

LAMPIRAN

Lampiran 1 Form FFQ

Nama Pasien : Tn B

Ruang : Flamboyan

Tanggal Pengisian: 3 September 2024

BAHAN MAKANAN	FREKUENSI					
	A (50)	B (25)	C (15)	D (10)	E (1)	F (0)
	Setiap Kali Makan	1 kali sehari atau 4-6 kali/minggu	3 kali/minggu	Kurang dari 3 kali/minggu atau 1 – 2 kali/minggu	Kurang dari 1 kali/minggu	Tidak pernah dikonsumsi
Makanan Pokok						
Nasi	v					
Mie				v		
Lauk-Pauk						
Ikan basah		v				
Telur					v	
Ayam					v	
Daging					v	
Tahu		v				
Tempe					v	
Sayur-sayuran						
tomat		v				
timun		v				
Sayur lodeh		v				
Buah-buahan						
Pisang		v				

Lampiran 2 Recall Pasien 1x24 jam sebelum MRS Hasil

Waktu makan	Menu	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak	KH (gram)
Makan Pagi	Bubur nasi	100	72,9	1,3	0,1	16
Selingan pagi	Bubur kacang hijau	100	17,6	1,2	0,1	3,1
Makan siang	Bubur nasi	100	72,9	1,3	0,1	16
	Sayur sop daging cincang	100	66	6,5	1,7	5,8
Makan malam	Bubur ayam	158,9	5,1	2,1	29	0,3
Selingan malam	Pisang ambon	100	92,0	1,0	0,5	23,4
TOTAL			443	16	31,2	85
KEBUTUHAN			1651	124	36,7	206
PRESENTASE			27 %	13%	85 %	41,2 %

Lampiran 3 Edukasi

CONTOH MENU SEHARI

Waktu	Bahan
Makan pagi	Nasi Telur bumbu bali Tempe goreng tepung Sayur sup
Pukul 10.00 WIB	Onde-onde Susu
Makan siang	Nasi Semur daging Sayur semur wortel kentang Tahu goreng Buah papaya
Pukul 16.00 WIB	Bubur kacang hijau
Makan malam	Nasi Ayam asam manis tempe mendonan cap cay melon
Pukul 21.00 WIB	Jus alpukat





SUSUNAN DIET

**TINGGI ENERGI
TINGGI PROTEIN**

NAMA : Tn. B
 UMUR : 71 tahun
 TINGGI BADAN : 164 cm
 BERAT BADAN : 62 kg
 ALAMAT : bekare
 TANGGAL : 4 september 2024

Referensi:

- 1) Almtsier S. Penuntun Diet, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2004.
- 2) Kementerian Kesehatan RI, Pedoman PGRS, Jakarta 2013.

NILAI GIZI

Energi: 1.650 kkal Karbohidrat: 206 gr
 Protein: 124 gr Lemak: 36 gr

PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI			
Waktu	Bahan	Berat (gr)	Uit*
Pagi	Nasi	100	1 gls
	Telur	50	1 butir
	Tahu tempe Sayuran	40/25 50	1 ptg ½ gls
Pukul 10.00 WIB (Snack)	Snack	50	1 buah
	Susu	30	3 sdm
Siang	Nasi	125	1 ½ gls
	Telur ayam ikan	50	1 butir
	Tahu tempe Sayuran	40/25 75	1 ptg ½ gls
	Buah	100	1 ptg
Pukul 16.00 WIB (Snack)	kue	75	2 buah
Malam	Nasi	100	1 gls
	Telur daging ikan	50	1 butir
	Tahu tempe Sayuran	40/25 75	1 ptg ½ gls
	Buah	100	1 ptg
Pukul 21.00 WIB (Snack)	Kue	75	2 buah

*) : Ukuran Rumah Tangga

pengertian Diet TETP

diet TETP sebelumnya dikenal dengan TKTP adalah diet yang mengandung energi dan protein di atas kebutuhan normal. diet diberikan dengan menambah sumber energi dan protein tinggi seperti susu, telur, daging.

