

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Skrining

Nama	: Tn. M	Tanggal MRS	14/02/2025
Usia	: 55 tahun 0 bulan 18 hari	Tanggal skrining	14/02/2025
Ruang	: Aster 10	Berat badan	-
No. RM	: 00550059	Tinggi badan	-
Jenis kelamin	: Laki-laki	IMT	-

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 skrening (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
SKOR	2	1	0	3
RISIKO MALNUTRISI/TIDAK RISIKO				

Lampiran 2. Form IDNT

A. Identitas Pasien

1. Data Personal

Kode NCPT	Jenis Data	Data Personal
CH-1.1	Nama	Tn. M
CH-1.1.1	Umur	55 tahun 0 bulan 18 hari
CH-1.1.3	Jenis Kelamin	Laki laki
CH-1.1.5	Suku/etnik	Jawa
CH-1.1.6	Bahasa	Indonesia
CH-1.1.8	Pendidikan	SLTA
CH-1.1.9	Peran dalam keluarga	Kepala keluarga
CH-1.1.10	Merokok	Tidak merokok
CH-1.1.13	Mobilitas	Bisa turun dari tempat tidur tetapi untuk berjalan perlu bantuan.
	Diagnosis Medis	CKD Stages 5 on HD Hipertensi

Nomer RM : 00550059

Ruang Perawatan : Aster kamar 10

Tanggal MRS : 14 Februari 2025 pukul 02.12

Tanggal Pengambilan Kasus : 14 Februari 2025 pukul 10.00

2. Riwayat Penyakit

Kode NCPT	Jenis Data	Data Personal
CH-2.1	Keluhan utama Riwayat Penyakit Keluarga Riwayat Penyakit Sekarang Riwayat Penyakit Terdahulu	Sesak nafas, nyeri pada lutut, lemas Tidak memiliki Riwayat penyakit dari keluarga CKD on HD serta Hipertensi - Sebelum di diagnosis CKD pasien memiliki Riwayat hipertensi - Pasien sudah menjalankan hemodialisa sejak tahun 2018 1 bulan sekali - Setelah 3 bulan pasien rutin menjalankan hemodialisa 2 kali

Kode NCPT	Jenis Data	Data Personal
		dalam seminggu sampai saat ini.
CH-1.1.6	Riwayat Pengobatan	Obat rutin untuk gagal ginjal dan hipertensi

Kesimpulan : Berdasarkan Tabel 18. diatas diketahui pasien mengalami keluhan sesak nafas, nyeri lutut dan merasa lemas lalu dibawa ke IGD RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo untuk menjalani pemeriksaan lanjut. Pasien memiliki riwayat penyakit CKD sudah 7 tahun dan sudah menjalankan terapi hemodialisa 2 kali dalam seminggu. Pasien mengonsumsi obat rutin untuk gagal ginjal serta hipertensi.

3. Riwayat Klien Lain

Kode NCPT	Jenis Data	Data Personal
CH-2.1.4	Ekskresi	Gagal Ginjal Kronis (Dalam 24 jam pasien hanya BAK ± 1 gls @ 220 ml)
CH-2.1.5	Gastrointestinal	Penurunan nafsu makan, perut begah
CH-2.1.7	Hematologi	Anemia
CH-2.1.8	Imun	Tidak ada alergi makanan
CH-2.1.9	Integumentary	Tekanan darah tinggi
CH-2.1.13	Respiratory	Sesak nafas
CH.2.2.1	Perawatan	Hemodialisa 2x/minggu

Kesimpulan : Berdasarkan Tabel diatas dapat diketahui bahwa pasien memiliki gangguan ekskresi yaitu hanya BAK ± 1 gls @ 220 ml dalam 24 jam. pasien juga mengalami penurunan nafsu makan. Pasien memiliki riwayat tekanan darah tinggi dan juga mengalami anemia. Pasien tidak memiliki alergi pada makanan. Pasien juga mengeluh sesak nafas.

B. Riwayat Makan (FH)

1. SQFFQ

Kode NCPT	Jenis Data	Keterangan
FH-1.2.1	Asupan cairan	- Air Putih 7 gls aqua (1.540ml) - Teh manis 2 hari sekali @ 1gls (200ml)

Kode NCPT	Jenis Data	Keterangan
FH-1.2.2	Asupan Makan (frekuensi makan)	2-3 kali makan utama Jarang makan selingan
FH-1.5.1	Asupan lemak	Jarang konsumsi makanan yang digoreng.
FH-1.5.3	Asupan protein	Protein Hewani - Telur ayam 1 kali sehari @ 1 btr - Ayam kampung 3 kali dalam seminggu @ 1 ptg - Ikan gabus 3 kali dalam seminggu @ 1 ptg Protein Nabati - Tempe/tahu 2 kali dalam seminggu @ 1 ptg Pasien mengkonsumsi protein nabati hanya saat hemodialisa
FH-1.5.5	Asupan karbohidrat	Nasi 2 -3 kali sehari @ 1 ctg
FH-1.5.6	Asupan serat (sayur&buah)	Sayur - Labu siam 2 hari sekali @ 1sds - Oyong 2 hari sekali @ 1sds - Sawi putih 2 hari sekali @ 1sds Buah - Papaya 1 minggu sekali @ 1ptg - Apel kadang kadang @ 1bh (sebelum di makan di rendam di air panas terlebih dahulu)
FH-2.1:	Riwayat diet:	
FH-2.1.1	Pemesanan diet	Diet Dialisis II, Rendah Garam II
FH-2.1.2	Pengalaman diet di rumah	Sudah menjalankan diet untuk CKD dengan hemodialis
FH-2.1.3	Lingkungan makan	Keluarga sudah memisahkan masakan untuk pasien dan lainnya yaitu dengan mengurangi garam pada masakan yang di berikan kepada pasien.
FH-2.1.2.5	Makanan alergi	Tidak ada
FH-4.1..	Pengetahuan tentang makanan dan gizi	Keluarga dan pasien sudah pernah mendapatkan konseling gizi serta sudah paham tentang diet yang harus di Jalani tetapi pasien masih sering tidak menjalankan diet yang sudah di berikan

Kesimpulan : Berdasarkan riwayat makan asupan makan pasien masih kurang dalam variasi, pasien masih berlebih dalam konsumsi cairan. Pasien tidak memiliki alergi pada makanan. Diet yang dipesankan yaitu diet rendah protein.

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Natrium (mg)
Asupan oral	854.7	30.7	8.8	159.7	372.9
Kebutuhan	1.890	64.8	52.5	289.5	800
%Asupan	45,22%	47,37%	16,76%	55,16%	46,61%
Interpretasi	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang

Kesimpulan : Dari hasil pencatatan kebiasaan makan pasien dengan metode SQFFQ didapatkan hasil bahwa asupan energi, protein, lemak, karbohidrat dan natrium pasien kurang

2. Recall 24 jam

Tanggal : 13 Februari 2025

Makanan dari RS : Diet Dialis II Rendah Garam II

Makanan dari luar RS : Nasi 2 ctg, tempe bacem 1 ptg, sayur terong 1 sds, Nasi 1 ctg, ikan gabus 1 ptg

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Natrium (mg)
Asupan oral	596.8	33.4	17.9	74.4	72.3
Kebutuhan	1.890	64.8	52.5	289.5	800
%Asupan	31,5%	51,54%	34,09%	25,69%	9.03%
Interpretasi	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang	Kurang

Kesimpulan : Dari hasil pencatatan kebiasaan makan pasien dengan metode recall 24 jam didapatkan hasil bahwa asupan energi, protein, lemak, karbohidrat dan natrium pasien kurang

C. Standar Pemanding (CS)

Kode NCPT	Jenis Data	Keterangan
CS-1.1.1	Estimasi Kebutuhan Energi	Rumus <i>Pernefri</i> 35 kkal/kg BBI 35 x 54 1.890 kkal
CS-2.1.1	Estimasi Kebutuhan Lemak	25% x 1.890 472,5 kkal $\frac{472,5}{9}$ 52,5 gr

