Pepaya	Pepaya	100	46	0,5	0,1	12,2	4	
	Teh Manis	Teh	2	5,98	0,482	0,07	1,18	1,4	
Gula		15	59,1	0	0	14,1	0,15		
09.30	Risol Panggang	Risol	100	87,5	1	0	20	0	
	Susu	Enteral	32	41,6	2,24	0,64	6,72	48	
12.00	Nasi Tim	Beras	50	178,5	4,2	0,85	38,55	13,5	
		Gadon Ayam	ayam	40	119,2	7,28	10	0	43,6
			gula jawa	3	11,04	0	0	2,76	0,45
			santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0,9
			telur	25	38,5	3,1	2,7	0,175	35,5
	tim saring opor tempe	tempe	25	50,25	5,2	2,2	3,375	2,25	
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0,9	
		telur	15	23,1	1,86	1,62	0,105	21,3	
			gula merah	3	11,04	0	0	2,76	0,45
	untup-untup	buncis	50	17	1,2	0,15	3,6	4	
		wortel	25	9	0,25	0,15	1,975	17,5	
	Pisang Raja		100	120	1,2	0,2	31,8	35	
14.30	Sangkutsi	roti tawar	22	22	0,88	0,33	3,96	0	
		pisang raja	50	60	0,6	0,1	15,9	17,5	
		dancow	1	1,2	0,05	0,06	0,14	0	
		margarin	2	14,4	0,012	1,62	0,008	12	
	Teh Manis	Teh	2	5,98	0,482	0,07	1,18	1,4	
		Gula	15	59,1	0	0	14,1	0,15	
17.00	Nasi Tim	Beras	50	178,5	4,2	0,85	38,55	13,5	
		bistik bola daging	daging	40	69,6	7,84	4	0	33,2
			gula merah	6	22,08	0	0	5,52	0,9
			kecap	3	2,13	0,171	0,039	0,27	33,42
	tim tahu	tahu	30	24	3,27	1,41	0,24	0,6	
		telur	10	15,4	1,24	1,08	0,07	14,2	
	bobor bayam, labu siam	bayam	60	9,6	0,54	0,24	1,74	0	
		labu siam	15	5,4	0,15	0,09	1,185	10,5	
<b>Total</b>				1670,73	62,2	40,6	273,2	468,87	
<b>Total Kebutuhan</b>				1531,2	67,5	34,02	238,72	400	
<b>%Kecukupan</b>				109,1	92,1	119,3	114,4	117,21	