Tujuan Diet TETP

- (1) Memenuhi kebutuhan energy dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh.
- (2) Menambah berat badan hingga mencapai berat badan normal.

Perbedaan dengan Makanan Biasa

- (1) Energi tinggi, yaitu 40-45 kkal/kg BB
- (2) Protein tinggi, yaitu 2,0-2,5 g/kg BB
- (3) Lemak cukup, yaitu 10-25 % dari kebutuhan energi total
- (4) Karbohidrat cukup, yaitu sisa dari kebutuhan energi total
- (5) Vitamin dan mineral cukup
- (6) Makanan diberikan dalam bentuk mudah cerna

Indikasi Pemberian

Diet Tinggi Energi Tinggi Protein di berikan kepada penderita:

1. kurang energi protein
2. sebelum dan sesudah operasi tertentu, multi trauma, serta selama radio terapi dan kemoterapi
3. Trauma, luka bakar, atau mengalami pendarahan banyak
4. hyperthyroid
5. baru sembuh dari penyakit dengan panas tinggi atau penyakit berlangsung lama dan telah dapat menerima makanan lengkap
6. hamil dan post partum


Makanan Yang Dianjurkan

- (1) Sumber Karbohidrat : nasi, roti, mie, makaroni, tepung dan olahannya, ubi, singkong, karbohidrat sederhana: gula pasir.
- (2) Sumber Protein : daging sapi, ayam, ikan, telur, susu, dan hasil olahannya, tahu, tempe, kacang-kacangan,
- (3) Sumber zat pengatur : semua macam sayuran dan buah

Makanan Yang Tidak Dianjurkan


- (1) Makanan yang di masak dengan banyak minyak atau kelapa/santan kental.
- (2) Bumbu yang terlalu tajam seperti cabe dan merica





INSTALASI GIZI
RSUD Dr. HARJONO S. PONOROGO
Jl. Raya Ponorogo-Paotan, 63419

DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN



DAFTAR PENUKAR BAHAN MAKANAN

Colongan I : Bahan Makanan Sumber Karbohidrat
1 (satu) pemukar mengandung: Kalori 175 kkal, Protein 4 gram, Hidrat arang 40 gram

100 gram nasi sama dengan :

- 400 gr bubur beras = 2 gls
- 200 gr nasi tim = 1 gls
- 100 gr nasi jagung = 1/4 gls
- 120 gr jagung segar = 1/4 gls S++
- 200 gr kentang = 2 1/2 sdg - K+
- 120 gr simalak = 1 1/2 sdg - K+ R, S+
- 125 gr talas = 1 1/2 sdg - S+
- 135 gr ubi = 1 1/2 sdg - S++
- 70 gr roti putih = 3 sus - Na+
- 50 gr mie kering = 1 gls - Na+
- 200 gr mie basah = 2 gls - Na+ P
- 50 gr bihun = 1/2 gls
- 40 gr biskuit meja = 4 bh bsr - Na+
- 50 gr kraker = 5 bh sdg - K+ Na+
- 100 gr tape singkong = 1 ptg sdg, K+ Pr+
- 50 gr tepung beras = 6 sdm
- 50 gr tepung humkwe = 10 sdm -K++
- 50 gr tepung singkong = 5 sdmj
- 50 gr tepung terigu = 5 sdm
- 50 gr havermout = 6 sdm - S+
- 50 gr maizena = 10 sdm

Colongan II : Bahan Makanan Sumber Protein Hewani
Rendah Lemak
1 pemukar mengandung: Kalori 50 kkal, Protein 7 gram, Lemak 2 gram

40 gr ikan segar sama dengan :