Kode NCPT	Jenis Data	Keterangan
CS-2.2.1	Estimasi Kebutuhan Protein	1,2 gr x BBI 1,2 x 54 64,8 gr 64,8 x 4 259,2 kkal
CS-2.3.1	Estimasi Kebutuhan Karbohidrat	1.890 - 259,2 – 472,5 1.158,3 kkal <u>1.158,3</u> 4 289,57 gr
CS-3.1.1	Estimasi Kebutuhan Cairan	Out Put (Produksi urine) + 500 ml 220 ml + 500 ml 720 ml
CS-4.2.1	Estimasi Kebutuhan Mineral	Natrium : 800 mg (Diet Rendah Garam II) Kalium : 40 mg/BB : 40 x 47,02 : 1880 mg
CS-5.1.1	Rekomendasi BBI	BBI : TB – 100 – 10% : 160 – 100 – 10 % : 54 kg

D. Antropometri (AD)

Kode NCPT	Jenis Data	Hasil
AD-1.1.7.20	LILA	21,5 cm
	ULNA	24 cm
AD-1.1.1	Estimasi Tinggi Badan	(Mulyasari I, Purbowati P. 2018) 2,525(ULNA) - 5,828 (JK) + 99,384 2,525(24) - 5,828(0) + 99,384 159,9 cm (160 cm)
AD-1.1.2	Estimasi Berat Badan	(Mulyasari I, Purbowati P. 2018) 2,863 (LILA) – 4,019 (JK) -14,533 2,863 (21,5) – 4,019 (0) - 14,533 47,02 kg
	BBI	Rumus Broca modifikasi 90/100 x (TB (cm) – 100) x 1kg 90/100 x (160 – 100) x 1 kg 54 kg
	% LILA	$\left(\frac{Lila\ diukur}{Lila\ standar}\right) \times 100\%$ $\left(\frac{21,5}{31,7}\right) \times 100\%$ 67,8 % (Gizi Buruk) Kategori

Kode NCPT	Jenis Data	Hasil
		Obesitas >120%
		Overwight 110-120%
		Gizi Baik 85-110%
		Gizi Kurang 70,1-84,9%
		Gizi Buruk < 70%

E. Pemeriksaan Fisik/Klinis (PD)

Kode NCPT	Jenis Data	Hasil	Keterangan
PD-1.1.1..	Penampilan keseluruhan	Composmentis	
PD-1.1.2	Bahasa Tubuh	Lemah	
PD-1.1.4	Sistem jantung-paru	Sesak nafas	
PD-1.1.5	Sistem pencernaan	Nafsu makan menurun dan perut terasa begah	
PD-1.1.6	Edema	Asites pada perut	
PD-1.1.9	Sistem urine	Hanya BAK 1 gls selama 24 jam	
PD-1.1.11	Kepala dan mata	Pusing	
	Sendi	Nyeri Lutut	
PD-1.1.21	Vital sign		
PD-1.1.21.9	Respirasi (N: 20-24x/mnt)	16x/menit	Lambat
PD-1.1.21.2	Tekanan Darah, diastole	129/88 mmHg	Tinggi
PD-1.1.21.1	Tekanan Darah, sistol (N: 120/80mmHg)		
PD-1.1.21.8	Nadi (N: 60-100x/mnt)	90x/menit	Normal
PD-1.1.21.10	Suhu (N: 36-37°C)	36 °C	Normal

Kesimpulan : Dari hasil pemeriksaan fisik pasien dapat diketahui keadaan umum pasien composmentis tetapi lemah. Pasien mengalami sesak nafas, penurunan nafsu makan dan perut terasa begah. Terdapat ascites pada perut pasien. Pasien juga memiliki keluhan pusing dan nyeri pada lutut. Pasien hanya bisa BAK 1 gls selama 24 jam. Dari pemeriksaan klinis pasien di

ketahui respirasi pasien lambat, tekanan darah tinggi, untuk nadi dan suhu normal.

F. Biokimia (BD)

Kode NCPT	Data Biokimia	Hasil	Nilai Rujukan	Keterangan
BD-1.12	Ureum	79.1 mg/dL	10-50 mg/dL	Tinggi
BD-1.2.2	Kreatinin	6.89 mg/dl	0.62-1.10 mg/dL	Tinggi
BD-1.2.5	Natrium	134 mmol/L	135-147 mmol/L	Rendah
BD-1.2.6	Klorida	104 mmol/L	95-105 mmol/L	Normal
BD-1.2.7	Kalium	4.15 mmol/L	3.5-5 mmol/L	Normal
BD-1.5.2	GDS	105 mg/dL	74-106 mg/gl	Normal
BD-1.10.1	Hemoglobin	10.9 mg/dL	13.2-17.3 mg/dL	Rendah
BD-1.10.2	Hematokrit	33%	40-50%	Rendah
BD-1.10.3	MCV	94 ft	80-1000 ft	Normal
BD-1.10.3	MCH	31 pg	26-34 pg	Normal
BD-1.10.3	MCHC	33 g/dL	32-36 g/dl	Normal
BD-1.10.4	Leukosit	7,5 10 ³ /ul	3,8-10,6 10 ³ /ul	Normal
BD-1.10.4	Eritrosit	3,5 10 ⁶ /ul	4,4-5,9 10 ⁶ /ul	Rendah
BD-1.10.4	Trombosit	123 10 ³ /ul	150-400 10 ³ /ul	Rendah
BD-1.10.4	Netrofil	84 %	50-70 %	Tinggi
BD-1.10.4	Limfosit	5,4 %	25-40 %	Rendah
BD-1.10.4	Monosit	9,4 %	2-8%	Tinggi
BD-1.10.4	Eosinofil	1,1 %	2-4%	Rendah
BD-1.10.4	Basofil	0,1 %	0-1%	Normal

Kesimpulan : hasil pemeriksaan biokimia menunjukkan bahwa kadar ureum, kreatin, netrofil dan monosit tinggi. Sedangkan kadar natrium, hemoglobin, hematokrit, eritrosit, trombosit, limfosit, eosinofil rendah, dan untuk kadar klorida, kalium, GDS, MCV, MCH, MCHC, leukosit, dan basofil normal.

G. Terapi Medis dan Fungsi

Kode IDNT	Jenis Terapi Medis	Fungsi	Interaksi dengan Makanan
FH.3.1	Ceftriaxone inj 1 gr	Melawan infeksi Berat	Konsumsi alkohol atau tembakau selama pengobatan ceftriaxone dapat menyebabkan interaksi yang tidak diinginkan.
	Amlodipine Tab 10 mg	Untuk mengobati tekanan darah tinggi (hipertensi) dan angina (nyeri dada).	Makanan tinggi natrium dapat mengurangi efektivitas amlodipine dalam mengendalikan tekanan darah.

Kode IDNT	Jenis Terapi Medis	Fungsi	Interaksi dengan Makanan
	Flutison 40 mg	Flutison membantu mengurangi peradangan di saluran udara, sehingga mencegah gejala asma seperti mengi, sesak napas, dan batuk.	Disarankan untuk menghindari makanan yang tinggi garam fluticasone inhalasi tidak memiliki interaksi yang signifikan dengan makanan
	Furosemide inj 10mg/ml	Mengatasi tumpukan cairan didalam tubuh dan menurunkan tekanan darah tinggi	Dapat menghalangi penyerapan natrium, tidak disarankan mengkonsumsi berbarengan dengan susu karena dapat mengurangi penyerapan kalsium
	Ketorolac inj 3%	Meredakan nyeri akut	mengonsumsi alkohol selama penggunaan Ketorolac harus dihindari karena dapat meningkatkan risiko perdarahan lambung
	Meprovent inh amp	meredakan gejala seperti sesak napas, mengi, dan batuk	Hindari penggunaan alkohol selama pengobatan, karena dapat memperburuk efek samping obat
	Ranitidin HCL inj 25 mg	Ranitidin membantu mengurangi nyeri dan mempercepat penyembuhan tukak lambung dan duodenum.	Hindari konsumsi alkohol selama penggunaan ranitidin, karena dapat meningkatkan risiko perdarahan lambung
	Salbutamol tab 2 mg 100s	meredakan gejala seperti sesak napas, mengi, dan batuk yang disebabkan oleh penyempitan saluran napas	Hindari konsumsi alkohol selama penggunaan Salbutamol, karena dapat meningkatkan risiko efek samping seperti tremor, palpitasi, dan sakit kepala

Kesimpulan : Berdasarkan tabel dapat diketahui pasien diberikan beberapa terapi medis berupa obat yaitu Ceftriaxone inj 1 gr, Amlodipine 10 mg, Flutison inh 0,5, Furosemide 40 mg, Ketorolac inj 3%, Meprovent inh amp, Ranitidin HCL inj 25 mg dan Salbutamol tab 2 mg.