Lampiran 7. *Menu implementasi 3 hari*

## 1. Hari ke-1

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	E (g)	P (g)	L (g)	KH (g)	Na (mg)
06.30	Nasi	Beras	12,5	44,6	1,05	0,21	9,6	3,3
		Semur Telur	Telur	50	77	6,2	5,4	0,35
	terik tahu	gula merah	3	11,04	0	0	2,76	0,45
		kecap	3	2,13	0,171	0,03	0,27	33,4
		Tahu	30	24	3,27	1,41	0,24	0,6
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0,9
		gula merah	3	11,04	0	0	2,76	0,45
		Sup Oyong	oyong	40	7,6	0,32	0,08	1,64
	Jeruk	wortel	35	12,6	0,35	0,21	2,7	24,5
		Jeruk	100	45	0,9	0,2	11,2	4
Teh Manis	Teh	2	5,98	0,48	0,07	1,18	1,4	
	Gula	15	59,1	0	0	14,1	0,15	
09.30	Silky Puding Coklat	nutrijel Coklat	0,6	0,18	0	0	0,03	0
		agar-agar plan	0,6	0,06	0	0	0,018	0
		entramix	12,5	32,5	1,1	1	4,6	18,75
		gula pasir	12	47,28	0	0	11,28	0,12
	susu	Entrasol	30,4	39,52	2,128	0,608	6,3	0
12.00	Nasi	Beras	12,5	44,6	1,05	0,21	9,63	3,375
	Tim Ayam Cincang	Ayam	30	89,4	5,46	7,5	0	32,7
	tempe bumbu kuning	tempe	5	10,05	1,04	0,44	0,6	0,45
	Bening bayam wortel	minyak	0,25	2,175	0	0,24	0	0
		bayam	30	4,8	0,27	0,12	0,87	4,8
	pisang ambon	wortel	5	1,8	0,05	0,03	0,39	3,5
pisang		50	54	0,5	0,4	12,1	5	
14.30	gethuk ubi ungu	ubi ungu	25	37,7	0,4	0,075	8,8	23
		gula pasir	0,6	2,36	0	0	0,56	0
		kelapa parut	2,5	4,5	0,1	0,375	0,25	0,1
	Teh Manis	Teh	2	5,98	0,4	0,07	1,18	1,4
		Gula	15	59,1	0	0	14,1	0,15
17.00	nasi	beras	12,5	44,6	1,05	0,21	9,63	3,37
	otak-otak bb kecap	otak-otak	21	39,69	2,09	0,83	6	0
		gula merah	3	11,04	0	0	2,76	0,45
		kecap	1,5	1,06	0,08	0,01	0,1	16,71
		gula pasir	1,5	5,91	0	0	1,41	0
		minyak	3	26,1	0,03	2,94	0	0
	Rolade tahu	tahu	22,5	18	2,45	1,05	0,18	0,45
		Telur	7,5	11,55	0,93	0,81	0,05	10,65
	asem buncis labu siam	buncis	22,5	7,65	0,54	0,06	1,62	1,8
		wortel	7,5	2,7	0,07	0,04	0,5	5,25
		labu siam	11,25	3,3	0,06	0,01	0,75	0,33
<b>Total</b>				855,02	32,3	25,6	126,5	280,28
<b>Total Kebutuhan</b>				1527,56	51,45	42	234,96	1000
<b>%Kecukupan</b>				55,9	62,9	61	53,8	28,02

## 2. Hari ke-2

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	E (g)	P (g)	L (g)	KH (g)	Na (mg)
06.30	nasi tim	beras	25	89,25	2,1	0,425	19,27	6,75
	terik bola bola ayam	ayam	30	89,4	5,46	7,5	0	32,7
		santan	7,5	9,15	0,15	0,75	0,57	0,67
		gula merah	2,25	8,28	0	0	2,07	0,33
	tahu bb kuning	tahu	18,75	15	2,04	0,88	0,15	0,37
	bening labu siam wortel	labu siam	26,25	7,8	0,15	0,026	1,75	0,78
		wortel	18,75	6,75	0,18	0,11	1,48	13,12
	semangka		100	28	0,5	0,2	6,9	7
Teh	Teh	2	5,98	0,48	0,07	1,18	1,4	
	Gula Pasir	15	59,1	0	0	14,1	0,15	
09.30	Bubur mutiara	sagu mutiara	16	87,04	0,04	0	16	0
		gula pasir	15	59,1	0	0	14,1	0,15
		santan	10	12,2	0,2	1	0,76	0,9
susu Enteral		30,4	39,52	2,12	0,60	6,3	45,6	
12.00	nasi tim	beras	2,5	8,92	0,21	0,04	1,92	0,6
	bistik bola daging	daging	15	26,1	2,94	1,5	0	12,45
		gula merah	1,5	5,52	0	0	1,38	0,22
		kecap	1,5	1,06	0,08	0,01	0,13	16,7
	perkedel kentang	kentang	17,5	10,85	0,36	0,03	2,36	1,2
		telur	7,5	11,55	0,93	0,81	0,05	10,65
		Minyak	1	8,7	0,01	0,98	0	0
	sup jagung manis, wortel, jamur kancing	jagung manis	10	36,6	0,98	0,73	6,91	0,5
		wortel	15	5,4	0,15	0,09	1,185	10,5
		jamur kancing	5	1,5	0,175	0,01	0,2	0,3
pisang susu		100	108	1,3	0,3	28,2	31	
14.30	skutel makaroni	makaroni	3,75	13,23	0,32	0,015	2,9	0,1875
		susu dancow	0,25	0,3	0,01	0,015	0,035	0
		wortel	1,25	0,45	0,012	0,00	0,09	0,875
		loncang	0,25	0,10	0	0	0,01	0,075
		cincang ayam	2,5	7,45	0,4	0,625	0	2,725
		keju	2,5	8,15	0,57	0,5	0,32	0,035
		margarin	0,25	1,8	0	0,2	0,001	1,5
	Teh Manis	Teh	2	5,98	0,48	0,07	1,18	1,4
Gula		15	59,1	0	0	14,1	0,15	
17.00	nasi tim	beras	25	89,25	2,1	0,42	19,2	6,75
	otak otak bb kecap	otak otak	26,25	49,61	2,61	1,04	7,50	0
		kecap	2,25	1,59	0,12	0,029	0,2	25,06
		minyak	1,5	13,05	0,015	1,47	0	0
	gadon tempe	tempe	12,5	25,12	2,6	1,1	1,68	1,125
		gula jawa	1,5	5,52	0	0	1,38	0,225
		santan	5	6,1	0,1	0,5	0,38	0,45
		telur	12,5	19,25	1,55	1,35	0,08	17,75
	Sup bayam wortel	Bayam	25	4	0,225	0,1	0,72	0
Wortel		7,5	2,7	0,075	0,045	0,59	5,25	
<b>Total</b>				988,55	31,39	23,52	162,34	256,19
<b>Total Kebutuhan</b>				1527,5	51,45	42	234,96	1000
<b>%Kecukupan</b>				64,71	61,01	56,017	69,09	25,61

