

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Skrining MNA

Skrining Gizi	
<p>A. Apakah terjadi penurunan asupan makan selama 3 bulan terakhir berkaitan dengan penurunan nafsu makan, gangguan saluran cerna, kesulitan mengunyah atau kesulitan menelan?</p> <p>0 = penurunan nafsu makan tingkat berat 1 = penurunan nafsu makan tingkat sedang 2 = tidak kehilangan penurunan nafsu makan</p>	
<p>B. Penurunan berat badan selama 3 bulan terakhir</p> <p>0 = penurunan berat badan > 3 kg (6,6 lbs) 1 = penurunan berat badan tidak diketahui 2 = penurunan berat badan antara 1 dan 3 kg (2,2 dan 6,6 lbs) 3 = tidak terjadi penurunan berat badan</p>	
<p>C. Mobilitas</p> <p>0 = hanya di atas kasur atau di kursi roda 1 = dapat beranjak dari kursi/kasur, tetapi tidak mampu beraktivitas normal 2 = mampu beraktivitas normal</p>	
<p>D. Menderita penyakit psikologis atau penyakit akut dalam 3 bulan terakhir</p> <p>0 = ya 2= tidak</p>	
<p>E. Masalah neuropsikologis</p> <p>0 = demensia tingkat berat atau depresi 1 = demensia tingkat sedang 2 = tidak ada masalah psikologis</p>	
<p>F. Body Mass Index (BMI) (dengan BB dan TB Estimasi)</p> <p>0 = BMI < 19 1 = BMI 19 – <21 2 = BMI 21 – <23 3 = BMI \geq 23</p>	
<p>Total skrining : 12 (subtotal maksimal 14 poin)</p> <p>12 – 14 poin : status gizi normal 8 – 11 poin : berisiko malnutrisi 0 – 7 poin : malnutrisi</p>	
Assessment Gizi	
<p>G. Hidup mandiri (tidak sedang dalam perawatan di rumah atau rumah sakit)</p> <p>1 = ya 0 = tidak</p>	
<p>H. Konsumsi > 3 resep obat dalam satu hari</p> <p>0 = ya 1 = tidak</p>	
<p>I. Ada luka tekan atau ulkus pada kulit</p> <p>0 = ya 1 = tidak</p>	
<p>J. Berapa kali pasien makan dalam sehari?</p> <p>0 – 1 kali 1 – 2 kali 2 – 3 kali</p>	

K.	Konsumsi bahan makanan spesifik untuk asupan protein	
❖	≤ 1 porsi makanan sumber protein atau produk susu (susu, keju, yoghurt) dalam sehari	: ya tidak
❖	≥ 2 porsi kacang-kacangan atau telur dalam seminggu	: ya tidak
❖	Daging, ikan atau unggas setiap hari	: ya tidak
	0,0 = jika 0 atau 1 jawaban ya	
	0,5 = jika 2 jawaban ya	
	1,0 = jika 3 jawaban ya	
L.	Konsumsi ≥ 2 porsi sayur atau buah setiap hari	
0	= tidak	
1	= ya	
M.	Berapa banyak cairan (air putih, jus, kopi, teh, susu) yang dikonsumsi per hari?	
0,0	= < 3 cangkir	
05	= 3 – 5 cangkir	
1,0	= > 5 cangkir	
N.	Cara pemberian makan	
0	= tidak dapat makan tanpa bantuan orang lain	
1	= makan sendiri dengan beberapa kesulitan	
2	= makan sendiri tanpa kesulitan	
O.	Pandangan terhadap status gizi pribadi	
0	= menganggap dirinya mengalami malnutrisi	
1	= tidak pasti terhadap status gizinya	
2	= menganggap dirinya tidak memiliki masalah gizi	
P.	Jika dibandingkan dengan orang lain pada tingkat umur yang sama, bagaimana pendapat pasien terhadap status kesehatannya	
0,0	= tidak cukup baik	
0,5	= tidak tahu	
1,0	= cukup baik	
2,0	= lebih baik	
Q.	Lingkar lengan atas dalam (cm)	
0,0	= LILA < 21	
0,5	= LILA 21 – 22	
1,0	= LILA > 22	
R.	Lingkar betis dalam (cm)	
0	= lingkar betis < 31	
1	= lingkar betis ≥ 31	

Asesmen (maksimal 16 poin) = 6

Skor skrining = 7

Total asesmen (maksimal 30 poin) = 13

Skor indikator malnutrisi:

24 – 30 poin = status gizi normal

17 – 23,5 poin = berisiko malnutrisi

< 17 poin = malnutrisi

Lampiran 2. Form PAGT

A. Identitas Pasien

1) Data Personal

Kode NCPT	Jenis Data	Data Personal
CH-1.1	Nama	Aspiyah
CH-1.1.1	Umur	81 tahun
CH-1.1.3	Jenis Kelamin	Perempuan
CH-1.1.9	Peran dalam Keluarga	Ibu
CH-1.1.13	Mobilitas	Berbaring di tempat tidur
	Diagnosis Medis	Pneumonia dengan efusi pleura

2) Riwayat Penyakit

Kode NCPT	Jenis Data	Keterangan
CH-2.1.1	Keluhan Pasien	Sesak nafas, dan batuk
CH-2.1.5	Gastrointestinal	Mual
CH-2.1.13	Pernafasan	Sesak nafas dan batuk

3) Riwayat Makanan

Jenis Data	Keterangan
Asupan Cairan	Teh tawar 1 x sehari @250 ml Air putih setiap hari @330 ml
Asupan Makan (frekuensi makan)	2 x sehari makanan utama Nasi 2 x sehari @60 g Roti tawar selai manis 1 x sehari @20 g
Asupan Lauk Nabati	Tempe 3 x seminggu @25 g Tahu 3 x seminggu @50 g
Asupan Lauk Hewani	Telur 3 x seminggu @50 g
Buah dan Sayuran	Sayur suka selang seling bening dan santan. Sawi 2 x seminggu @20 g Kool 4 x seminggu @15 g Wortel 5x seminggu @20 g Buah jeruk 3 x seminggu @100 g Pepaya 3 x seminggu @100 g
Riwayat Diet:	
Lingkungan Makan	Dimasakkan oleh anaknya
Pengetahuan	Belum pernah

tentang makanan dan gizi	mendapatkan konseling gizi
-------------------------------------	-------------------------------

Kesimpulan :

Berdasarkan hasil SQFFQ pola makan Ny. ASPY selama di rumah, kebiasaan makan pasien kurang beragam. Pasien kurang menyukai konsumsi buah, sayur, lauk yang keras. Kebiasaan makan pasien sering makan hanya dengan makanan pokok saja yaitu bubur nasi atau bubur sumsum. Kemampuan pasien dalam mengkonsumsi makanan menurun karena gigi sudah tidak ada. Dari pernyataan anak pasien, pasien dan keluarga belum pernah mendapatkan konseling gizi.