H. Diagnosis Gizi

1. Domain Intake (NI)

NI-2.1 Asupan oral inadkuat berkaitan dengan gangguan sesak nafas dan perut terasa begah ditandai dengan hasil recall 24 jam asupan energin 31,5%, protein 51,54%, lemak 34,09 %, karbohidrat 25,69% yang kurang dari total kebutuhan pasien

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Asupan oral inadkuat	Meningkatkan asupan makanan pasien sesuai dengan kondisi dan kemampuan pasien minimal 80 %
E	EY. 1.4 Etiologi Fungsi Fisik (sesak nafas dan perut terasa begah)	ND 2.1 Nutrisi Enteral berupa pemberian susu nephrisol
S	Hasil recall 24 jam supan energin 31,5% , protein 51,54%, lemak 34,09 %, karbohidrat 25,69% yang kurang dari total kebutuhan pasien	Monev asupan energi, protein, lemak dan karbohidrat minimal 80% dari total kebutuhan.

NI 3.2 Asupan cairan berlebih berkaitan dengan adanya gangguan fungsi ginjal ditandai oleh konsumsi cairan 1540 ml/hari keadaan pasien yang anuria dan adanya ascites.

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Asupan cairan berlebih	Memebantu mengatur asupan cairan pasien perhari sesuai dengan kondisi pasien dan mencegah perburukan fungsi ginjal dan kerparahan ascites
E	EY. 1.5 Etiologi Metabolitik Fisiologis (Penurunan fungsi ginjal)	ND 1.3 Modifikasi pemberian cairan, dikurangi sesuai kebutuhan ND.1.2.11.7 Modifikasi natrium diturunkan
S	konsumsi cairan 1540 ml/hari keadaan pasien yang anuria dan adanya ascites	Monitoring asupan cairan pasien sesuai kebutuhan pasien

NI 5.1 Peningkatan kebutuhan zat gizi (protein) berkaitan dengan hilangnya asam amino pada saat hemodialisa, ditandai oleh sudah menjalankan hemodialisa rutin seminggu 2x.

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Peningkatan kebutuhan zat gizi protein	Mengganti asam amino yang hilang saat hemodialisa
E	EY. 1.5 Etiologi Metabolitik Fisiologis (Hilangnya asam amino pada saat hemodialisa)	ND 1.2.3 Modifikasi pemberian protein dengan nilai biologi tinggi
S	Hemodialisa rutin 2x seminggu	Pemantauan pemenuhan dan pemilihan protein harian

NI 5.4 Penurunan kebutuhan zat gizi natrium berkaitan dengan hipertensi dan adanya ascites ditandai oleh tekanan darah 129/88 mmHg dan adanya ascites pada perut

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Penurunan kebutuhan zat gizi natrium	Mengontrol asupan natrium pasien sesuai dengan kebutuhan dan kondisi pasien
E	EY. 1.5 Etiologi Metabolitik Fisiologis (Hipertensi dan adanya ascites)	ND.1.2.11.7 Modifikasi natrium diturunkan
S	Tekanan darah 129/88 mmHg dan adanya ascites pada perut	Tekanan darah mendekati normal dan ascites pada perut berkurang

2. Domain Klinik (NC)

NC 4.1 Malnutrisi (kurang Gizi) penurunan nafsu makan, ditandai oleh % lila kurang dari 70% (67,8%) yang dapat di artikan status gizi pasien adalah gizi buruk.

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Malnutrisi (kurang Gizi)	Mencegah penurunan berat badan yang signifikan

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
E	EY. 1.5 Etiologi Metabolitik Fisiologis (Penurunan nafsu makan)	ND 1.2.2 Modifikasi pemberian energi, energi ditingkatkan sesuai kebutuhan
S	Hasil % Lila <70% (67,8%)	Pengukuran Lila tidak mengalami penurunan

3. Domain Behaviour (NB)

NB 1.4 Ketidakmampuan Memonitoring Diri Sendiri berkaitan dengan keengganan dalam menerapkan diet yang direkomendasikan ditandai dengan masih mengonsumsi cairan yang berlebih

	DIAGNOSIS GIZI	INTERVENSI
P	Ketidakmampuan Memonitoring Diri Sendiri	Memberikan motivasi pada pasien agar patuh terhadap diet yang sudah diberikan
E	EY. 1.10 Etiologi Perilaku (Keengganan dalam menerapkan diet)	C. 2.4 Konseling pemecahan masalah E.1.1 Edukasi Gizi
S	Masih mengonsumsi cairan yang berlebih	Membantu mengedukasi pasien agar patuh dan menjalankan diet yang sesuai

I. Intervensi Gizi

1. Tujuan

- a. Meningkatkan asupan makanan pasien sesuai dengan kondisi dan kemampuan pasien minimal 80 %.
- b. Mengatur asupan cairan pasien sesuai dengan keadaan pasien.
- c. Meningkatkan asupan protein dengan nilai biologik tinggi untuk mengganti asam amino yang hilang pada saat hemodialisa
- d. Mengatur asupan natrium pasien sesuai dengan kebutuhan pasien
- e. Mencegah penurunan berat badan yang signifikan dengan memberikan asupan energi sesuai dengan kebutuhan.
- f. Memberikan konseling pemecahan masalah terkait pemilihan makanan yang tepat untuk penderita CKD on hemodialisa rutin dengan anemia, hipertensi, ascites.

2. Preskripsi Diet

Pemberian Makanan dan Selingan (ND.1)

- a. ND. 1.1 : Jenis Diet : Diet Dialisis II, Rendah Garam II
- b. ND. 1.2.1 : Bentuk Makanan : Biasa
- c. ND. 1.5 : Route : oral
- d. ND.1.3 : Jadwal/Frekuensi Pemberian: 3x makanan utama
- e. Energi : 1.890 kkal (35kkal/kg BBI)
- f. Protein : 64,8 gr (1,2 gr/kg BBI)
- g. Lemak : 52,5 gr (25% dari total kebutuhan)
- h. Karbohidrat : 289,57 gr (Sisa dari protein dan lemak)
- i. Natrium : 800 mg (Diet Rendah Garam II)
- j. Kalium : 1880 mg
- k. Cairan : Out Put (Produksi urine) + 500 ml

$$220 \text{ ml} + 500 \text{ ml} = 720 \text{ ml}$$

3. Implementasi Diet Rumah Sakit

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Standar Diet RS	1.987,6	66	68	280
Infus	-	-	-	-
Kebutuhan /Planing	1.890	64,8	52,5	289.57
%Standar/Kebutuhan	105,1%	101,8%	129,5%	96,6%
Interpretasi	Baik	Baik	Lebih	Baik

Kesimpulan : Berdasarkan perhitungan pada di atas, diketahui bahwa

standar diet rumah sakit untuk energi, protein, serta karbohidrat tidak

melebihi target sedangkan untuk lemak melebihi target kebutuhan zat

gizi pasien sehingga perlu diberikan rekomendasi diet yang sesuai

dengan kebutuhan pasien.

