

Lampiran 1. Penjelasan Untuk Mengikuti Penelitian (PSP)

PENJELASAN UNTUK MENGIKUTI PENELITIAN

(PSP)

Saya Nadia Ali, mahasiswa dari D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dengan ini meminta saudara untuk berpartisipasi dengan sukarela dalam penelitian yang berjudul Asuhan gizi pada Pasien Gagal Ginjal Kronik di RS PKU Muhammadiyah Bantul. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran asuhan gizi diet rendah protein pada pasien gagal ginjal kronik rawat inap di RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta. Penelitian ini dapat memberi manfaat sebagai bahan evaluasi dalam pelaksanaan asuhan gizi di RS PKU Muhammadiyah Bantul. Penelitian ini akan berlangsung selama tiga hari pada bulan Mei 2018 dengan jumlah sampel sebanyak 3 orang, wawancara memerlukan waktu sekitar 15 menit dan saya akan memberikan kenang-kenangan kepada saudara berupa Paket handuk.

Prosedur penelitian adalah apabila saudara bersedia berpartisipasi dalam penelitian ini, saudara diminta menandatangani lembar persetujuan ini. Prosedur selanjutnya adalah:

1. Saudara bersedia diukur berat badan dan tinggi badan.
2. Saudara bersedia untuk diwawancara.

Cara ini mungkin menyebabkan ketidaknyamanan yaitu karena saudara akan diwawancarai mengenai latar belakang saudara, tetapi saudara tidak perlu khawatir karena seluruh data yang didapat dalam penelitian ini bersifat rahasia, dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Keuntungan yang saudara peroleh dalam keikutsertaan saudara pada penelitian ini adalah mengetahui gambaran asuhan gizi diet rendah protein pada pasien gagal ginjal kronik.

Seandainya saudara tidak menyetujui cara ini maka saudara dapat memilih cara lain yaitu dengan tidak mendatangi form persetujuan yang diberikan oleh peneliti, karena partisipasi saudara bersifat sukarela, tidak ada paksaan, dan saudara bisa sewaktu-waktu mengundurkan diri dari penelitian ini.

Nama dan jati diri saudara akan tetap dirahasiakan. Bila ada hal-hal yang belum jelas, saudara dapat menghubungi Nadia Ali dengan nomor telepon 083867222158.