- 40 gr ayam tanpa kulit = 1 ptg sdg
- 40 gr bebek = 1 ptg - Ko+, Pr+
- 35 gr daging karbau = 1 ptg sdg
- 40 gr ikan segar = 1/4 ekor sdg
- 15 gr ikan asin = 1 ptg kcl - Na+
- 15 gr ikan teri = 1 sdm - Na+, Pr+
- 50 gr kepiting = 1/4 gelas
- 90 gr kerang = 1/2 gls - Na+ Pr-
- 35 gr udang segar = 5 ekor sdg - Ko+
- 45 gr cumi-cumi = 1 ekor sdg
- 65 gr paku telur ayam = 1 1/2 btk

Colongan III : Bahan Makanan Sumber Protein Nabati
1 (satu) pemukar mengandung: Kalori 75 kkal, Protein 5 gram, Lemak 3 gram, Hidrat arang 7 gram

- 50 gr tempe kedelai = 1 ptg S+
- 100 gr tahu = 1 bh bkr
- 40 gr oncom = 2 ptg kcl S++
- 20 gr kacang hijau = 1/4 gls direbus- S+
- 25 gr kedelai = 2 1/2 sdm - S+
- 20 gr kacang merah = 1/4 gls direbus- S+
- 15 gr kacang tanah = 2 sdm -S+ Tj+
- 20 gr kacang buncis = 1/4 gls direbus- S+
- 15 gr keju kacang tanah = 2 sdm Tj+

Lemak Sedang
1 pemukar mengandung: Kalori 75 kkal, Protein 7 gram, Lemak 5 gram

35 gram daging sapi sama dengan :

- 170 gr bakso = 10 bh sdg
- 40 gr daging kambing = 1 ptg sdg
- 35 gr daging sapi = 1 ptg sdg Ko+
- 30 gr hati ayam = 1 ptg sdg Pr+
- 35 gr hati sapi = 1 ptg sdg Ko+ Pr+
- 60 gr sosis = 1 sdm bkr, Ko+ Pr+
- 55 gr telur ayam = 1 bkr - Ko+
- 50 gr telur bebek = 1 bkr Ko+
- 50 gr usus sapi = 1 ptg bkr, Ko+ Pr+

Tinggi Lemak
1 pemukar mengandung: Kalori 150 kkal, Protein 7 gram, Lemak 13 gram

35 gram ayam dengan kulit sama dengan :



- 45 gr bebek = 1 ptg sdg Pr+
- 45 gr corned beef = 3 sdm, Na+
- 50 gr daging babi = 1 ptg sdg Ko+
- 45 gr kuning telur ayam = 4 bkr Ko+
- 50 gr sosis = 1 ptg kcl Na++
- 40 gr ham = 1 1/2 ptg kcl Na+Ko+Pr+
- 35 gr sarden = 1/2 ptg sdg Pr+

Colongan III : Bahan Makanan Sumber Protein Nabati
1 (satu) pemukar mengandung: Kalori 75 kkal, Protein 5 gram, Lemak 3 gram, Hidrat arang 7 gram

- 50 gr tempe kedelai = 1 ptg S+
- 100 gr tahu = 1 bh bkr
- 40 gr oncom = 2 ptg kcl S++
- 20 gr kacang hijau = 1/4 gls direbus- S+
- 25 gr kedelai = 2 1/2 sdm - S+
- 20 gr kacang merah = 1/4 gls direbus- S+
- 15 gr kacang tanah = 2 sdm -S+ Tj+
- 20 gr kacang buncis = 1/4 gls direbus- S+
- 15 gr keju kacang tanah = 2 sdm Tj+