4. Rekomendasi Diet

Waktu Makan	Standar Diet RS	Rekomendasi Diet
Pagi	Nasi : 200 gr Lauk Hewani : 60 gr Sayuran : 75 gr Minyak : 10 gr Susu : 25 gr	Nasi : 200 gr Lauk Hewani : 60 gr Sayuran : 75 gr Minyak : 10 gr Susu : 25 gr
Siang	Nasi : 200 gr Lauk Hewani : 60 gr Lauk Nabati : 40 gr Sayuran : 75 gr Minyak : 10 gr Buah : 100 gr	Nasi : 200 gr Lauk Hewani : 60 gr Lauk Nabati : 35 gr Sayuran : 75 gr Minyak : 10 gr Buah : 100 gr
Malam	Nasi : 200 gr Lauk Hewani : 50 gr Sayuran : 75 gr Minyak : 10 gr	Nasi : 200 gr Lauk Hewani : 50 gr Sayuran : 75 gr Minyak : 10 gr
Nilai Gizi	Energi : 1.987,6 kkal Protein : 66 gr Lemak : 68 gr Karbohidrat : 280.8 gr	Energi : 1.890 kkal Protein : 64,5 gr Lemak : 52,5 gr Karbohidrat : 289,5 gr

5. Domain Konseling

a. Tujuan

Memberikan pengetahuan, pemahaman dan mendiskusikan pemilihan bahan makanan yang tepat untuk penderita CKD on HD rutin dengan hipertensi dan adanya ascites.

b. Preskripsi

- 1) Sasaran : Pasien dan keluarga pasien
- 2) Tempat : Bangsal Aster (kamar 10)
- 3) Waktu : 15-20 menit
- 4) Permasalahn gizi :
 - a) Asupan oral tidak adekuat

- b) Peningkatan kebutuhan protein dengan nilai biologik tinggi berkaitan dengan adanya anemia dan tindakan hemodialisa rutin,
- c) Pembatasan asupan natrium karena adanya riwayat hipertensi,
- d) Pembatasan asupan cairan terkait adanya ascites
- e) Ketidapatuhan dalam menjalankan diet yang dianjurkan

5) Metode : Diskusi dan tanya jawab

6) Media : Leaflet diet Hemodialisa, leaflet Diet Rendah Garam, leaflet bahan penukar

7) Materi :

- a) Tujuan diet dialisis
- b) Bahan makanan yang mengandung protein tinggi, bahan makanan yang dianjurkan dan tidak dianjurkan
- c) Contoh menu sehari dalam diet dialisis sesuai kebutuhan pasien
- d) Pentingnya peran anggota keluarga lain pada pasien dalam menjalani diet.

6. Domain Edukasi

a. Tujuan Edukasi

- 1) Memberikan informasi mengenai diet yang akan diberikan saat ini sesuai dengan kondisi pasien

- 2) Memberikan motivasi kepada pasien dan keluarga pasien agar pasien dapat menghabiskan makan dan minum yang telah disediakan sebagai bentuk membantu proses penyembuhan pasien serta tidak makan makanan dari luar rumah sakit selama intervensi

b. Prioritas Modifikasi

- 1) ND 1.2.2 Modifikasi pemberian energi, energi ditingkatkan sesuai kebutuhan
- 2) ND 1.2.3 Modifikasi pemberian protein dengan nilai biologi tinggi
- 3) ND 1.3 Modifikasi pemberian cairan, dikurangi sesuai kebutuhan
- 4) ND.1.2.11.7 Modifikasi natrium diturunkan

J. Kolaborasi (RC)

No	Tenaga Kesehatan	Kolaborasi
1	Ahli gizi	Mendiskusikan mengenai hasil assessment untuk merencanakan jenis diet (diet Dialisis II, rendah garam II), bentuk makanan (biasa), skrining, diagnosis, intervensi gizi yang akan diberikan. Berkoordinasi mengenai perhitungan kebutuhan gizi dan implementasi rekomendasi menu pasien
2	Perawat	Berkoordinasi mengenai pemeriksaan klinik fisik : vital sign dan keluhan atau keadaan pasien
	Non Tenaga Kesehatan/Profesional	Koordinasi
4	Pasien dan keluarga pasien	Berkoordinasi menanyakan kondisi pasien, menanyakan keluhan yang di dapatkan saat intervensi gizi, memotivasi pasien agar mau menerima dan menerapkan terapi diet yang telah diberikan, memberikan edukasi, dan konseling terkait diet Dialisis II rendah garam II
5	Tenaga Pengolah	Berkoordinasi terkait pengolahan menu diet pasien sesuai dengan jenis diet, bentuk makanan, dan rekomendasi menu yang sudah ditentukan

No	Tenaga Kesehatan	Kolaborasi
6	Pramusaji	Berkoordinasi terkait pendistribusian makanan ke pasien sesuai dengan identitas, jadwal pemberian makan dan minum, tepat jenis diet, dan dalam keadaan bersih

K. Rencana Monitoring

Monitoring dan Evaluasi	Hal yang Diukur	Waktu Pengukuran	Target
Antropometri	LILA	Awal dan akhir intervensi	LILA tidak mengalami penurunan
Biokimia	Kreatinin Hemoglobin Hematokrit Ureum Natrium Kalium	Sesuai dengan jadwal pemeriksaan	Mendekati nilai normal Kreatinin Hemoglobin Hematokrit Ureum Natrium Kalium
Klinis/Fisik	Tekanan Darah Sesak nafas Pusing Nyeri lutut Nafsu makan Asites	Setiap hari	Tekanan darah normal Sesak nafas Berkurang Pusing berkurang Nyeri Lutut berkurang Nafsu makan meningkat Asites berkurang
Dietary History	Energi Protein Lemak Karbohidrat Cairan Natrium	Setiap hari	Asupan Energi 80-100% Protein 80-100% Lemak 80-100% Karbohidrat 80-100% Cairan dan natrium sesuai kebutuhan.

Lampiran 3. Form Recall 24 Jam Sebelum Masuk Rumah Sakit

Waktu Makan	Masakan	Bahan Makanan/Jenis bahan	Banyaknya URT/Porsi	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)	Natrium (mg)
Pagi 07.00 WIB	Nasi kukus	Beras	2 ctg	100	130	0.2	0.2	28.6	0
	Tempe bacen	Tempe	1 ptg	50	118.5	7.5	7.5	8.8	2.5
	Terong balado	Terong	2 sds	60	16.8	0.1	0.1	4	1.8
	Air Putih	Air Putih	1 gls	220	0	0	0	0	0
Siang 13.00 WIB	Nasi kukus	Beras	1 ctg	50	65	0.1	0.1	14.3	0
	Ikan gabus goreng	Ikan gabus	1 ptg	50	41.9	0.3	0.3	0	31
	Teh hangat	Gula pasir	1 sds	5	19.3	0	0	5	0.1
Pagi 06.00 WIB	Bubur nasi	Beras	1 ctg	75	54.7	0.1	0.1	12	0
	Opor Ayam	Daging ayam	1 ptg	50	142.4	9.4	9.4	0	36.5
	Tumis Jipang	Jipang	1 sds	40	8	0.1	0.1	1.7	0.4
	Air Putih	Air Putih	1 gls	220	0	0	0	0	0
Jumlah Asupan					596.8	33.4	17.9	74.4	72.3

Lampiran 4. Form SQFFQ Pasien

Identitas Responden :

Nama : Tn. M Pekerjaan : -
 Umur : 55 tahun BB (kg) : -
 Jenis Kelamin : Laki- laki TB (cm) : -

No	Bahan Makanan	Frekuensi Konsumsi					Porsi		Ket
		Harian	Mingguan	Bulanan	Tahunan	Tidak Pernah	URT	gr	
Makanan Pokok									
1	Nasi	2-3 x					1 ctg	50	
Lauk Hewani									
1	Ayam kampung		3x				1 ptg	60	
3	Ikan gampus		3x				1 ptg	60	
4	Telur ayam	1x					1 btr	60	
Lauk Nabati									
1	Tahu		2x				1 ptg	50	
2	Tempe		2x				1 ptg	50	
Sayuran									
1	Labu siam		3x				1 sds	50	
2	Oyong		3x				1 sds	50	
3	Sawi putih		3x				1 sds	50	
Buah-Buahan									
1	Pepaya		1x				1 ptg	100	
2	Apel			1x			1 bh	100	
Minuman									
1	Air putih	7x					1 gls	220	
2	Teh		3x				1 gls	220	
Snack									
1	Roti manis	1x					1 ptg	50	