PENELITI

Nadia Ali

Lampiran 2. Perencanaan Menu Responden 1 pada hari ke 1

| Waktu | Nama Masakan | Bahan Makanan | URT | Berat | E (kkal) | P (g) | L (g) | KH(g) | Na (mg) | Kal (mg) | Cairan | |
|---------------|----------------|----------------------|---------------------|-----------|----------|-------|--------------|--------------|------------|----------|------------|-----|
| Pagi 05.00 | Nasi | Beras | 2 Ctg | 200 | 89.25 | 2.1 | 0.42 5 | 19.2 75 | 27 | 71 | 3 | |
| | Telur Bb Opor | Telur Ayam | 1 Bh | 50 | 77 | 6.2 | 5.4 | 0.35 | 0 | 0 | 37 | |
| | | Santan | | 5 | 16.2 | 0.21 | 1.71 5 | 0.28 | 0 | 0 | 2.745 | |
| | | Minyak Kelapa Sawit | 1/2 Sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | Tumis Kacang Panjang | Wortel | 40 | 18 | 0.4 | 0.24 | 3.16 | 70 | 245 | 35.96 | |
| | | | Kacang Panjang | 40 | 12.4 | 0.92 | 0.04 | 21.2 | 30 | 213 | 36.72 | |
| | | | Tauge | 20 | 6.8 | 0.74 | 0.24 | 0.86 | 0 | 0 | 18.08 | |
| | | | Minyak Kelapa Sawit | 1/2 Sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Siang 11.00 | Nasi | Beras | 2 Ctg | 200 | 8.925 | 0.21 | 0.04 25 | 1.92 75 | 27 | 71 | 0.3 |
| Rawon Daging | | Daging Sapi | 1 Ptg Kecil | 20 | 40.2 | 3.76 | 2.8 | 0 | 0 | 378 | 13.2 | |
| | | Minyak Kelapa Sawit | 1/2 Sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | Lalapan | Tauge | 10 | 3.4 | 0.37 | 0.12 | 0.43 | 0 | 0 | 9.04 | |
| | | | Kemangi | 10 | 4.3 | 0.55 | 0.03 | 7.5 | 0 | 0 | 85 | |
| | | | Tomat | 10 | 2.4 | 0.13 | 0.05 | 0.47 | 0 | 0 | 9.29 | |
| | | | Pepaya | 100 | 46 | 0.5 | 0 | 12.2 | 4 | 221 | 86.7 | |
| Selingan | | Bubur Sum Sum | Tepung Beras | 3 Sdm | 50 | 176.5 | 3.5 | 0.25 | 40 | 5 | 241 | 6 |
| | | | Gula Jawa | | 75 | 289.5 | 2.25 | 7.5 | 57 | 0 | 0 | 7.5 |
| Sore 05.00 | | Santan | | 10 | 32.4 | 0.42 | 3.43 0.42 | 0.56 19.2 | 0 | 0 | 5.49 | |
| | Nasi | Beras | 2 Ctg | 200 | 89.25 | 2.1 | 5 | 75 | 27 | 71 | 3 | |
| | | Opor Ayam | Ayam | 1 Ptg Sdg | 60 | 178.8 | 10.92 | 15 | 0 | 74 | 0 | |
| | | | Santan | 5 | 16.2 | 0.21 | 1.71 5 | 0.28 | 0 | 0 | 2.745 | |
| | | Asem-Asem | Wortel | 40 | 18 | 0.4 | 0.24 | 3.16 | 70 | 245 | 35.96 | |
| | | | Jaggel | 40 | 14 | 0.88 | 0.04 | 2.96 | 0 | 0 | 35.8 | |
| | | Minyak Kelapa Sawit | 1/2 Sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Jumlah | | | | | 1227.92 | 36.77 | 47.2 0 | 190. 88 | 307 | 1685 | 401.7 2 | |