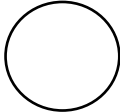

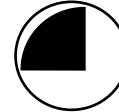
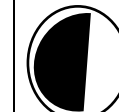


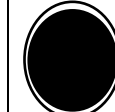


## 3. Hari ke-3

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	E (g)	P (g)	L (g)	KH (g)	Na (mg)
06.30	Nasi Tim	Beras	37,5	133,8	3,15	0,63	28,91	10,1
	Orak Arik Telur	Telur	40	61,6	4,96	4,32	0,28	56,8
		minyak	2	17,4	0,02	1,96	0	0
	Opor Tahu	Tahu	33,2	26,6	3,62	1,56	0,26	0,6
		gula merah	5,7	20,9	0	0	5,24	0,8
		santan	9,5	11,5	0,19	0,95	0,72	0,8
	Sup oyong wortel	Oyong	42,7	8,12	0,342	0,08	1,75	9,8
		Wortel	28,5	10,26	0,28	0,17	2,25	19,9
	Pepaya	Pepaya	100	46	0,5	0,1	12,2	4
	Teh Manis	Teh	2	5,98	0,482	0,07	1,18	1,4
Gula		15	59,1	0	0	14,1	0,15	
09.30	Risol Panggang	Risol	25	21,8	0,25	0	5	0
	Susu	Enteral	32	41,6	2,24	0,64	6,72	48
10.00 (Makan Dari Luar RS)	bubur	beras	50	178,5	4,2	0,85	38,55	13,5
	Ayam Suwir	Ayam	45	134,1	8,19	11,25	0	49,05
	Kacang Kedelai	Kedelai	7,5	39,07	2,4	2,82	1,71	0,26
	telur rebus	Telur ayam ras	25	38,5	3,1	2,7	0,17	35,5
12.00	Nasi Tim	Beras	0	0	0	0	0	0
	Gadon Ayam	ayam	0	0	0	0	0	0
		gula jawa	0	0	0	0	0	0
		santan	0	0	0	0	0	0
		telur	0	0	0	0	0	0
	tim saring opor tempe	tempe	0	0	0	0	0	0
		santan	0	0	0	0	0	0
		telur	0	0	0	0	0	0
		gula merah	0	0	0	0	0	0
	untup-untup	buncis	0	0	0	0	0	0
wortel		0	0	0	0	0	0	
Pisang Raja		100	120	1,2	0,2	31,8	35	
14.30	Sangkutsi	roti tawar	22	22	0,88	0,33	3,96	0
		pisang raja	50	60	0,6	0,1	15,9	17,5
		dancow	1	1,2	0,05	0,06	0,14	0
		margarin	2	14,4	0,012	1,62	0,008	12
	Teh Manis	Teh						
		Gula						
17.00	Nasi Tim	Beras	2,5	8,9	0,21	0,04	1,92	0,67
	bistik bola daging	daging	0	0	0	0	0	0
		gula merah	0	0	0	0	0	0
		kecap	0	0	0	0	0	0
	tim tahu	tahu	30	24	3,27	1,41	0,24	0,6
		telur	10	15,4	1,24	1,08	0,07	14,2
	bobor bayam, labu siam	bayam	60	9,6	0,54	0,24	1,74	0
		labu siam	15	5,4	0,15	0,09	1,185	10,5
<b>Total</b>				1236,07	44,10	36,29	194,04	341,41
<b>Total Kebutuhan</b>				1527,56	51,45	42	234,96	1000
<b>%Kecukupan</b>				80,91	85,71	86,42	82,58	34,14