Lampiran 5. Perencanaan Menu

- Perencanaan Hari Ke- 1 15 Februari 2025

Waktu makan	Menu	Bahan	urt	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)	
Pagi 06.00 WIB	Bubur ayam	Bubur nasi	2 ctg	200	182.0	3.4	0.4	40.8	0.0	20.0	0.0	
	Ayam Suir	Daging ayam	1 ptg	75	223.5	13.7	18.8	0.0	289.4	81.8	41.9	
	Kuah Pelengkap	Kuah	½ sds	10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	10.0
		Loncang	2 sdm	10	4.1	0.2	0.0	0.0	0.8	9.0	3.0	8.9
		Sledri	1 sdm	5	1.2	0.1	0.0	0.0	0.2	12.9	3.2	4.7
		Garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0
		minyak	½ sdm	2	17.7	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
	Susu	Nephrisol	3 sdm	25	112.5	2.3	4.0	16.8	0.0	0.0	0.0	0.0
		Air	1 gls	150	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	150.0
SUB TOTAL					552.8	19.6	25.2	61.4	311.5	108.4	215.6	
Siang 12.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4	
	sabel goreng daging cc	Daging sapi	1 ptg	60	163.8	10.5	13.2	0.0	160.2	55.8	36.0	
		minyak	½ sdt	1	8.8	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	Bobor kentang Wortel	Kentang	½ sds	25	68.3	4.4	5.5	0.0	66.8	5.5	23.1	
		Wortel	1 sds	75	27.0	0.8	0.5	5.9	183.8	52.5	67.4	
		Garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0

		Kuah	½ sds	10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	10.0
		Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
	Tempe Goreng	Tempe	1 ptg	35	70.4	7.3	3.1	4.7	81.9	3.2	19.4
		minyak	½ sdm	1	8.8	0.0	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0
	Buah	Anggur	5 bh	100	30.0	0.5	0.2	6.8	0.0	0.0	56.7
SUB TOTAL					748.9	29.4	24.0	100.9	568.7	119.4	326.1
Sore 17.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4
	Balado telur	Telur	1 btr	60	92.4	7.8	6.6	0.7	0.0	74.4	0.0
		Minyak	½ sdt	1	8.8	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Bening Bayam	Bayam	½ sds	10	2.3	0.1	0.1	0.4	30.8	1.6	9.4
		Wortel	1 ½ sds	75	27.0	0.8	0.5	5.9	183.8	52.5	67.4
		Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
		Garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0
SUB TOTAL					502.4	14.7	8.7	89.4	290.7	130.9	190.3
Asupan Gizi					1804.0	63.6	57.9	251.6	1171.0	358.3	732.1
Total kebutuhan					1890.0	64.8	52.5	289.6	1880.0	800.0	720.0
% asupan					95.5%	98.2%	110%	86.9%	62.3%	44.8%	101.7%
Interpretasi					Baik	Baik	Baik	Kurang	Kurang	Kurang	Baik

- Perencanaan Hari Ke- 2 16 Februari 2025

Waktu makan	Menu	Bahan	urt	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Pagi 06.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4
	Salad solo	galantin ayam	2 ptg	50	149.0	9.1	12.5	0.0	193.0	54.5	28.0
		Kuah salad	1 sds	20	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Pelengkap	Wortel	2 sds	75	27.0	0.8	0.5	5.9	183.8	52.5	67.4
		Kentang	½ sds	10	6.2	0.2	0.0	1.4	39.6	0.7	8.3
		Garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0
		gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
		Minyak	½ sdt	1	8.8	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Susu	Nephrisol	3 sdm	25	112.5	2.3	4.0	16.8	0.0	0.0	0.0
		Air	1 gls	150	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	150.0
SUB TOTAL					675.4	18.3	18.6	106.4	492.4	110.1	387.3
Siang 12.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4
	Ayam filet teriaki	Daging ayam	1 ptg	60	178.8	10.9	15.0	0.0	231.5	65.4	33.5
	Sop	Wortel	2 sds	75	27.0	0.8	0.5	5.9	183.8	52.5	67.4
		Kentang	½ sds	15	9.3	0.3	0.0	2.0	59.4	1.1	12.5
		garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0
		Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
		Minyak	½ sdt	1	8.8	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Tahu Cetak	Tahu	1 ptg	35	28.0	3.8	1.6	0.3	17.7	0.7	28.8
		Wortel	1 sdm	5	1.8	0.1	0.0	0.4	12.3	3.5	4.5

		Telur	1 sdm	5	7.7	0.7	0.6	0.1	0.0	6.2	0.0
	Buah	Anggur	5 bh	100	30.0	0.5	0.2	6.8	0.0	0.0	92.3
SUB TOTAL					663.3	23.0	19.5	97.9	580.8	131.8	352.6
Sore 17.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4
	Soto daging sapi	Daging sapi	1 ptg	55	150.2	9.6	12.1	0.0	146.9	51.2	33.0
	perkedel kentang	kentang	2 ptg	35	21.7	0.7	0.1	4.7	138.6	2.5	29.2
		Telur	1 sdm	5	7.7	0.7	0.6	0.1	0.0	6.2	0.0
	Pelengkap	Bihun	2 sdm	10	38.4	0.5	0.0	8.2	0.5	1.2	1.3
		Wortel	2 sds	75	27.0	0.8	0.5	5.9	183.8	52.5	67.4
		Garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0
		Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
	Minyak	½ sdt	1	8.8	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
SUB TOTAL					625.6	18.2	14.8	101.3	545.8	115.9	244.5
Asupan Gizi					1964.2	59.5	52.9	305.7	1619.1	357.8	984.3
Total kebutuhan					1890.0	64.8	52.5	289.6	1880.0	800.0	720.0
% asupan					103.9%	91.9%	100.7%	105.6%	86.1%	44.7%	136.7%
Interpretasi					Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang	Kurang	Lebih








- Perencanaan Hari Ke- 3 17 Februari 2025

Waktu makan	Menu	Bahan	urt	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Cairan (ml)
Pagi 06.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4
	Telur Bumbu tomat	Telur	1 btr	60	92.4	7.8	6.6	0.7	0.0	74.4	0.0
	Bobor Wortel bayam tomat	Wotrel	2 sds	75	27.0	0.8	0.5	5.9	183.8	52.5	67.4
		Tomat	1 sdm	10	2.4	0.1	0.1	0.5	16.5	1.0	9.3
		kuah	½ sds	10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	10.0
		Bayam	½ sds	15	2.4	0.1	0.1	0.4	68.5	2.4	14.2
		Garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0
		Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
		Minyak	½ sdt	1	8.8	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Susu	Nephrisol	3 sdm	25	112.5	2.3	4.0	16.8	0.0	0.0	0.0
Air		1 gls	150	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	150.0	
SUB TOTAL					617.4	17.1	12.8	106.7	344.8	132.7	364.5
Siang 12.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4
	ikan bandeng pepes	Ikan bandeng	1 ptg	60	73.8	12.0	2.9	0.0	162.6	40.2	44.4
	Asem Asem jipang wortel	Jipang	1 sds	25	8.5	1.0	0.1	1.2	14.8	4.0	22.4
		Wortel	3 sds	100	36.0	1.0	0.6	7.9	245.0	70.0	89.9
		kuah	½ sds	10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	10.0
		garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0
Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2	

		minyak	½ sdt	2	17.7	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Tahu balur Panir	Tahu	1 ptg	35	28.0	3.8	1.6	0.3	17.7	0.7	28.8
		Panir	1 sdm	5	16.7	0.5	0.0	3.7	0.0	14.2	0.0
		Telur	1 sdm	5	7.7	0.7	0.6	0.1	0.0	6.2	0.0
	Buah	Anggur	5 bh	100	30.0	0.5	0.2	6.8	0.0	0.0	92.3
SUB TOTAL					590.2	25.5	8.6	102.3	516.2	137.7	401.4
Sore 17.00 WIB	Nasi	Nasi	2 ctg	200	360.0	6.0	0.6	79.6	76.0	2.0	113.4
	Ayam bakar madu	Daging ayam	1 ptg	100	298.0	18.2	25.0	0.0	385.9	109.0	55.9
		Madu	1 sdm	5	14.7	0.0	0.0	4.0	1.3	0.3	1.0
	Orak arik bihun wortel	Bihun	2 sdm	15	57.6	0.7	0.0	12.3	0.8	1.8	1.9
		Wortel	3 sds	100	36.0	1.0	0.6	7.9	245.0	70.0	89.9
		Telur	1 sdm	5	7.7	0.7	0.6	0.1	0.0	6.2	0.0
		Gula	½ sdm	3	11.8	0.0	0.0	2.8	0.1	0.0	0.2
		Minyak	½ sdm	2	17.7	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Garam	½ sdt	1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0	
SUB TOTAL					803.5	26.6	28.8	106.7	709.1	189.7	262.3
Asupan Gizi					2011.0	69.1	50.1	315.6	1570.2	459.7	1028.1
Total kebutuhan					1890.0	64.8	52.5	289.6	1880.0	800.0	720.0
% asupan					106.4%	106.6%	95.4%	109.0%	83.5%	57.5%	142.8
Interpretasi					Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang	Kurang	Lebih