B. Pengkajian Gizi

6) Antropometri

Kode NCPT	Jenis Data	Keterangan
AD-1.1.1	TB	Estimasi Tinggi Badan dengan ULNA (Mulyasari I, Purbowati P. 2018) $TB = (2,525 \times PU) - (5,828 \times JK) + 99,384$ $TB = (2,525 \times 25) - (5,828 \times 1) + 99,384$ $TB = 156,68 \text{ cm}$
AD-1.1.2	Berat Badan	Estimasi Berat badan dengan lila (crandall, C.S, & Barude, D. A.) $BB = -64,6 + (2,15 \times LILA) + (0,54 \times TB)$ $BB = -64,6 + (2,15 \times 16,5) + (0,54 \times 156,68)$ $BB = 56,73$
AD-1.1.7.20	LILA (tangan kiri)	16,5 cm
AD-	ULNA	25 cm
AD-	Status gizi berdasarkan %LILA	$\%LILA = \frac{\text{LILA diukur}}{\text{Standar LILA}} \times 100\%$ $\%LILA = \frac{16,5}{24,4} \times 100\%$

% LILA = 67,6%

Kesimpulan Status Gizi :

Pasien dengan kondisi hanya berbaring tidak bisa bermobilitas dilakukan pengukuran LILA dan ULNA sebagai estimasi berat badan dan tinggi badan, kemudian status gizi pasien didapatkan dengan menggunakan status gizi berdasarkan % LILA. Hasil status gizi berdasarkan % LILA yaitu 67,62% dapat disimpulkan pasien dikategorikan status gizi buruk.

Klasifikasi %LILA (WHO-NCHS)

- 6) Obesitas : >120%
- 7) Overweight : 110 – 120 %
- 8) Gizi baik : 85 – 110%
- 9) Gizi kurang : 70,1 – 84,9%
- 10) Gizi buruk : < 70%

7) Biokimia

Data Biokimia	Hasil	Nilai Rujukan	Ket
MCH	32 pg	26-34 pg	Normal
MCHC	31 g/dl	32-36	Normal
Neutrofil	79,10%	50-70%	Tinggi
Limfosit	13,90%	25-40%	Rendah
Monosit	6,90%	2-8%	Normal
Eosinofil	0,0%	2-4%	Rendah
Basofil	0,10%	0-1%	Normal
Hemoglobin	12,1 g/dl	11,7-15,5 g/dl	Normal
Hematokrit	39%	35-47%	Normal
Leukosit	14,3	3,6-11	Tinggi
Limfosit	13,9%	25-40%	Rendah
Kreatinin	0,78 mg/dl	0,45-0,75	Tinggi
Kalium	3,43 mmol	3,5-5,0	Rendah
Natrium	160,0 mmol	135,0-147,0	Tinggi
Gula darah sewaktu	108 g/dl	74-106 mg/dl	Tinggi
Trombosit	131	150-400	Rendah
MCV	102 fl	80-100 fl	Tinggi

Eritrosit	3,3	3,8-5,2	Rendah
-----------	-----	---------	--------

Kesimpulan :

Berdasarkan hasil biokimia, kreatinin, natrium, gula darah sewaktu, netrofil, MCV tinggi. Kalium, trombosit, limfosit, eosinofi, eritrosit, dan limfosit rendah.

8) Terapi Medis dan Fungsi (CH-2.2)

Kode NCPT	Jenis Terapi Medis	Fungsi	Interaksi dengan makanan
	Aqua pro injeksi	Digunakan sebagai pelarut bagi sediaan yang akan di masukkan kedalam tubuh melalui jalur pemberian parenteral.	Tidak ada interaksi yang diketahui
	Salbutamol tab	Salbutamol adalah obat untuk meredakan gejala penyempitan saluran nafas atau bronkospasme, seperti sesak nafas, mengi atau bengek, dan batuk. Salbutamol juga bisa digunakan untuk mengobati asma atau penyakit paru obstruktif kronik (PPOK)	Salbutamol tidak disarankan dikonsumsi bersamaan dengan kopi atau minuman yang berkafein
	Aminofilin Inj	Aminofilin untuk mengobati obstruksi saluran nafas reversibel akibat asma atau penyakit paru kronis lainnya.	Tidak disarankan dikonsumsi bersamaan dengan kopi atau minuman yang berkafein
	Ceftriaxone Inj 1 G	Ceftriaxone adalah antibiotik sefalosporin yang digunakan untuk mengobati berbagai jenis bakteri, termasuk bentuk yang parah atau mengancam jiwa seperti E.Coli, pneumonia atau meningitis.	Tidak ada interaksi yang diketahui antara ceftriaxone dan makanan atau minuman
	Ranitidine	Ranitidine untuk mengatasi masalah saluran pencernaan	Diberikan sebelum makan dan hindari makanan yang merangsang

NacL 500 ml	Menyeimbangkan elektrolit pada tubuh pasien	lambung
		Tidak ada intekasi yang diketahui

Kesimpulan :

Pasien diberikan beberapa injeksi, seperti aqua pro, aminofilin, dan ceftriaxone 1 G. Pasien diberikan aqua pro injeksi untuk tambahan elektrolit dan menyeimbangkan elektrolit pada tubuh. Injeksi aminofilin diberikan untuk membuka saluran udara paru paru, mengurangi sesak nafas yang dirasa pasien, selain injeksi pasien juga diberikan obat salbutamol yang hampir sama fungsinya dengan injeksi aminofilin. Injeksi ceftriaxone diberikan pada pasien sebagai antibiotik untuk mengobati infeksi pada paru – paru. Terapi medis selain injeksi dan obat untuk sesak nafas, pasien diberikan obat ranitidin untuk membantu mengatasi masalah saluran pencernaan. Nacl 500 ml