Daftar ini harap dibawa setiap kali kunjungan

Lampiran 4 Surat Izin Penelitian

	Kementerian Kesehatan Poltekkes Malang Jalan Besar Ijen 77C Malang, Jawa Timur 65112 (0341) 566075 https://poltekkes-malang.ac.id		
Malang, 28 Juni 2024			
Nomor	: PP.04.03/F.XXL17/1418/2024		
Lampiran	: 1 (Satu) berkas		
Perihal	: Permohonan Izin Praktek Kerja Lapangan (PKL) Bidang SPMI dan AGK Program Studi Diploma 3 Gizi – Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Tahun Akademik 2024/2025		
<p>Kepada Yth Direktur RSUD dr. Harjono S. Ponorogo di Tempat</p>			
<p>Sehubungan dengan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) bagi Mahasiswa Program Studi Diploma 3 Gizi – Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Tahun Akademik 2024/2025, bersama ini kami mengajukan permohonan untuk dapat melakukan PKL Bidang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) dan Asuhan Gizi Klinik (AGK) di RSUD dr. Harjono S. Ponorogo, dengan jadwal :</p>			
Gelombang	Bidang PKL	Tanggal Pelaksanaan	Jumlah Mahasiswa
Gelombang I	Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI)	5 – 31 Agustus 2024	4
	Asuhan Gizi Klinik (AGK)	2 – 28 September 2024	4
Gelombang II	Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI)	30 September – 26 Oktober 2024	5
	Asuhan Gizi Klinik (AGK)	28 Oktober – 23 November 2024	5
<p>Besar harapan kami dapat diterima dan diizinkan untuk melaksanakan kegiatan tersebut di atas. Bersama ini kami kirimkan Proposal PKL Program Studi Diploma 3 Gizi – Poltekkes Kemenkes Malang Tahun Akademik 2024/2025. Selanjutnya, kami mohon dapat diinformasikan tentang administrasi teknis dan administrasi keuangan yang menjadi tanggung jawab dan harus kami siapkan.</p>			
<p>Demikian atas izin yang diberikan dan kerjasama yang baik, kami sampaikan terima kasih.</p>			
 <p>Ibnu Fauzi, SKM, M.Kes., RD. NIP.196610181989031001</p>			

FORM INFORMED CONSENT

LEMBAR PERSETUJUAN MENGIKUTI PENELITIAN (*Informed consent*)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ta B

Usia : 71 Tahun

Alamat : Desa Bekare, Kec Bangkal, Kabupaten Ponorogo

No telp/Email : 085232152030

Ruangan : Ruang Fibroboyon kelas III

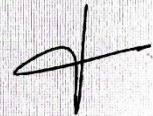
Setelah mendengarkan penjelasan yang diberikan dan diberikan kesempatan untuk menanyakan yang belum dimengerti, dengan ini memberikan :

PERSETUJUAN

Mengikuti penelitian sebagai subyek penelitian dengan judul penelitian "Asuhan gizi pada pasien bedah Abses submandibula dengan Abses parafaring Komplikasi Hiperalbuminemia".

Demikian persetujuan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan.

Ponorogo, 20 Januari 2024



(..... Ta B.....)

Yang melaksanakan penelitian

Saksi 1



(..... Putri aya purwanti.....)



(..... Ash giza nugraha Harbayan.....)

Lampiran 5 Form Skrining Gizi Awal

FORM SKRINING GIZI AWAL DENGAN MST
(Malnutrition Screening Tool)

Identitas Pasien:

Nama : B

Usia : 71 tahun

No	Parameter	Skor
1	Apakah pasien mengalami penurunan BB yang tidak diinginkan dalam 6 bulan terakhir?	
	a. Tidak ada penurunan BB	
	b. Tidak yakin/ tidak tahu/ terasa baju lebih longgar	2
	c. Jika ya, berapa penurunan BB tersebut?	
	• 1-5 kg	1
	• 6-10 kg	
	• 11-15 kg	
2	Apakah asupan makan berkurang karena tidak nafsu makan?	
	a. Tidak	
	b. Ya	1
SKOR		4

Interpretasi:

MST = 0 – 1 Tidak berisiko malnutrisi

MST = \geq 2 Berisiko malnutrisi

Lampiran 6 Daftar Obat

No	Nama Obat	Fungsi	Efek Samping	Interaksi Obat dan Zat Gizi/ Makanan
1	Infus Nacl 100 satoria	untuk rehidrasi dan sebagai solusi dalam terapi intravena	NaCl dapat mempengaruhi efektivitas diuretik, yang mungkin memerlukan penyesuaian dosis untuk menghindari retensi cairan. Kombinasi dengan obat antihipertensi dapat mempengaruhi tekanan darah, perlu pemantauan ketat.	Penggunaan bersama dengan Makanan tinggi natrium dapat menambah beban natrium dan meningkatkan risiko hipertensi. Konsumsi cairan yang tidak memadai dapat mempengaruhi efektivitas larutan infus
2	Antrain inj	Antrain digunakan untuk mengurangi risiko pembekuan darah yang dapat menyebabkan kondisi serius seperti trombosis vena dalam (DVT) dan emboli paru	Mual dan muntah	Beberapa makanan dapat mempercepat metabolisme obat, misalnya, sayuran cruciferous (seperti brokoli) dapat mempengaruhi metabolisme warfarin
3	Betadine obat kumur	Betadine digunakan untuk membunuh kuman, virus, dan jamur di mulut dan tenggorokan,	Beberapa pengguna mungkin mengalami iritasi atau rasa terbakar setelah berkumur	Sebaiknya hindari mengonsumsi makanan atau minuman segera Betadine obat kumur. Ini untuk memastikan obat

		membantu mencegah infeksi.		kumur dapat bekerja dengan efektif dan tidak terlarut atau dicuci dengan cepat oleh makanan atau minuman. setelah menggunakan
4	Metronidazole iv	Efektif melawan infeksi yang disebabkan oleh bakteri anaerob, seperti infeksi perut, infeksi panggul, dan infeksi jaringan lunak.	<p>Reaksi Alergi:</p> <p>Ruam kulit, gatal, atau reaksi alergi lainnya.</p> <p>Gastrointestinal:</p> <p>Mual, muntah, diare, atau nyeri perut.</p> <p>Efek Neurologis:</p> <p>Pusing, sakit kepala, atau disorientasi.</p> <p>Rasa Logam di Mulut:</p> <p>Beberapa pasien melaporkan rasa logam setelah penggunaan.</p>	tidak ada interaksi langsung, tetapi konsumsi makanan seimbang dapat membantu mengurangi efek samping gastrointestinal.
5	Santagesik iv	obat yang mengandung metoclopramide, yang digunakan untuk mengatasi berbagai kondisi yang berhubungan dengan mual dan muntah	<p>Reaksi Alergi:</p> <p>Ruam kulit, gatal, atau reaksi alergi lainnya.</p> <p>Gastrointestinal:</p>	Mengonsumsi kafein dalam jumlah besar dapat memperburuk efek samping yang berkaitan dengan sistem saraf pusat.

			<p>Mual, muntah, diare, atau nyeri perut.</p> <p>Efek Neurologis:</p> <p>Pusing, sakit kepala, atau disorientasi.</p> <p>Rasa Logam di Mulut:</p> <p>Beberapa pasien melaporkan rasa logam setelah penggunaan.</p>	
--	--	--	--	--

Lampiran 7 Catatan Asuhan Gizi

CATATAN ASUHAN GIZI
RESUME PAGT
(Monitoring Evaluasi)