Lampiran 6. Form Comstock

- Comstock Hari Ke-1

No. RM : 00550059				Ruangan : Aster 10				
Tanggal : 15 Februari 2025				Kelas Perawatan : 3				
Waktu Makan	Nama/Menu Masakan	Sisa Makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
								
Pagi	Bubur nasi					V		
	Ayam suir					V		
	Kuah pelengkap				V			
	Susu				V			
Siang	Nasi					V		
	Bola Bola daging	V						
	Bobor wortel				V			
	Tempe Goreng	V						
	Buah				V			
Sore	Nasi			V				
	Balado telur	V						
	Bening Wortel				V			
Jumlah		3	0	1	5	3	0	0
Dikalikan		0	1	2	3	4	5	6
Total		0	0	2	15	12	0	0
Keterangan :								
○ : Makanan Habis								
● : Makanan Utuh								

$$\begin{aligned}
 \text{Perhitungan} &= \frac{\text{Total Nilai}}{(\text{Jumlah Jenis Menu} \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{29}{(12 \times 6)} \times 100\% \\
 &= \frac{29}{72} \times 100\% \\
 &= 40,27\%
 \end{aligned}$$

Kesimpulan :

Berdasarkan comstock, sisa makanan pasien pada hari pertama yaitu >20% dengan presentase 40,27% atau asupan makan pasien pada hari tersebut hanya 59,73%.

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Kalium (mg)	Na (mg)	Cairan (ml)
Perencanaan Menu	1804.0	63.6	57.9	251.6	1171.0	358.3	732.1
Asupan Comstok (59,73%)	1.077,52	37,98	34,58	150,28	699,43	214,01	437,28
Asupan Cairan 24 jam	-	-	-	-	-	-	500
Jumlah Asupan 24 jam	1.077,52	37,98	34,58	150,28	699,43	214,01	937,28

- Comstock Hari Ke-2

No. RM : 00550059		Ruangan : Aster 10						
Tanggal : 16 Februari 2025		Kelas Perawatan : 3						
Waktu Makan	Nama/Menu Masakan	Sisa Makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Pagi	Nasi				V			
	Galatin Ayam			V				
	Kuah				V			
	Sayur Pelengkap				V			
	Susu			V				
Siang	Nasi				V			
	Ayam Filed teriyaki	V						
	Sayur Sop		V					
	Tahu Cetak	V						
Sore	Buah							V
	Nasi	V						
	Soto Sapi	V						
	Perkedel kentang	V						
	Sayur Pelengkap				V			
Jumlah		5	1	2	5	0	0	1
Dikalikan		0	1	2	3	4	5	6
Total		0	1	4	15	0	0	6
Keterangan :								
○ : Makanan Habis								
● : Makanan Utuh								

$$\begin{aligned} \text{Perhitungan} &= \frac{\text{Total Nilai}}{(\text{Jumlah Jenis Menu} \times 6)} \times 100\% \\ &= \frac{49}{(14 \times 6)} \times 100\% \end{aligned}$$

$$= \frac{26}{84} \times 100\%$$








$$= 30,95 \%$$

Kesimpulan :

Berdasarkan comstock, sisa makanan pasien pada hari pertama >20% dengan presentase 30,95% atau asupan makan pasien pada hari tersebut hanya 69,05%.

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Kalium (mg)	Na (mg)	Cairan (ml)
Perencanaan Menu	1964.2	59.5	52.9	305.7	1619.1	357.8	984.3
Asupan Comstock (69,05%)	1356,2	41,08	36,52	211	1.117	247	679,6
Asupan Cairan 24 jam	-	-	-	-	-	-	500
Jumlah Asupan 24 jam	1356,2	41,08	36,52	211	1.117	247	1.179

- Comstock Hari Ke-3

No. RM : 00550059		Ruangan : Aster 10						
Tanggal : 17 Februari 2025		Kelas Perawatan : 3						
Waktu Makan	Nama/Menu Masakan	Sisa Makanan (Skala Comstock)						
		0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
Pagi	Nasi							
	Telur bumbu tomat	V						
	Bobor Wortel						V	
	Kuah					V		
	Susu		V					
Siang	Nasi		V					
	Pepes ikan bandeng	V						
	Asem Asem Jipang			V				
	Tahu Balur Panir	V						
	Buah							V
Sore	Nasi				V			
	Ayam bakar madu					V		
	Orak arim wortel					V		
	Jumlah	3	2	2	1	3	1	1
	Dikalikan	0	1	2	3	4	5	6
	Total	0	2	4	3	12	5	6

Keterangan :

○ : Makanan Habis

● : Makanan Utuh











$$\begin{aligned} \text{Perhitungan} &= \frac{\text{Total Nilai}}{(\text{Jumlah Jenis Menu} \times 6)} \times 100\% \\ &= \frac{49}{(13 \times 6)} \times 100\% \\ &= \frac{32}{78} \times 100\% \\ &= 41,02\% \end{aligned}$$

Kesimpulan :

Berdasarkan comstock, sisa makanan pasien pada hari pertama >20% dengan presentase 41,02 % atau asupan makan pasien pada hari tersebut hanya 58,98%.

	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Kalium (mg)	Na (mg)	Cairan (ml)
Perencanaan Menu	2011.0	69.1	50.1	315.6	1570.2	459.7	1028.1
Asupan Comstock (58,98%)	1.186	40,75	29,5	186,14	926,1	271,1	606,3
Asupan Cairan 24 jam	-	-	-	-	-	-	500
Jumlah Asupan 24 Jam	1.186	40,75	29,5	186,14	926,1	271,1	1.106

Lampiran 7. Dokumentasi Pemorsian

Tanggal	Waktu Makan	Makanan Awal	Sisa Makanan
15/02/2025	Makan Pagi		
	Makan Siang		
	Makan Malam		
16/02/2025	Makan Pagi		
	Makan Siang		

	Makan Malam		
17/02/2025	Makan Pagi		
	Makan Siang		
	Makan Malam		

Lampiran 8. Leaflet Diet Hemodialisis

Kebutuhan Gizi sehari

Energi : 1.890 kkal Lemak : 52,5 gr
 Protein : 64,5 gr KH : 289,5 gr

PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI

Pagi jam 06.00-08.00

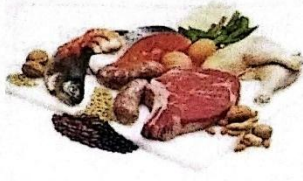
Nasi /pengganti	Berat (gr)	URT
Hewani/nabati/ayam	200	2 ctg
Sayuran	60	1 ptg
Minyak	75	2 sds
Gula pasir	10	1 sdm
Selingan jam 10.00	15	2 sdm
	100	1 ptg

Siang jam 12.00-13.00

Nasi /pengganti	Berat (gr)	URT
Hewani /telur nabati /tempe	200	2 ctg
Sayuran	60	1 ptg
Minyak	75	2 sds
Gula pasir	10	1 sdm
Selingan jam 16.00	15	2 sdm
	100	1 ptg