Lampiran 3. Perencanaan Menu Responden 1 pada hari ke 2

| Waktu | Nama masakan | Bahan makanan | URT | Berat | E (g) | P (g) | L (g) | KH(g) | Na (mg) | Kal (mg) | Cairan |
|----------------|-----------------------|---------------------|-----------|-------|-------|---------|-------|--------|---------|----------|--------|
| Pagi 05.00 | Bubur Nasi | Beras | 2 ctg | 200 | 89.25 | 2.1 | 0.425 | 19.275 | 27 | 71 | 12 |
| | Telur Puyuh Bb Kuning | Telur Puyuh | 5 bh | 50 | 58 | 5.35 | 3.5 | 0.8 | 0 | 11 | 79.8 |
| | | Santan | | 5 | 16.2 | 0.21 | 1.715 | 0.28 | 0 | 0 | 54.9 |
| | Capcay Kuah | Wortel | | 40 | 18 | 0.4 | 0.24 | 3.16 | 70 | 245 | 89.9 |
| | | Kembang Kol | | 40 | 10 | 0.96 | 0.08 | 1.96 | 30 | 0 | 0 |
| | | Minyak Kelapa Sawit | ½ sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Selingan | Bubur Sum Sum | Tepung Beras | 3 sdm | 50 | 176.5 | 3.5 | 0.25 | 40 | 5 | 241 | 12 |
| | | Gula Jawa | | 75 | 289.5 | 2.25 | 7.5 | 57 | 0 | 0 | 10 |
| | | Santan | | 10 | 32.4 | 0.42 | 3.43 | 0.56 | 0 | 0 | 54.9 |
| Siang 11.00 | Bubur Nasi | Beras | 2 ctg | 200 | 89.25 | 2.1 | 0.425 | 19.275 | 27 | 71 | 12 |
| | Ayam Bb Tomat | Ayam | 1 ptg sdg | 40 | 119.2 | 7.28 | 10 | 0 | 74 | 0 | 0 |
| | | Tomat | | 10 | 2.4 | 0.13 | 0.05 | 0.47 | 0 | 0 | 92.9 |
| | | Minyak Kelapa Sawit | ½ sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Sayur Wortel Lobak | Wortel | | 20 | 6.8 | 0.74 | 0.24 | 0.86 | 0 | 0 | 18.08 |
| | | Lobak | | 20 | 4.2 | 0.18 | 0.02 | 0.84 | 0 | 0 | 94.1 |
| | | Soon | | 50 | 172.5 | 4.25 | 1.1 | 39 | 0 | 0 | 10 |
| Sore 05.00 | | Melon | | 50 | 14 | 0.25 | 0.1 | 3.45 | 0 | 0 | 46.05 |
| | Bubur Nasi | Beras | 2 ctg | 200 | 89.25 | 2.1 | 0.425 | 19.275 | 27 | 71 | 12 |
| | Telur Bb Opor | Telur Ayam | 1 bh | 50 | 77 | 6.2 | 5.4 | 0.35 | 0 | 0 | 37 |
| | | Santan | | 5 | 16.2 | 0.21 | 1.715 | 0.28 | 0 | 0 | 2.745 |
| | Soto Kudus | Tauge | | 10 | 3.4 | 0.37 | 0.12 | 0.43 | 0 | 0 | 9.04 |
| | | Kol | | 40 | 14 | 0.88 | 0.04 | 2.96 | 0 | 0 | 8.95 |
| | | Wortel | | 20 | 6.8 | 0.74 | 0.24 | 0.86 | 0 | 0 | 18.08 |
| | | Minyak Kelapa Sawit | | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | JUMLAH | | | | | 1349.05 | 40.62 | 42.015 | 211.085 | 260 | 710 |

Lampiran 4. Perencanaan Menu Responden 2 pada hari ke 1

| Waktu | Nama Masakan | Bahan Makanan | URT | Berat | E (g) | P (g) | L (g) | KH(g) | Na (mg) | Kal (mg) |
|----------------|--------------|-------------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|----------|
| Pagi 05.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 1 ½ sdm | 15 | 55 | 4.5 | 0 | 8.5 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 2 sdm | 20 | 78.8 | 0 | 0 | 18.8 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | ½ sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 |
| pagi 09.00 | susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 44.2 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Siang 13.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 0 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 149 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 44.2 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Sore 17.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 44.2 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Malam 21.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 44.2 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| JUMLAH | | | | | 994,4 | 40.5 | 22.5 | 151.7 | 0 | 0 |

Lampiran 5. Perencanaan Menu Responden Kedua pada hari ke 2

| Waktu | Nama Masakan | Bahan Makanan | URT | Be rat | E (g) | P (g) | L (g) | KH(g) | Na (mg) | Kal (mg) |
|-------------|--------------|-------------------|-------|--------|--------|-------|-------|-------|---------|----------|
| Pagi 05.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 40 | 0 | 4.5 | 0 | 0 | 0 |
| Pagi 09.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 44.2 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Siang 13.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 0 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 149 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 40 | 0 | 4.5 | 0 | 0 | 0 |
| Sore 17.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 40 | 0 | 4.5 | 0 | 0 | 0 |
| Malam 21.00 | Susu | Susu Lactona Skim | 3 sdm | 30 | 110 | 9 | 0 | 17 | 149 | 0 |
| | | gula pasir | 1 sdm | 15 | 59.1 | 0 | 0 | 14.1 | 0 | 0 |
| | | minyak jagung | 1 sdm | 5 | 40 | 0 | 4.5 | 0 | 0 | 0 |
| JUMLAH | | | | | 1049.7 | 45 | 23 | 155.5 | 0 | 0 |