Tanggal	Antropometri	Biokimia		Klinik (fisik dan klinik)	Diet	Edukasi	Identifikasi Masalah Baru	Rencana Tindak Lanjut
		Hasil	Normal					
02/09/2024	BB:62 kg TB: 164 cm IMT:	2,57 g/dl 13,37	3.50-5.30 g/dl 4,50-11,00	<ul style="list-style-type: none"> • Lemas • Sulit menelan • Mobilitas terbatas • Nyeri • Demam <p>TD: 120/70 Suhu: 38 Nadi : 100 Spo2: 99</p>	Diet pasca bedah 1	Memberikan edukasi kepada pasien dan keluarga pasien terkait pentingnya mengonsumsi makanan dari RS, sebab telah disesuaikan dengan diet dan	-	-

						kebutuhan pasien yaitu diet pasca bedah untuk membantu proses penyembuhan pasca operasi dan pnaikkan kadar albumin		
03/09/2024	BB:62 kg TB: 164 cm IMT:normal	2,57 g/dl 13,37	3.50-5.30 g/dl 4,50-11,00	<ul style="list-style-type: none"> • Lemas • Mulai mudah menelan • Mobilitas membaik • Nyeri berkurang • Demam menurun <p>TD: 110/69</p>	Diet Pasca bedah 1+diet TKTP	Memberikan edukasi kepada pasien dan keluarga pasien terkait pentingnya mengonsumsi makanan dari RS, sebab telah disesuaikan dengan diet	-	-

				Suhu: 37 Nadi : 84 Spo2: 99%		dan kebutuhan pasien yaitu diet Pasac bedah 1 dan TKTP		
04/08/2024	BB:62 kg TB: 164 cm IMT	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • Sudah tidak lemas • Sudah mudah menelan • Mobilitas sedikit terbatas • Nyeri sudah hilang • Demam sudah hilang 	Diet TKTP	Memberikan edukasi kepada pasien dan keluarga pasien terkait pentingnya mengonsumsi makanan dari RS, sebab telah disesuaikan dengan diet dan kebutuhan pasien yaitu diet TKTP	-	-

Lampiran 8 Perhitungan Menu Pasien Saat MRS

a. Menu Hari Pertama

Waktu Makan	Menu Makanan	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)
Makan sore	Susu blendera	25	112,5	8,25	3,75	15,5
Makan Pagi	Susu blendera	25	112,5	8,25	3,75	15,5
	Bubur sum sum	164	59,2	1,1	0,2	13,1
Makan siang	Susu blendera	25	112,5	8,25	3,75	15,5
	Bubur sum sum	164	59,2	1,1	0,2	13,1
Total			455,9	47,75	11,65	72,7
Kebutuhan			1651	124	36,7	206
presentase			28 %	38%	32%	35%

B.Menu Hari ke 2

Waktu Makan	Menu Makanan	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)
Makan sore	Susu blendera	25	112,5	8,25	3,75	15,5
	Bubur sum sum	164	59,2	1,1	0,2	13,1
Selingan sore	Susu blendera	25	112,5	8,25	3,75	15,5
Makan Pagi	Susu blendera	25	112,5	8,25	3,75	15,5
	Bubur sum sum	164	59,2	1,1	0,2	13,1
	Telur ayam rebus	60	93,1	7,6	6,4	0,7
Selingan pagi	Nagasari	60	127,8	1,5	5,3	20
Makan Siang	Nasi bubur	200	145,8	2,6	0,2	32
	Tahu Kuning	60	45,6	4,9	2,9	1
	Rolade	70	41,2	1,2	0,6	8
	Sup brokoli makaroi wortel	100	126,9	6,5	7,0	10

	Pisang	80	73,6	0,8	0,4	18
	Putel	35	17,5	3,7	0	0,3
Asupan			1374	62	28	162
Kebutuhan			1651	124	36,7	206
Presentase			83,2 %	50%	76 %	79 %