Malam jam 18.00-19.00

Nasi /pengganti	Berat (gr)	URT
Hewani/nabati sapi	200	2 ctg
Sayuran	60	1 ptg
Minyak	75	2 sds
Gula pasir	10	1 sdm
Selingan jam 21.00	15	2 sdm
Susu	25	1 ptg

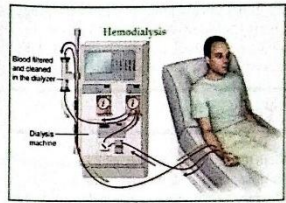


Contoh Menu Sehari

Pagi	Siang	Malam
Nasi	Nasi	Nasi
Telur dadar	Ayam panggang	Pepes ikan gabus
Tahu bumbu kalio	Tempe meandoan	Perkedel tahu
Tumis buncis	Urapan	Tumis kangkung
	Pepaya	Apel hijau

Selingan Pagi	Selingan Siang	Selingan Malam
(Jam 10.00)	(Jam 16.00)	(Jam 21.00)
Kue putu ayu	Kue talam	Roti bakar + sirup/madu

DIET HEMODIALISIS



Nama : MARSUDI
 Umur : 55 th
 Tinggi badan : cm
 Berat badan : kg
 Alamat : CANDINGASINAN, BANYUURIP
 Tanggal : 17 FEBRUARI 2025
 Konsultasi Gizi : RAWAT INAP

**INSTALASI GIZI
 RSUD Dr. TJITROWARDOJO
 PURWOREJO**

Agar anda dapat hidup nyaman dan produktif "Makanlah mengikuti anjuran diet dan lakukan Hemodialisis dengan Teratur"

Untuk Siapa diet GGK Hemodialisa??

Diet yang diberikan pada pasien dengan penurunan fungsi ginjal tahap akhir dengan terapi pengganti, jika hasil tes kliren kreatinin < 15 ml/ menit. Diet ini diberikan kepada pasien Gagal Ginjal Kronik yang menjalani Hemodialisa rutin 2x/minggu.

Tujuan Diet

- Mencukupi kebutuhan zat gizi sesuai kebutuhan perorangan agar status gizi optimal.
- Menjaga keseimbangan cairan dan elektrolit.
- Menjaga agar penumpukan produk sisa metabolisme protein tidak berlebihan.
- Pasien mampu melakukan aktifitas normal sehari-hari.

Syarat Diet

- Energi diberikan sesuai kebutuhan.
- Protein diberikan lebih tinggi daripada pasien Gagal Ginjal Kronik tanpa Hemodialisis rutin. 50% protein hewani dan 50% protein nabati.
- Batasi garam/natrium terutama bila ada penimbunan air dalam jaringan tubuh (edema) dan tekanan darah tinggi
- Kalium dibatasi terutama bila urin berkurang dan bila kadar kalium darah tinggi (hiperkalemia)
- Jumlah asupan cairan sehari sesuai dengan jumlah urin 24 jam ditambah 500 ml (cairan keluar melalui keringat dan pemapasan)

Pengaturan Makan

Pengaturan Makanan

- Bahan Makanan yang diperbolehkan**
- Hidrat Arang : nasi, roti putih, mie, makaroni, spaghetti, sagu, lontong, bihun, jagung, makanan yang dibuat dari tepung-tepungan, gata, madu, sirup, jani, permen, dll.
 - Bahan makanan sumber protein hewani : telur, ayam, daging, ikan, susu skim, susu full cream, semua olahan hewani tanpa pengawetan. Dalam jumlah sesuai anjuran.
 - Lauk nabati : tahu, tempe, kacang kedelai, kacang tolo, kacang hijau, kacang tanah. Dalam jumlah sesuai anjuran.
 - Buah-buahan yang mengandung kalium rendah. Kalium rendah : manggis, rambutan, semangka, blewah, sari apel. Kalium sedang : pepaya, salak, apel, anggur, jeruk, sawo, melon. Dalam jumlah sesuai anjuran.
 - Sayur-sayuran kalium rendah : ketimun. Kalium sedang : buncis, wortel, labu siam, kacang panjang. Dalam jumlah sesuai anjuran.
- Bahan Makanan yang tidak dianjurkan**
- Kalium juga banyak terdapat pada umbi-umbian : singkong, ubi, talas dsb sehingga perlu dibatasi.
 - Buah-buahan dan sayuran yang mengandung tinggi kalium seperti : alpokat, duku, durian, pisang ambon, nangka, kol, rebung.
 - Air kelapa mengandung kalium yang sangat tinggi sehingga tidak diperbolehkan.
 - Air minum berlebih dan kuah sayur yang berlebihan.



Hal-hal yang harus diperhatikan :

- Cara untuk mengurangi kalium dari bahan makanan : cucilah sayuran, buah, dan bahan makanan lain yang telah dikupas dan dipotong-potong kemudian rendamlah bahan makanan dalam air pada suhu 50-60 derajat celsius (air hangat) selama 2 jam, banyaknya air 10 kali bahan makanan. Air dibuang dan bahan makanan dleuci dalam air mengalir selama beberapa menit. Setelah itu masaklah. Lebih baik lagi jika air yang digunakan untuk memasak banyaknya 5 kali bahan makanan.
- Tidak dianjurkan dimakan dalam keadaan mentah
- Untuk buah-buahan karena dimakan sebagian dalam keadaan segar sehingga dibatasi hanya 2 kali sehari, sesuai jumlah yang ditentukan dan dipilih yang kandungan kaliumnya rendah.
- Bila mengkonsumsi makanan yang tinggi kalium, maka hanya diperbolehkan 1 kali sehari dengan jumlah yang ditentukan.
- Diet Hemodialisis ini harus direncanakan perorangan, karena nafsu makan pasien umumnya rendah sehingga perlu diperhatikan makanan kesukaan pasien. Untuk membatasi banyaknya jumlah cairan, masakan lebih baik dibuat dalam bentuk tidak berkuah misalnya ditumis, dikukus, dipanggang, dibakar, digoreng.
- Makanan tinggi kalori seperti sirup, madu, permen, dianjurkan sebagai penambah kalori, tetapi hendaknya tidak diberikan dekat waktu makan, karena mengurangi nafsu makan.

Lampiran 10. Leaflet Daftar Bahan Penukar

**5
GOLONGAN V
BUAH-BUAHAN**

Merupakan sumber vitamin terutama karotin, vitamin B1, B6, dan C. Juga merupakan sumber mineral. Satu satuan penukar, mengandung 40 kalori dan 10 gram karbohidrat.

bahan makanan	URT	berat g
adpokat	½ bh bsr	50
anggur	10 bj	75
appel	½ bh sdg	75
belimbing	1 bh bsr	125
duku	15 bh	75
durian	3 bj	50
jambu air	2 bh sdg	100
jambu biji	1 bh bsr	100
jambu bol	½ bh sdg	75
jeruk manis	2 bh sdg	100
kedondong	1 bh bsr	100
kemang	1 bh bsr	100
mangga	½ bh bsr	50
melon	1 ptg bsr	150
nanangka masak	3 bj	50
nenas	1/6 bh sdg	75
pepaya	1 ptg sdg	100
pisang ambon	1 bh sdg	50
pisang raja seroh	2 bh kcl	50
rambutan	8 bh	75
salak	1 bh bsr	75
sawo	1 bh sdg	50
semangka	1 ptg bsr	150
sirsak	½ gls	75

Keterangan : buah-buahan ditimbang tanpa kulit dan biji

**6
GOLONGAN VI
SUSU**

Merupakan sumber protein, lemak, karbohidrat, vitamin (terutama vitamin A dan niacin), serta mineral (zat kapur dan fosfor). Satu satuan penukar mengandung 130 kalori, 7 gram protein, 7 gram lemak dan 9 gram karbohidrat.

bahan makanan	URT	berat g
joghurt	1 gls	200
susu kambing	½ gls	150
susu kental tak manis	½ gls	100
susu kerbau	½ gls	100
susu sapi	1 gls	200
tepung sari dele	4 sdm	25
tepung susu skim (*)	4 sdm	20
tepung susu whole	5 sdm	25

Keterangan : Yang ditandai (*) perlu ditambah ½ satuan penukar minyak untuk melengkapi lemaknya.