9) Fisik/klinis

Tanggal : 15 Februari 2025

Kode NCPT	Jenis Data	Hasil	Keterangan
PD-1.1.1.	Penampilan keseluruhan	Composmentis	
PD-1.1.5.	Sistem Pencernaan	Mual	
PD-1.1.6.	Edema	-	
PD-1.1.21:	Vital sign:		
PD-1.1.21.9	Respirasi (N:)	20	Normal
PD-1.1.21.2	Tekanan Darah,	140	Tinggi
PD-1.1.21.1	diastol	88	Tinggi
	Tekanan Darah, sistol		
PD-1.1.21.8	(N: 120/80)		Normal
PD-1.1.21.10	Nadi (N:60-100)	100	Normal
	Suhu (N: 36,00 - 37,50)	36,00	

Pemeriksaan penunjang (Thorax) : Efusi pleura moderate bilateral terutama dextrat, Pneumonia dextrat, Old fracture os clavicula dextra pars medi

Pemeriksaan penunjang (Torakosentesis) : Penyedotan cairan pleura sebanyak 50 ml

Kesimpulan :

Berdasarkan hasil pemeriksaan fisik klinis menunjukkan pasien dalam keadaan komposmentis, mengalami mual, respirasi normal, tekanan darah tinggi, nadi normal, dan suhu normal. Berdasarkan pemeriksaan thorax dihasilkan adanya efusi pleura atau penumpukan cairan di rongga pleura, moderat bilateral berarti bahwa penumpukan bersifat sedang. Efusi Pleura atau penumpukan cairan di rongga pleura, moderat bilateral berarti penumpukan cairan di rongga pleura, moderat bileyteral berarti penumpukan bersifat sedang. Dilakukan pemeriksaan penunjang dengan penyedotan cairan pada paru-paru sebesar 50 ml.

10) Riwayat Gizi

d) SQFFQ

Dilakukan dalam kurun waktu 1 bulan terakhir

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Natrium (mg)
Asupan Orcal	324,8	15,5	7,2	49,6	192,0
Kebutuhan	1416,03	79,2	39,33	186,30	1200
% Asupan	22%	19%	18%	26%	16%
Interpretasi	Defisit berat	Defisit berat	Defisit berat	Defisit berat	Defisit berat

Kesimpulan :

Berdasarkan kebiasaan makan pasien yang dilihat dari hasil SQFFQ yang dihasilkan interpretasi kebutuhan defisit berat dari 90% dari kebutuhan.

Klasifikasi tingkat kecukupan energi, protein, lemak, dan karbohidrat sebagai berikut (WNPG, 2018):

f. Defisit berat : <70%

g. Defisit tingkat sedang : 70-79 %

- h. Defisit tingkat ringan : 80-89%
 - i. Normal : 90-119%
 - j. Lebih : >120%
- e) Recall 24 jam

Tanggal : 15 Februari 2025

Estimasi	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Natrium (mg)
Asupan Oral	291,2	10,9	6,5 g	46,3 g	143,6
Kebutuhan	1416,03	79,2	39,33	186,30	1200
% Asupan	20,5%	13,7%	16,5%	24,8	11%
Interpretasi	Defisit berat	Defisit berat	Defisit berat	Defisit berat	Defisit berat

Kesimpulan :

Berdasarkan kebiasaan makan pasien yang dilihat dari hasil form recall 24 jam yang dihasilkan interpretasi termasuk defisit berat dari 90% kebutuhan. Klasifikasi tingkat kecukupan energi, protein, lemak, dan karbohidrat sebagai berikut (WNPG, 2018):

- f. Defisit berat : <70%
- g. Defisit tingkat sedang : 70-79 %
- h. Defisit tingkat ringan : 80-89%
- i. Normal : 90-119%
- j. Lebih : >120%

f) Standar pembanding

Kode NCPT	Jenis Data	Keterangan
CS-1.1.1	Estimasi Kebutuhan Energi	Mifflin RMR = 10(BBI) + 6,25 (TB) – 5 (U)-161 RMR = 10(66) + 6,25 (156,68) – 5 (81) – 161 RMR = 660 +978,75-405-161 RMR = 1072,75 TEE = RMR x fs x fa TEE = 1072,75 x 1,1 x 1,2 TEE = 1416,03 kkal
CS-2.1.1	Estimasi Kebutuhan Lemak	25% x TEE : 9 25% x 1416,03 : 9 39,33 g
CS-2.2.1	Estimasi Kebutuhan Protein	1,2 g/BB 1,2 x 66,6 79,2 gram
CS-2.3.1	Estimasi Kebutuhan Karbohidrat	TEE – protein – lemak 1416,03 – 316,8 – 354,0/4 186,30 g
CS-3.1.1	Estimasi Kebutuhan Cairan	1 ml/kkal 1416,03 ml – 2parenteral 1416,03 ml – 250 m 1166,03
	Natrium	<1200 mg
CS-5.1.1	Rekomendasi BBI	(TB-100) x 90% (156,68-100) x 90% 66,68 kg

C. Diagnosis Gizi

1) Domain Intake

NI-2.1 Asupan oral inadequat berkaitan dengan physical function etiology

(gangguan makan seperti mual, sesak nafas, dan batuk) ditandai dengan

hasil recal kurang 50% dari kebutuhan

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Asupan oral inadequat	Meningkatkan asupan secara bertahap sesuai kemampuan
E	EY-1.4 Etiologi fungsi	ND. 1.2.1 Modifikasi tekstur

	fisik (Gangguan makan seperti mual, sesak nafas, dan batuk)	ND. 1. Modifikasi komposisi makanan RC.1.4 Kolaborasi dengan perawat ND.1.3 Modifikasi jadwal makan
S	Recall energi 20,5%, protein 13,7%, lemak 16,5%, karbohidrat 24,8%, dan natrium 11%. Hasil recall kurang dari kebutuhan	Asupan makan pasien dapat terpenuhi dari 50% kebutuhan

2) Domain intake

NI-5.1 peningkatan kebutuhan zat gizi (protein) berkaitan dengan infeksi saluran pernafasan (pneumonia) ditandai dengan hasil laboratorium trombosit rendah, leukosit tinggi, limfosit rendah, eritrosit rendah, dan eosinofi rendah

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Peningkatan kebutuhan zat gizi (protein)	Meningkatkan asupan protein sesuai dengan kemampuan dan kebutuhan pasien
E	EY-1.5 Etiologi Fisiologi dan metabolismik (Infeksi saluran pernapasan)	ND.1.2.3.3 Modifikasi protein dinaikkan
S	Hasil Laboratorium trombosit rendah, leukosit tinggi, limfosit rendah, eritrosit rendah, dan eosinofi rendah	Mengontrol atau mengendalikan kadar trombosit, leukosit, limfosit, eritrosit, dan eosinofi.