B.Menu Hari ke 3

Waktu Makan	Menu Makanan	Berat (gram)	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)
Makan sore	Nasi Bubur	200	145,8	2,6	0,2	32
	Semur Tempe cincang	50	118,5	5,4	7	9
	Telur bumbu kare	60	93,1	7,6	6	0,7
	Sup oyong bihun wortel	100	48	4,1	2	10
	Putel	35	17,5	4	0	0,3
Selingan sore	Ongol –ongol	50	71,9	0	0	18
	Telur ayam rebus	60	93,1	7,6	6,4	0,7
	Telur ayam rebus	60	93,1	7,6	6,4	0,7
Makan Pagi	Nasi Bubur	200	145,8	2,6	0,2	32
	Telur dadar	40	74,8	7	5	0,5
	Tahu opor cincang	50	38	4,1	2	10

	Sayur kare jepan,wortel	100	30	4,2	1,3	0,4
	Putel	35	17,5	3,7	0	0,3
	Ikan kutuk	100	83,9	18,2	0,7	0
Makan Siang	Nasi bubur	200	145,8	2,6	0,2	32
	Soto ayam	50	108	7,4	4,6	8,7
	Tempe mendoan	50	99,5	9,5	3,8	8,5
	putel	35	17,5	3,7	0	0,3
	Pisang ambon	80	73,6	0,8	0,4	18
	Roti waluh	50	10	0,3	0,2	2,2
ASUPAN			1653	115	37	200
KEBUTUHAN			1651	124	36,7	206
PRESENTASE			100,12 %	93 %	100.8 %	97 %

Lampiran 9 Hasil Monitoring Evaluasi

**HASIL EVALUASI EDUKASI GIZI
PASIEN RAWAT INAP**

Nama : Tn B
Usia : 71 tahun
Tanggal MRS : 28/08/2024

Jenis kelamin : Laki-Laki
No. Registrasi :

Waktu	Materi Edukasi	Proses			Outcome Respon Pasien				Keterangan	Tindakan Penyelesaian
		Masalah	Tindakan/ Penyelesaian	Pertanyaan yang diberikan	Sebelum		Sesudah			
					Tahu	Tidak Tahu	Tahu	Tidak Tahu		
4Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> • Diet pasca bedah 1 • Diet tinggi energy tinggi protein 	Keluarga pasien belum mengetahui mengenai diet pasca bedah 1 dan diet tinggi energy tinggi protein	Pemberian konseling/edukasi gizi	Apakah pasien dan keluarga pasien mengetahui makanan yang dianjurkan untuk orang yag pasca operasi		✓	✓		Pasien dan keluarga pasien bisa memahami penjelasan yang diberikan Pasien sangat antusias dan taat	-

	<ul style="list-style-type: none"> • Pola makan ,variasi makan yang baik dan benar 	<p>untuk pemulihan pasca op dan menaikkan kadar albumin</p>		<p>Apakah pasien mengetahui makan mana yang bias untuk meningkatkan kadar albumin</p> <p>Apakah px mengetahui bahwasanya penting untuk menjaga pola makan variasi makan yang baik dan benar</p>						
--	---	---	--	---	--	--	--	--	--	--

Lampiran 10 Dokumentasi Makanan dan Sisa Makanan

A. Asupan Hari ke-1

Waktu Makan	Penyajian Makanan	Sisa Makanan
Makan Sore		HABIS TIDAK TERDOKUMENTASIKAN
Makan Pagi		HABIS TIDAK TERDOKUMENTASIKAN

		
Makan siang		<p>HABIS TIDAK TERDOKUMENTASIKAN</p>

		
--	--	--

B,Asupan dan siala makan Hari ke-2



Waktu Makan	Penyajian Makanan	Sisa Makanan
Makan sore		<p style="text-align: center;">HABIS TIDAK TERDOKUMENTASIKAN</p>

		
Makan Pagi		HABIS TIDAK TERDOKUMENTASIKAN

		
<p>Makan siang</p>		<p>HABIS TIDAK TERDOKUMENTASIKAN</p>



C,Asupan dan siala makan Hari ke-3

Waktu Makan	Penyajian Makanan	Sisa Makanan
Makan Sore		

Makan Pagi



Makan siang



TIDAK TERDOKUMENTASIKAN