Lampiran 6. Perencanaan Menu Responden ketiga pada hari ke

| Waktu | Nama Masakan | Bahan Makanan | UR T | Berat | Energi | Protein | Lemak | Kh (Gram) | Natrium(Mg) | Kalium | Cairan | |
|----------------|--------------------------|---------------------|----------|-----------------|------------|---------|------------|-----------|-------------|--------|------------|--------------|
| Pagi 05.00 | Nasi | Beras | 2 ctg | 200 | 357 | 8.4 | 1.7 | 77.1 | 27 | 71 | 12 | |
| | Telur Bb Tomat | Telur Ayam | 1 bh | 50 | 77 | 6.2 | 5.4 | 0.35 | 0 | 0 | 37 | |
| | | Minyak Kelapa Sawit | ½ sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Orak- Arik | Wortel | | 40 | 18 | 0.4 | 0.24 | 3.16 | 70 | 245 | 35.96 | |
| | | Minyak Kelapa Sawit | ½ sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | 2.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| Siang 11.00 | Nasi | Beras | 2 ctg | 200 | 357 | 8.4 | 1.7 | 77.1 | 27 | 71 | 3 | |
| | Telur Ayam Bumbu Rendang | Telur | 1 bh | 20 | 40.2 | 3.76 | 2.8 | 0 | 0 | 378 | 13.2 | |
| | | Minyak Kelapa Sawit | ½ sdm | 2.5 | 22.1 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | | Santan | | 10 | 3.4 | 0.37 | 0.12 | 0.43 | 0 | 0 | 9.04 | |
| | Bening Bayam | Wortel | | 10 | 4.3 | 0.55 | 0.03 | 7.5 | 0 | 0 | 85 | |
| | | Gambas | | 10 | 2.4 | 0.13 | 0.05 | 0.47 | 0 | 0 | 9.29 | |
| | Mix Fruit | Semangka | | 20 | 0.1 | 0.04 | 1.38 | 5.6 | 0 | 0 | 18.42 | |
| | | Melon | | 20 | 0.1 | 0.04 | 1.38 | 5.6 | 0 | 0 | 18.42 | |
| | | Pepaya | | 20 | 9.2 | 0.1 | 0 | 2.44 | 4 | 221 | 17.34 | |
| | Sore 05.00 | Nasi | Beras | 2 ctg | 200 | 357 | 8.4 | 1.7 | 77.1 | 27 | 71 | 3 |
| | | Opor Ayam | Ayam | 1 ptg sdg | 50 | 149 | 9.1 | 12.5 | 0 | 74 | 0 | 0 |
| | | | Santan | | 5 | 16.2 | 0.21 | 1.71 5 | 0.28 | 0 | 0 | 2.745 |
| Acar | | Wortel | | 40 | 18 | 0.4 | 0.24 | 3.16 | 70 | 245 | 35.96 | |
| | | Ketimun | | 40 | 3.2 | 0.08 | 0.08 | 0.56 | 0 | 0 | 39.16 | |
| Selingan | | Lele Krispy | Lele | | 100 | 80 | 16.2 | 0.5 | 2.6 | 65 | 254 | 15.07 538 |
| | | Tepung Terigu | | 50 | 166. 5 | 4.5 | 0.5 | 38.6 | 0 | 2 | 5.9 | |
| | | Minyak Kelapa Sawit | | 5 | 44.2 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Cairan CAPD | Dextrose 1,5% | | | 240 | | | | | | | |
| | | Dextrose 2,5% | | | 400 | | | | | | | |
| | | Dextrose 1,5% | | | 240 | | | | | | | |
| | | | | | 2649 .1 | 67.28 | 42.0 35 | 302.05 | 364 | 1558 | 360.5 1 | |