3) Domain intake

NI-5.3 penurunan kebutuhan zat gizi (natrium) berkaitan dengan perubahan metabolisme ditandai dengan hasil lab natrium tinggi

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Penurunan kebutuhan zat gizi (natrium)	Membantu mengontrol asupan makanan pasien yang berkaitan dengan natrium
E	EY-1.5 Etiologi	ND.1.2.11.7.2 Modifikasi rendah

	fisiologis metabolism (Tekanan darah tinggi)	natrium
S	Hasil lab natrium tinggi	Mengendalikan kadar natrium mencapai nilai normal dengan asupan makan

4) Domain Behaviour

NB- 1.1 Kurangnya pengetahuan tentang gizi dan makanan berkaitan/ disebabkan kurangnya paparan informasi terkait gizi ditandai dengan kebiasaan makan pasien frekuensi, porsi, dan jenis kurang.

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Kurangnya pengetahuan tentang gizi dan makanan	Meningkatkan pengetahuan tentang makanan dan diet yang direkomendasikan
E	EY.1.3 Etiologi pengetahuan (kurangnya paparan informasi terkait gizi)	ND.4.5 Bantuan memilih menu ND.1.3. Modifikasi Jadwal Makan E.1.4 Edukasi terkait gizi
S	kebiasaan makan pasien frekuensi, porsi, dan jenis kurang.	Pengetahuan gizi meningkat, kebiasaan makan pasien mengenai jenis, porsi, dan frekuensi makan

D. Intervensi Gizi

- 1) Tujuan (GC)
 - a) Memberikan asupan makan kepada pasien untuk memenuhi kebutuhan gizi
 - b) Meningkatkan asupan protein
 - c) Mengendalikan asupan natrium
 - d) Meningkatkan pengetahuan pasien dan keluarga pasien tentang makanan atau diet yang direkomendasikan
- 2) Preskripsi Diet (PD)
 - a) Pemberian Makanan dan Selingan (ND.1)

- 1) ND.1.1 : Jenis DIIT : Diet TE dan Diet Rendah Garam III
- 2) ND.1.2.1 : Bentuk Makanan : Lunak pada hari 1 dan pada hari 2 dan 3 saring
- 3) ND.2.1.6 : Route : Oral
- 4) ND.1.3 : Jadwal/Frekuensi Pemberian : 3 x makanan utama
- 5) Energi : 1416,03 kkal
- 6) Protein : 79,2 gram (1,2 gr/kg BB)
- 7) Lemak : 39,33 gram (25 % dari kebutuhan energi total).
- 8) Karbohidrat : 186,30 gram
- 9) Natrium : 1200 mg
- 10) Cairan : 141603 ml

b) Implementasi Diet Rumah Sakit (Standar diet lunak TE)

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)
Standar Diet RS	1513,8	69,9	43,3	204,7
Kebutuhan /Planning	1416,03	79,2	39,3	186,30
% Standar/Kebutuhan	106%	88%	110%	109%
Interpretasi	Normal	Defisit tingkat ringan	Normal	Normal

c) Rekomendasi Diet/Makan Sehari

	Standar Diet RS	Rekomendasi
Makan Pagi	Beras (75 g) Telur (50 g) Sayuran (25 g) Minyak (5 g) Susu bubuk (10) Gula pasir (5 g)	Beras (50 g) Lauk hewani (45 g) Sayuran (110 g) Susu (20 g)
Makan Siang	Beras (75 gr) Ayam (25 g) Tempe (25 g) Sayur (50 g)	Beras 50 Daging ayam 50 g Tahu 50 g Sayur 75 g

	Buah (50 g) Tambahan TE + daging 50 g	Buah (200 g) Tambahan TE + Telur (50 g)
Makan Malam	Nasi Tim (75 g) Daging (50 g) Tempe (25 g) Sayur (25 g) Buah (50 g) + Daging 50 g	Beras (75 g) Daging ayam (40 g) Tempe (50 g) Kentang (60 g) Sayur 60 g +Telur puyuh 35 g
Nilai Gizi	ENERGI : 1513,8 kkal PROTEIN : 69,9 g LEMAK : 57,92 g KARBOHIDRAT : 204,7 g	ENERGI : 1416,03 kkal PROTEIN : 79,2 g LEMAK : 35,39 g KARBOHIDRAT : 180,27 g

3) Edukasi Gizi (E.I)

a) Domain konseling (C)

1. Tujuan

Meningkatkan pengetahuan atau diet yang direkomendasikan yaitu
TE

2. Preskripsi

- a. Sasaran : keluarga pasien
- b. Tempat : bangsal
- c. Waktu : 15 menit
- d. Permasalahan gizi : kurangnya pengetahuan tentang gizi
- e. Metode :Wawancara, diskusi, dan tanya jawab
- f. Media : leaflet TE, leaflet rendah garam,
dan bahan makanan penukar

- g. Materi : Diet TE, diet rendah garam, makanan yang dianjurkan, makanan yang tidak dianjurkan, pola makan yang baik, porsi makan yang baik, dan beragam untuk pasien.
- b) Domain Edukasi Gizi (E.1)
3. Tujuan Edukasi
- Memberikan pengetahuan mengenai pasien untuk memenuhi diet TE dan diet rendah garam yang dianjurkan
 - Memberikan pengetahuan mengenai jenis, porsi dan jumlah
4. Prioritas Modifikasi
- ND.1.2 Modifikasi Komposisi makanan
 - ND.1.2.2.1 Modifikasi Energi dinaikkan
 - ND.1.2.3.2 Modifikasi Protein ditingkatkan
 - ND.1.2.11.7.2 Modifikasi rendah natrium
 - ND.1.2.1 Modifikasi tekstur
 - E.1 Edukasi Gizi

4) Kolaborasi Monitoring

No	Tenaga Kesehatan	Kolaborasi
1	Ahli gizi	Diskusi mengenai perencanaan asuhan gizi, menganalisis, menentukan diet yang tepat untuk pasien, melakukan pemantauan terhadap pasien, dan diskusi mengenai perubahan tekstur makanan dari bubur nasi menjadi

		bubur saring.
2	Perawat	Kolaborasi vital sign Meminta izin untuk melihat ERM, meminta izin terkait perubahan diet dari awalnya diet gizi seimbang menjadi diet TE. Diskusi terkait diet yang akan diberikan yaitu TE. Diskusi terhadap tekstur yang akan diberikan.
3	Dokter	Diskusi mengenai diet yang diberikan kepada pasien terkait dengan kondisi pasien.
Non Tenaga Kesehatan/Profesional		Koordinasi
4	Pasien dan keluarga pasien	Meminta persetujuan kepada pasien dan keluarga pasien untuk melakukan intervensi, pasien menghabiskan diet, dan keluarga pasien memotivasi pasien agar menghabiskan diet yang diberikan
5	Pramusaji	Memastikan diet TE dan rendah garam tepat sasaran, sesuai dengan jadwal
dll		