Lampiran 8. Comstock

Nama Responden	: Ny. J	Jenis Diet	: DJRG (NTLC)
Umur	: 55 thn	Bentuk Makanan	: Lunak
Jenis Kelamin	: Perempuan	Bangsai	: Melati 4
BB	: 51,45 kg	Tanggal Pelaksanaan	: 21-03-2023
TB	: 157,17 cm	Enumerator	: Norma Dwi Febriani

Waktu makan	Jenis makanan	% sisa makanan						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
								
Hari ke-1								
06.00	Nasi					√		

	Semur telur	√						
	Terik tahu	√						
	Sup oyong wortel	√						
	Jeruk	√						
	Teh Manis	√						
09.00	Nagasari Pisang			√				
	Susu		√					
11.30	Nasi					√		
	Tim ayam cincang			√				
	Tempe bumbu kuning					√		
	Bening bayam wortel				√			
	Pisang Ambon				√			
14.00	Gethuk Ubi Ungu					√		
	Teh Manis		√					
16.30	Nasi					√		
	Otak-otak bb kecap				√			
	Rolade tahu				√			

	Asem buncis labu siam			√				
Hari ke-2								
6.00	Nasi tim				√			
	Terik bola bola ayam			√				
	Tahu bb kuning			√				
	Bening labu siang wortel			√				
	Semangka	√						
	Teh Manis	√						
09.00	Bubur Mutiara	√						
	Susu		√					
11.30	Nasi tim						√	
	Bistik bola daging				√			
	Perkedel kentang panggang				√			
	Sup jagung manis, wortel, jamur kancing wortel				√			
	Pisang Susu	√						
14.00	Skutel Makaroni					√		

	Teh Manis							
16.30	Nasi tim				√			
	Otak-otak bb kecap			√				
	Gadon tempe				√			
	Sup bayam wortel				√			
Hari ke-3								
6.00	Nasi tim			√				
	Orak arik telur	√						
	Opor tahu		√					
	Sup oyong wortel		√					
	Pepaya							
	Teh Manis	√						
09.00	Susu			√				
	Risol Panggang					√		
11.00	Bubur	√						
	Ayam Suwir	√						
	Kacang Kedelai	√						

	Telur rebus	√						
	Biskuit Regal	√						
11.30	Nasi Tim							√
	Gadon ayam							√
	Tim saring opor tempe							√
	Untup-untup							√
	Pisang raja	√						
14.00	Silky Puding	√						
	Teh Manis	√						
16.30	Nasi Tim						√	
	Bistik Bola bola daging							√
	Tim Tahu	√						
	Bobor bayam, labu siam	√						

**Keterangan:** ○ = Habis ● = Sisa