**GOLONGAN VII
MINYAK**

Bahan makanan ini hampir seluruhnya terdiri dari lemak. Satu satuan penukar mengandung 45 kalori dan 5 gram lemak.

bahan makanan	URT	berat g
margarin	½ sdm	5
minyak kelapa	½ sdm	5
minyak ikan	½ sdm	5
minyak kacang	½ sdm	5
kelapa parut	1 ptg kcl	30
lemak babi	5 sdm	30
lemak sapi	1 ptg kcl	5
santan	½ gls	50

BAHAN MAKANAN PENUKAR

PEMERINTAH KABUPATEN PURWOREJO
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
dr. TJITROWARDOJO KELAS B
PURWOREJO

Dikeluarkan oleh:
**INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
dr. TJITROWARDOJO KELAS B
PURWOREJO**

DAFTAR INI HANYA DAPAT DIPERIBANYAK
DENGAN PERSETUJUAN PENYUSUN

CS Diipindai dengan CamScanner

**1
UKURAN RUMAH TANGGA**

Untuk memudahkan penggunaan, bahan makanan dalam daftar ini dinyatakan dengan alat ukur yang lazim terdapat di rumah tangga (disingkat URT). Cara ini terbukti cukup teliti dan praktis dalam penyusunan diet. Di bawah ini dicantumkan persamaan antara ukuran rumah tangga dengan gram.

1 sdm gula pasir	=	8 gram
1 sdm tepung susu	=	5 gram
1 sdm tepung beras, tepung sago	=	6 gram
1 sdm terigu, maizena, hunkwee	=	5 gram
1 sdm minyak goreng margarine	=	10 gram
1 sdm = 3 sdt	=	10 ml
1 gls = 24 sdm	=	240 ml
1 ckr = 1 gls	=	240 ml
1 gls nasi = 140 gram	=	70 gram beras
1 ptg pepaya (5 x 15 cm)	=	100 gram
1 bh. sdg pisang (3 x 15 cm)	=	50 gram
1 ptg sdg tempe (4 x 6 x 1 cm)	=	25 gram
1 ptg sdg daging (6 x 5 x 2 cm)	=	50 gram
1 ptg sdg ikan (6 x 5 x 2 cm)	=	50 gram
1 bj bsr tahu (6 x 6 x 2 ½ cm)	=	100 gram

Arti singkatan :

bh = buah	gls = gelas minuman
bj = biji	240 ml
btg = batang	g = gram
btr = butir	kcl = kecil
bks = bungkus	pk = pak
bsr = besar	ptg = potong
ckr = cangkir	sdm = sedang
d = daun	sdm = sendok makan
	sdt = sendok teh

**2
DAFTAR BAHAN MAKANAN PENUKAR**

Berikut ini dicantumkan 7 golongan bahan makanan. Bahan makanan pada tiap golongan dalam jumlah yang dinyatakan pada daftar, bernilai sama. Oleh karenanya satu sama lain dapat saling menukar.

Untuk singkatnya, disebut dengan istilah *1 satuan penukar*.

**GOLONGAN I
BAHAN MAKANAN SUMBER KARBOHIDRAT**

Bahan-bahan ini umumnya digunakan sebagai makanan pokok : 1 satuan penukar mengandung 175 kalori, 4 gram protein dan 40 gram karbohidrat.

bahan makanan	URT	berat g
bihun	½ gls	50
biscuiti meja	4 bh	50
babur beras	2 gls	400
havermout	6 sdm	50
kentang	2 bj sdg	200
krekers	5 bh bsr	50
maizena (*)	8 sdm	40
mi basah	1 ½ gls	200
mi kering	1 gls	50
nasi	½ gls	100
nasi jagung	½ gls	100
nasi tim	1 gls	200
roti putih	4 iris	80
singkong (*)	1 ptg sdg	100
talas	1 bj bsr	200
tepung beras	8 sdm	50
tepung sago (*)	7 sdm	40
tepung singkong (*)	8 sdm	40
tepung terigu	8 sdm	50
tepung hunkwee	8 sdm	40
u b i	1 bj sdg	150

Keterangan : Bahan makanan yang ditandai (*) kurang mengandung protein, hingga perlu ditambah ½ satuan penukar bahan makanan sumber protein.

**3
GOLONGAN II
BAHAN MAKANAN SUMBER PROTEIN HEWANI**

Umumnya digunakan sebagai lauk : 1 satuan penukar mengandung 95 kalori, 10 gram protein dan 6 gram lemak.

bahan makanan	URT	berat g
babat	2 ptg sdg	60
bakso daging	20 bj kcl	100
bakso daging	10 bj sdg	100
daging ayam	1 ptg sdg	50
daging babi	1 ptg kcl	25
daging sapi	1 ptg sdg	50
didih sapi	2 ptg sdg	50
hati sapi	1 ptg sdg	50
ikan asin	1 ptg sdg	25
ikan segar	1 ptg sdg	50
ikan teri	2 sdm	25
keju	1 ptg sdg	30
telur ayam biasa	2 btr	75
telur ayam negeri	1 btr bsr	60
telur bebek	1 btr	60
udang basah	½ gls	50
usus sapi	3 bulatan	75

**GOLONGAN III
BAHAN MAKANAN SUMBER PROTEIN NABATI**

Umumnya digunakan sebagai lauk juga 1 satuan penukar mengandung 80 kalori, 6 gram protein, 3 gram lemak, dan 8 gram karbohidrat.

bahan makanan	URT	berat g
kacang hijau	2 ½ sdm	25
kacang kedele	2 ½ sdm	25
kacang merah	2 ½ sdm	25
kacang tanah terkupas	2 sdm	20
keju kacang tanah	2 sdm	20
kacang tolo	2 ½ sdm	25
oncom	2 ptg sdg	50
tahu	1 bj bsr	100
tempe	2 ptg sdg	50

**4
GOLONGAN IV
SAYURAN**

Merupakan sumber vitamin terutama karotin dan vitamin C, dan juga mineral (zat kapur, zat besi, zat fosfor). Hendaknya digunakan campuran dari daun-daunan seperti : bayam, kangkung, daun singkong dan sebagainya, dengan kacang panjang, buncis, wortel, labu kuning dan sebagainya. Sayuran campur 100 gram banyaknya lebih kurang 1 gelas (setelah masak ditiriskan).

Untuk diabetes dan diet rendah kalori sayuran dibagi menjadi 2 kelompok, ialah :

Sayuran kelompok A, mengandung sedikit sekali protein dan karbohidrat. Sayuran ini boleh digunakan sekehendak tanpa diperhitungkan banyaknya. Yang termasuk kelompok ini adalah :

baligo	jambu segar	pepaya muda
bunga kool	kangkung	rebung
cabe hijau	kecipir muda	sawi
d. bawang	ketimun	selada
d. kacang pj.	kool	seledri
d. koro	labu air	tauge
d. labu siam	lobak	tebu terbungk
d. lobak	oyong (gambas)	terong
d. waluh	pecah	tomat

Sayuran kelompok B, dalam satu satuan penukar mengandung 50 kalori, 3 gram protein dan 10 gram karbohidrat. Satu satuan penukar = 100 gram sayuran mentah (*) = 1 gls setelah direbus dan ditiriskan (**)

Yang termasuk kelompok ini adalah :

bayam	labu siam	genjer
biet	nanika muda	jagung muda
buncis	d. pakis	jantung pisang
d. bluntas	d. pepaya	kacang panjang
d. feanca	d. singkong	kacang kapri
d. kecipir	d. talas	katuk
d. mangkakan	pare	kucai
d. melinjaw	tekokak	labu waluh
d. ubi	wortel	

Keterangan : (*) Sayuran ditimbang bersih dan dipotong biasa seperti di rumah tangga (**)

Sayuran ditakar setelah dimasak dan ditiriskan.

CS Diipindai dengan CamScanner