5) Rencana Monitoring

Monitoring dan Evaluasi	Hal yang Diukur	Waktu Pengukuran	Target
Antropometri	LILA ULNA	Sebelum pulang dan awal intervensi	Tidak mengalami penurunan
Biokimia	Trombosit Leukosit Limfosit Eosinofil Kreatinin Gula darah MCV Eritrosit Natrium	Sesuai waktu paruh	150-400 36-11 25-40% 2-4% 0,45-0,75 106 mg/dl 80-100 fl 3,8 135-147
Klinis/Fisik	Tekanan darah Suhu Pernafasan Nadi Mual	Sesuai jadwal dan saat visit monitoring	Mendekati nilai normal Mual berkurang

	Batuk Sesak nafas		Batuk berkurang Berkurang
Dietary History	Energi Protein Lemak Karbohidrat	Setiap waktu makan	Asupan makan meningkat dan dapat mencukupi (>50%) kebutuhan harian, jika tercapai dingkatkan pada perencanaan monev berikutnya

A. Perencanaan makan

1. Perencanaan menu tanggal 16 Februari 2025

Lampiran 3. Perencanaan menu tanggal 16 Februari 2025

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat	Energi (g)	Protein (g)	Lemak	KH (g)	Natrium (mg)
Makan pagi	Bubur Nasi	Bubur	200	144	2,6	0,2	32	54
	Galantin	Galantin	50	131,5	12,21	3	6,825	107
		Minyak	0,5	4,35	0	0,49	0	0
	Sayur rebus	Wortel	50	18	0,5	0,3	3,95	1,5
		Buncis	50	11,6	1,6	0,1	0,95	4
		Kentang	60	37,2	1,26	0,12	8,1	4,2
	Susu	Susu diabetasol	15	25,5	1,2	0,6	3,9	0,9
Makan siang	Bubur	Bubur Nasi	200	144	2,6	0,2	32	54
	Kare bola ayam	Bola-bola ayam	60	178,8	10,92	12	0	65,4
		Telur	5	7,7	0,62	0,54	0,035	7,1
	Sop	Wortel	40	14,4	0,4	0,24	3,16	1,2
		Kentang	60	37,2	1,26	0,12	8,1	4,2
	Tahu cetak	Tahu	60	48	6,54	2,82	0,48	1,2
		Telur ayam	2,5	3,85	0,31	0,27	0,0175	3,55
	Telur ayam ceplok (+TE)	Telur	50	77	6,2	5,4	0,35	71
		Minyak	1	8,7	0	0,98	0	0
	Buah	Pepaya	200	56	1	0,4	13,8	8
Makan sore	Bubur	Bubur nasi	200	144	2,6	0,2	32	54
	Perkedel kentang	Kentang	60	178,8	10,92	12	0	16,2
		Telur ayam	60	37,2	1,26	0,12	8,1	4,8
		Minyak	1	1,54	0,124	0,108	0,007	1,42
	Pelengkap	Bihun	15	52,2	0,705	0,015	12,315	1,8
		Toge	25	9,25	1,1	0,125	0,95	0,5
		Wortel	45	16,2	0,45	0,27	3,555	1,35
		Telur puyuh (+TE)	40	46,4	4,28	2,8	0,64	44,4
	Buah	Semangka	200	56	1	0,4	13,8	14

Gula	Gula pasir	5	19,7	0	0	4,7	0,05
Total asupan		1509,09	71,66	42,82	189,73	525,77	
Kebutuhan		1416,69	79,20	39,35	186,43	1200,00	
% asupan		107%	90%	109%	102%	44%	
Interprestasi		Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang	

2. Perencanaan menu tanggal 17 Februari 2025

Lampiran 4 Perencanaan menu tanggal 17 Februari 2025

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat	Energi (g)	Protein (g)	Lemak	KH (g)	Natrium (mg)
Makan pagi	Bubur	Bubur nasi	200	144	2,6	0,2	32	54
	Telur bumbu tolat	Telur	50	77	6,2	5,4	0,35	71
	Tumis tempe	Tempe	45	90,45	9,36	3,96	6,075	4,05
	Bobor bayam	Bayam	45	7,2	0,405	0,18	1,305	7,2
		Wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,9
		Tomat	25	6	0,325	0,125	1,175	2,5
	Gula	Gula pasir	2,5	9,85	0	0	2,35	0,025
Makan siang	Bubur	Bubur nasi	200	144	2,6	0,2	32	54
	Ikan bandeng pepes	Ikan bandeng	50	61,5	10	2,4	0	33,5
	Tahu balur	Tahu	40	32	4,36	1,88	0,32	0,8
		Telur	5	7,7	0,62	0,54	0,035	7,1
	Asem asem jipang	Jipang	50	14,5	1,05	0,05	2,45	1,5
		Wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,9
	Tambahan TE	Sosis ayam	10	18	1,5	1,2	0,3	75,6
	Buah	Pepaya	120	33,6	0,6	0,24	8,28	4,8
Makan sore	Bubur saring	Bubur nasi saring	200	144	2,6	0,2	32	54
	Ayam bakar madu	Ayam	50	87	0,985	1,785	16,895	27,5
	Tempe perkedel	Tempe	50	100,5	10,4	4,4	6,75	4,5
		Telur	5	7,7	0,62	0,54	0,035	7,1
	Pelengkap	Bihun	40	139,2	1,88	0,04	32,84	4,8
		Wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,9
		Telur	5	7,7	0,62	0,54	0,035	7,1
	Otak otak (Tambahan TE)	Otak- otak	20	37,8	1,992	0,796	5,718	69,2

	Minyak	Minyak	1,5	13,26	0	1,5	0	0
	Buah	Jeruk manis	100	45	0,9	0,2	11,2	4
	Minyak	Minyak	10	87	0	9,8	0	0
	Gula	Gula	5	19,7	0	0	4,7	0,05
Total asupan				1367,1	60,5	36,7	203,9	497,0
Kebutuhan				1416,03	56,7	39,3	186,4	1200
%asupan				96%	107%	93%	109%	41%
Interprestasi				Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang

3. Perencanaan menu tanggal 18 Februari 2025

Lampiran 5. Perencanaan menu tanggal 18 Februari 2025

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat	Energi (g)	Protein (g)	Lemak	KH (g)	Natrium (mg)
Makan pagi	Bubur saring	Bubur saring	100	174	1,97	3,57	33,79	55
	Ayam fillet	Ayam	60	178,8	10,92	12	0	65,4
		Tepung	5	16,65	0,45	0,05	3,86	0,1
		Telur	1,5	2,31	0,186	0,15	0,0105	2,13
	Tahu terik	Tahu	60	48	6,54	2,82	0,48	1,2
	Oseng wiortel	Telur	10	15,4	1,24	1,08	0,07	14,2
		Wortel	40	14,4	0,4	0,24	3,16	28
	Susu	Susu diabetasol	20	34	1,6	0,8	5,2	1,2
Makan siang	Bubur saring	Bubur saring	100	174	1,97	3,57	33,79	55
	Ayam bacem cincang	Ayam	60	178,8	10,92	12	0	65,4
	Tempe	Tempe	60	37,2	1,26	0,12	8,1	5,4
	Soto ayam	Bihun	20	69,6	0,94	0,02	16,42	2,4
		Tauge	30	11,1	1,32	0,15	1,14	0,6
		Wortel	40	14,4	0,4	0,24	3,16	28
	Sate hati (Tambah TE)	Hati ayam	20	52,2	5,48	3	0,32	213,6
	Buah	Pepaya	200	56	1	0,4	13,8	
Makan sore	Bubur saring		100	174	1,97	3,57	33,79	55
	Semur telur	Telur	60	92,4	7,44	6	0,42	85,2
	Tahu bumbu tomat	Tahu	60	48	6,54	2,82	0,48	1,2
	Lodeh pepaya muda	Pepaya muda	30	8,7	0,63	0,03	1,47	6,6
		Wortel	30	10,8	0,3	0,18	2,37	0,6
	Galantin	Galantin	30	78,9	7,326	1,8	4,095	64,2

(Tambah TE)							
buah		100	45	0,9	0,2	11,2	0
Gula		4	15,76	0	3,76	0	0
Minyak	Minyak	6	52,2	0	5,88	0	0
Total asupan			1550,4	71,7	43,1	177,1	750,4
Kebutuhan			1416,03	79,2	39,3	186,3	1200,0
%asupan			109%	91%	1,10	95%	63%
Interprestasi			Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang

B. Perhitungan Asupan Makan

1. Perhitungan Asupan Makan pada tanggal 16-17 Februari 2025

Lampiran 6. Perhitungan Asupan Makan pada tanggal 16-17 Februari 2025

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat	Energi (g)	Protein (g)	Lemak	KH (g)	Natrium (mg)
Makan pagi	Bubur Nasi	Bubur	10	7,2	0,13	0,01	1,6	2,7
	Galantin	Galantin	12,5	32,875	3,0525	1,0425	1,70625	26,75
	Minyak		0	0	0	0	0	0
	Sayur rebus	Wortel	0	0	0	0	0	0
		Buncis	0	0	0	0	0	0
		Kentang	0	0	0	0	0	0
Makan siang	Susu	Susu diabetasol	3,75	6,375	0,3	0,15	0,975	0,225
	Bubur	Bubur Nasi	50	36	0,65	0,05	8	13,5
	Kare bola ayam	Bola-bola ayam	3	8,94	0,546	0,75	0	3,27
		Telur	0,25	0,385	0,031	0,027	0,00175	0,355
	Sop	Wortel	0	0	0	0	0	0
		Kentang	0	0	0	0	0	0
	Tahu cetak	Tahu	3	2,4	0,327	0,141	0,024	0,06
		Telur ayam	0,125	0,1925	0,0155	0,0135	0,000875	0,1775
Makan sore	Telur ayam ceplok (+TE)	Telur	2,5	3,85	0,31	0,27	0,0175	3,55
		Minyak	0,05	0,435	0	0,049	0	0
	Buah	Pepaya	50	14	0,25	0,1	3,45	2
	Bubur	Bubur nasi	50	36	0,65	0,05	8	13,5
	Perkedel kentang	Kentang	0	0	0	0	0	0
		Telur ayam	15	9,3	0,315	0,03	2,025	1,2
	Minyak		0,25	0,385	0,031	0,027	0,00175	0,355
	Pelengkap	Bihun	0	0	0	0	0	0
		Toge	0	0	0	0	0	0
		Wortel	0	0	0	0	0	0
		Telur puyuh (+TE)	0	0	0	0	0	0
Amerik	Buah	Semangka	50	14	0,25	0,1	3,45	3,5
	Gula	Gula pasir	200	56	1	0,4	13,8	14
	ager ager		25	15,5	0,305	0	3,5475	0,25
	arem-arem		30	55,8	2,076	2,475	6,399	0
Total asupan				243,6	9,2	5,3	39,2	71,4
Kebutuhan				1416,7	79,2	39,4	186,4	1200,0

% asupan	17%	11%	13%	21%	5%
Interprestasi	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang

2. Perhitungan Asupan Makan pada tanggal 17-18 Februari 2025

Lampiran 7. Perhitungan Asupan Makan pada tanggal 17-18 Februari 2025

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat	Energi (g)	Protein (g)	Lemak	KH (g)	Natrium (mg)
Makan pagi	Bubur	Bubur nasi	50	36	0,65	0,05	8	13,5
	Telur bumbu tolat	Telur	12,5	19,25	1,55	1,35	0,0875	17,75
	Tumis tempe	Tempe	2,25	4,5225	0,468	0,198	0,30375	0,2025
	Bobor bayam	Bayam	0	0	0	0	0	0
		Wortel	0	0	0	0	0	0
		Tomat	50	36	0,65	0,05	8	13,5
	Gula	Gula pasir	2,5	9,85	0	0	2,35	0,025
Makan siang	Bubur	Bubur nasi	150	108	1,95	0,15	24	40,5
	Ikan bandeng pepes	Ikan bandeng	37,5	46,125	7,5	1,8	0	25,125
	Tahu balur	Tahu	0	0	0	0	0	0
		Telur	0	0	0	0	0	0
	Asem asem jipang	Jipang	0	0	0	0	0	0
		Wortel	0	0	0	0	0	0
	Tambahan TE	Sosis ayam	0	0	0	0	0	0
	Buah	Pepaya	60	16,8	0,3	0,12	4,14	2,4
Makan sore	Bubur saring	Bubur nasi saring	50	87	0,985	1,785	16,895	27,5
	Ayam bakar madu	Ayam	2,5	7,45	0,455	0,625	0	2,725
	Tempe perkedel	Tempe	0	0	0	0	0	0
	Pelengkap	Bihun	2	6,96	0,094	0,002	1,642	0,24
		Wortel	1,5	0,54	0,015	0,009	0,1185	0,045
		Telur	0	0	0	0	0	0
	Otak otak (Tambahan TE)	Otak- otak	5	9,45	0,498	0,199	1,4295	17,3
	Minyak	Minyak	1,5	13,26	0	1,5	0	0
	Buah	Buah jeruk manis	50	22,5	0,45	0,1	5,6	2
	Gula	Gula	2,5	9,85	0	0	2,35	0,025
	Agar – gara		20	12,4	0,244	0	2,838	0

Arem – arem		30	55,8	2,076	2,475	6,399	0,3
Total asupan			430,2	16,9	8,8	71	151,8
Kebutuhan			1416,03	56,7	39,3	186,4	1200
%asupan			30%	30%	16%	23%	13%
Interprestasi			Kurang	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang

3. Perhitungan Asupan Makan pada tanggal 18-19 Februari 2025

Lampiran 8. Perhitungan Asupan Makan pada tanggal 18-19 Februari 2025

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat	Energi (g)	Protein (g)	Lemak	KH (g)	Natrium (mg)
Makan pagi	Bubur saring	Bubur saring	30	89,4	5,46	6	0	32,7
	Ayam fillet	Ayam	2,5	8,325	0,225	0,025	1,93	0,05
		Tepung	0,75	1,155	0,093	0,075	0,00525	1,065
		Telur	57	45,6	6,213	2,679	0,456	1,14
	Tahu terik	Tahu	0,5	0,77	0,062	0,054	0,0035	0,71
	Oseng wiortel	Telur	2	0,72	0,02	0,012	0,158	1,4
	Susu	Susu diabetasol	0	0	0	0	0	0
Makan siang	Bubur saring	Bubur saring	75	130,5	1,4775	2,6775	25,3425	41,25
	Ayam bacem cincang	Ayam	3	8,94	0,546	0,6	0	3,27
	Tempe	Tempe	0	0	0	0	0	0
	Soto ayam	Bihun	50	174	2,35	0,05	41,05	6
		Tauge	1,5	0,555	0,066	0,0075	0,057	0,03
		Wortel	2	0,72	0,02	0,012	0,158	1,4
	Sate hati (Tambah TE)	Hati ayam	19	49,59	5,206	2,85	0,304	202,92
	Buah	Pepaya	100	28	0,5	0,2	6,9	
Makan sore	Bubur saring		50	87	0,985	1,785	16,895	27,5
	Semur telur	Telur	15	23,1	1,86	1,5	0,105	21,3
	Tahu bumbu tomat	Tahu	0	0	0	0	0	0
	Lodeh pepaya muda	Pepaya muda	1,5	0,435	0,0315	0,0015	0,0735	0,33
		Wortel	1,5	0,54	0,015	0,009	0,1185	0,03
	Galantin (Tambah TE)	Galantin	15	39,45	3,663	0,9	2,0475	32,1
	buah		25	11,25	0,225	0,05	2,8	0
	Gula		4	15,76	0	3,76	0	0
	Minyak	Minyak	6	52,2	0	5,88	0	0
	Total asupan			759,31	29,51	24,14	106,85	386,9

Kebutuhan	1416,7	79,2	39,4	186,4	1200,0
% asupan	53%	37%	61%	57%	32%
Interprestasi	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang

C. Monev asupan 3 hari

Lampiran 9. Monev Asupan pasien

Hari ke-	Standar	Sisa makanan
16 Februari 2025 Pagi		
Siang		
Sore		
17 Februari 2025 Pagi		

Siang		
Sore		
18 Februari 2025 Pagi		
Siang		
Sore		

D. Hasil Perhitungan Nilai gizi Recall tanggal 15 Februari 2025

Lampiran 10. Hasil Perhitungan Nilai Gizi Recall 24 Jam 15 Februari 2025

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat	Energi (g)	Protein (g)	Lemak	KH (g)	Natrium (mg)
Makan pagi	Bubur Nasi	Bubur nasi	45	32,8	0,6	0	7,2	0
Selingan	Roti tawar isi	Roti tawar isi	20	57	1,6	0,5	11,3	109
	Teh tawar	Teh	10	5	0	0	1	15
Makan siang	Bubur nasi	Bubur nasi	45	32,8	0,6	0	7,2	0
Makan sore	Lontong	Lontong	25	47	0,6	1	8,9	0,8
	Daging cincang santan	Daging ayam	25	71,2	6,7	4,7	0	18,3
Selingan	Jeruk manis	Jeruk	50	23,5	0,4	0,1	5,9	0
Makan pagi	Bubur nasi	Bubur nasi	30	21,9	0,4	0	4,8	0
Total asupan			291,2	10,9	6,5 g	46,3 g	143,6	
Kebutuhan			1416,03	79,2	39,33	186,30	1200	
% asupan			20,5%	13,7%	16,5%	24,8	11%	
Interprestasi			Kurang	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang	

E. SQFFQ

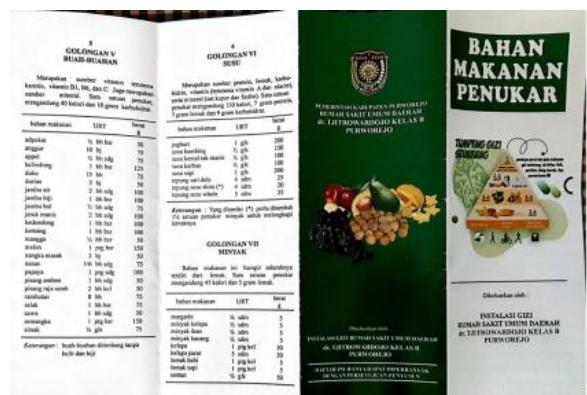
Lampiran 11. SQFFQ

FORM SEMI QUANTITATIVE FOOD FREQUENCY QUESTIONARE (SQ-FFQ)