Lampiran 7. Lampiran Perhitungan Kebutuhan Responden

- a) Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Responden Pertama
- Energi $= 655 + 9,6 \text{ BB} + 1,8 \text{ TB} + 4,7 \text{ U}$
 $= 655 + (9,6 \times 52) + (1,8 \times 158) + (4,7 \times 51)$
 $= 655 + 499,2 + 284,4 + 239,7$
 $= 1678,3 \times 1,1$
 $= 1846,13 \text{ kkal}$
- Protein $= 0,75 \times 52$
 $= 39 \text{ gram}$
- Lemak $= 25 \% \times 1846,13$
 $= 461,53 / 9$
 $= 51 \text{ gram}$
- Karbohidrat $= 1846,13 - 156 - 461,53$
 $= 1228,6 / 4$
 $= 307 \text{ gram}$
- b) Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Responden kedua
- Energi $= 66,5 + 13,7 \text{ BB} + 5 \text{ TB} + 6,8 \text{ U}$
 $= 66,5 + (13,7 \times 55) + (5 \times 161) + (6,8 \times 22)$
 $= 66,5 + 753,5 + 805 + 149,6$
 $= 1774,6 \times 1,2$
 $= 1952 \text{ kkal}$
- Protein $= 0,6 \times 55$
 $= 33 \text{ gram}$
- Lemak $= 25 \% \times 1952$
 $= 488 / 9$
 $= 54 \text{ gram}$
- Karbohidrat $= 1952 - 132 - 488$
 $= 1332 / 4$
 $= 333 \text{ gram}$
- c) Perhitungan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi Responden ketiga
- Energi $= 66,5 + 13,7 \text{ BB} + 5 \text{ TB} + 6,8 \text{ U}$
 $= 66,5 + (13,7 \times 59) + (5 \times 166) + (6,8 \times 58)$
 $= 66,5 + 808,3 + 830 + 394,4$
 $= 2099,2 \times 1,2$
 $= 2519 \text{ kkal}$
- Protein $= 1,3 \times 59$
 $= 76 \text{ gram}$
- Lemak $= 25 \% \times 2519 \text{ kkal}$
 $= 629 / 9$
 $= 70 \text{ gram}$
- Karbohidrat $= 2519 - 304 - 629$
 $= 1586 / 4$
 $= 396 \text{ gram}$

Lampiran 8. Dokumentasi



Gambar 1. Hidangan makanan untuk responden



Gambar 2. Hidangan makanan untuk responden



Gambar 3. Hidangan makanan untuk responden



Gambar 4. Hidangan makanan untuk responden



Gambar 5. Hidangan makanan untuk responden




Gambar 6. Hidangan makanan untuk responden

Lampiran 10. Surat Komisi Etik Penelitian Kesehatan

KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I. Yogyakarta Telp./Fax. (0274) 617601
 Website : www.komisi-etik.poltekkesjogja.ac.id Email : komisietik.poltekkesjogja@gmail.com



PERSETUJUAN KOMISI ETIK
No. LB.01.01/KE-01/VII/95/2018

| | |
|---|--|
| Judul | : Asuhan Gizi pada Pasien Gagal Ginjal Kronik di RS Umum PKU Muhammadiyah Bantul |
| Dokumen | : 1. Protokol 2. Formulir pengajuan dokumen 3. Penjelasan sebelum Penelitian 4. <i>Informed Consent</i> |
| Nama Peneliti | : Nadia Ali |
| Dokter Ahli medis yang bertanggungjawab | : - |
| Tanggal Kelaikan Etik | : 13 Februari 2018 |
| Institusi peneliti | : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta |

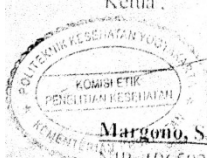
Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta menyatakan bahwa protokol diatas telah memenuhi prinsip etis berdasarkan pada Deklarasi Helsinki 1975 dan oleh karena itu penelitian tersebut dapat dilaksanakan.

Surat Kelaikan Etik ini berlaku 1 (satu) tahun sejak tanggal terbit.

Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta memiliki hak untuk memantau kegiatan penelitian setiap saat. Peneliti wajib menyampaikan laporan akhir setelah penelitian selesai atau laporan kemajuan penelitian jika dibutuhkan.

Demikian surat ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ketua,



Margono, S.Pd, APP., M.Sc
 NIP. 196502111986021002