No	Bahan Makanan	Frekuensi Konsumsi					Porsi		Keterangan
		Harian	Mingguan	Bulanan	Tahunan	Tidak Pernah	URT	Gram	
Makanan Pokok									
1	Nasi	2x					2 centong	100	
Lauk Hewani									
1	Telur		3x				1ptng	50	
Lauk Nabati									
1	Tempe		3x				1 ptg	25	
2	Tahu		3x				1 ptg	50	
Sayuran									
1	Sawi		2x				½ sds	20	
2	Kool		4x				½ sds	15	
3	Wortel		5x				½ sds	15	
Buah-Buahan									
1	Pepaya		3x				¼ ptg	100	
2	Jeruk		3x				1 bh sdg	100	
Minuman									
1	Teh	1 x							
Snack									
1	Roti tawar	1x					1ptg	20	

BRI HARGA SAKIT TEGAL PENTING			
Item	Rp.	Item	Rp.
PFUMASI Makanan sehari-hari	1.500*	Harga	
Pakai 30.000			
HARGA MAKANAN YANG BAIK		HARGA MAKANAN YANG BURUK	
UNTUK MEMPERBAIKI DIET KTP?		BAHAYA MAKANAN YANG BAIK DAN BURUK	
<p>DIA TAK TAHU APABILA KELAPARNYA</p> <ol style="list-style-type: none"> Kehilangan kalori,biasanya disebabkan oleh: Hipersensitif Tremor, cekungan pada seluruh tubuhnya. Gejala kering dan lemas. Simbiosis antara makro dan mikro營養素 Biasanya ditularkan dengan posisi yang pasif/bekas mengalih. 			
APABILA UJAHAN DI TETEP?		BAHAYA MAKANAN YANG BAIK DAN BURUK	
<p>Mengalami keterbatasan kalori dan protein yang berarti proses metabolisme tubuh dan posisi yang pasif/bekas mengalih.</p> <p>Biasanya berlangsung dengan cepat.</p>			
PERBEDAAN DIET INGREDIENT MAKANAN BIASA?		BAHASA MAKANAN YANG CUKUP DAN BURUK	
<p>Kalori tinggi akan meningkatkan hasil metabolisme dan meningkatkan resiko penyakit.</p> <p>Proses absorpsi tidak dapat dilaksanakan sendiri dan memerlukan bantuan enzim dan mikro營養素 untuk melaksanakan fungsi sebagaimana adanya.</p> <p>Untuk diet yang baik:</p> <ol style="list-style-type: none"> Makanan diperlukan yang mudah dicerna dan tidak memperlambat. 			
MAKANAN APABILA YANG DIBERI KARBO?		BAHASA MAKANAN YANG CUKUP DAN BURUK	
<p>Halaman yang berisi makanan dan gizi yang dapat meningkatkan nilai rasa seperti gula-gula, daging, daging.</p>			
KONSEP MENGALIH MAKANAN		CONTOH MENU SEHARI	
<p>Home : daging sapi Pork ribs sewai sayur nasi Pakai 18.000</p>		<p>Pagi : Nasi Bistik goreng dengan beras Selai kacang mentega</p>	
<p>Makan : nasi daging sapi sayur sewai nasi Bahan : Pakai 25.000</p>		<p>Pukul 10.00 : Biskuit kacang hijau</p>	
		<p>Siang : Nasi Goreng ayam Sambal goreng tauge Sayur Pisang</p>	
		<p>Pukul 16.00 : Nasi Ayam goreng Sayur nasi Sup sayur Beras ketan</p>	
		KETERANGAN LAIN	
<p>PEMERINTAH KABUPATEN PURWOREJO REJAHAKUPTA SAKIT UMUM DAERAH de. TIRTOWADHO KABUPATEN PURWOREJO</p>			
		<p>NAMA : LUCAS TRIGONOGAM BERAT BADAN : 60 kg ALAMAT : TANGGAL : KONSULTASI GIGI</p>	
		<p>Diketahui oleh : INSTALASI GIZI REJAHAKUPTA UMUM DAERAH de. TIRTOWADHO KABUPATEN PURWOREJO</p>	
		PERUBAHAN :	
<p>1. Dihari ini supaya diketahui kepada kemaslahatan gizi pada seluruh orang</p>			
<p>2. Apakah ada masalah kesehatan, segeralah kebajikan gejala</p>			

Lampiran 12. Leaflet Konseling TETP/TETP



Lampiran 13. Leaflet Bahan Makanan Penukar

Lampiran 14. Leaflet Rendah Garam

Lampiran 15. Comstock hari 1

Waktu Makan	Nama/Menu Masakan	Sisa makanan (Skala Comstock)					
		0%	5%	25%	50%	75%	95%
Pagi	Bubur nasi					V	
	Galantin				v		
	Sayur rebus						v
	Susu diabetasol				v		
Siang	Bubur nasi				V		
	Kare bola ayam					V	
	Sayur Sop					V	
	Tahu cetak				V		
	Telur ceplok				V		
	Pepaya				V		
Sore	Bubur nasi				V		
	daging ayam					V	
	Perkedel kentang				v		
	Pelenkap sayur						V
	Telur puyuh						V
	semangka					V	
Jumlah				3	6	4	3
Dikalikan	0	1	2	3	4	5	6
Total				9	24	20	18

Lampiran 16. Comstock hari-2

Waktu Makan	Nama/Menu Masakan	Sisa makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Pagi	Bubur nasi					V		
	Telur tomat					v		
	Tumis Tempe						V	
	Bobor bayam							v
Siang	Bubur nasi			V				
	Ikan bandeng pepes			V				
	Tahu balur							V
	Asem- asem jipang							V
	Sosis ayam							V
	Pepaya				V			
Sore	Bubur nasi					V		
	daging ayam bakar						V	
	Tempe perkedel							v
	Pelenkap						V	
	Otak – otak					V		
	Jeruk			V				

Lampiran 17. Comstock hari ke - 3

Waktu Makan	Nama/Menu Masakan	Sisa makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Pagi	Bubur saring					V		
	Ayam filet			v				
	Tahu terik	v						
	Oseng wortel						V	
	Susu							v
Siang	Bubur nasi				V			
	Ayam bacem						V	
	Tempe							
	Soto ayam						V	
	Sate hati	v						
	Pepaya				V			
Sore	Bubur nasi			V				
	Semur telur					v		
	Tahu bumbu							
	Lodeh pepaya						V	
	Galantin			v				
	Jeruk					V		

