

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian Dinas Kesehatan Kab Malang



**PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
DINAS KESEHATAN**

Jln. Panji No.120 Kepanjen Telp (0341) 393730-391621, Fax. (0341) 393731
Email : dinkes@malangkab.go.id website : http// dinkes.malangkab.go.id
KEPANJEN - 65163

Kepanjen, 17 Januari 2025

Nomor : 000.9.24249 /35.07.302/2025
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Penelitian

Yth. Kepada :
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes
Malang
di-

TEMPAT

Menindaklanjuti Surat dari Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang Nomor DP.02.01/F.XXI.17/0041/2025 tanggal 13 Januari 2025 tentang Penelitian , dengan ini kami TIDAK KEBERATAN dilaksanakan kegiatan tersebut oleh :

Nama : Arsyillah Mita Nur Rikha Cholillah
NIM : P17110223072
Judul : *Asuhan Gizi Pada Pasien Demam Tifoid di Ruang Rawat Inap Puskesmas Bululawang*
Tempat Kegiatan : Puskesmas Bululawang Kab. Malang
Waktu Kegiatan : 27 Januari 2025 - 03 Maret 2025

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Mentaati peraturan / ketentuan yang berlaku
2. Sesampainya ditempat kegiatan untuk melaporkan dan berkoordinasi kepada Pejabat yang terkait.
3. Memberikan informasi sebelum yang bersangkutan melakukan kegiatan
4. Harus memegang azas rahasia (tanpa nama / identitas responden)
5. Mempresentasikan dan menyampaikan hasil penelitian di tempat penelitian
6. Setelah selesai melaksanakan kegiatan untuk melaporkan kembali kepada Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.
7. Surat ini tidak berlaku apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut diatas.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.



PUDJI HADI PRASTYO, SE

Pembina

NIP. 19670511 198811 1 002

Tembusan:

- Yth. Sdr.
1. Kepala UPT Puskesmas Bululawang Kab. Malang
 2. Arsyillah Mita Nur Rikha Cholillah

Lampiran 2 Surat Izin Penelitian Bakesbangpol Kab Malang



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jl. Panji No. 158 Telp. (0341) 392031 Fax. (0341) 392031
 Email: bakesbangpol@malangkab.go.id – Website: <http://www.malangkab.go.id>
KEPANJEN-65163

SURAT KETERANGAN

NOMOR : 072/00043/35.07.406/2025

Untuk melakukan Survey/Reserch/Penelitian/PKL/Magang

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik Kabupaten Malang dengan ini menerangkan bahwa:

Berdasarkan surat dari : **Kementerian Kesehatan Poltekkes Malang**
 Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/0041/2025
 Tanggal : 9 Januari 2025
 Perihal : Surat Permohonan Izin Penelitian Dalam Memenuhi
 Penyusunan Tugas Akhir KTI

Dapat Diberikan Surat Keterangan Kepada:

NAMA	NIM	PRODI
Arsylla Mita Nur Rikha Cholillah	P 17110223072	D3 Gizi Politeknik Kesehatan

Untuk Kegiatan : **Penyusunan Tugas Akhir KTI**

Lokasi : **Puskesmas Bululawang Kab. Malang**

Dengan ketentuan :

1. Mentaati ketentuan dan adat istiadat yang berlaku di wilayah tersebut;
2. Sesampainya ditempat supaya melapor kepada pejabat setempat.

Berlaku pada tanggal **27 Januari s.d 3 Maret 2025**

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kepanjen, 13 Januari 2025

a.n. KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN MALANG

Kabid Kewaspadaan Nasional dan Penanganan Konflik




EFFY MARIA ULFAH, SP., M.Si

NIP. 197001261996022001

Tembusan disampaikan Yth. :

1. Kepala Dinas Kesehatan Kab. Malang;
2. Kepala Puskesmas Bululawang Kab. Malang
3. Ahli Gizi Puskesmas Bululawang Kab. Malang;
4. Mhs/Yang bersangkutan.

Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Kampus

 Kemenkes	Kementerian Kesehatan
	Jalan Besar Ijen 77C Malang, Jawa Timur 65112 (0341) 566075 https://poltekkes-malang.ac.id
Nomor : DP.02.01/F.XXI.17/ 0041 /2025 Lampiran : - Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian Dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KT1	Malang, 09 Januari 2025

Kepada Yth.

1. Kepala Bangkesbangpol Kabupaten Malang
 2. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Malang
- di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan Tugas Akhir Karya Tulis Ilmiah, bersama ini kami hadapkan Arsyillah Mita Nur Rikha Cholillah, (NIM.P17110223072) Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Malang. Mahasiswa yang bersangkutan dapat diijinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 27 Januari sd 03 Maret 2025
 Waktu : 08.00 – selesai
 Tempat : Puskesmas Bululawang Kabupaten Malang

Dengan judul :
 Asuhan Gizi pada pasien Demam Tifoid di Ruang Rawat Inap Puskesmas Bululawang.

Data yang diambil :

- Karakteristik responden,
- Asupan Gizi dan Zat Gizi
- Keluhan Fisik Klinis dan Lab

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami sampaikan terima kasih.



Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Puskesmas Bululawang Kabupaten Malang
2. Ahli Gizi Puskesmas Bululawang Kabupaten Malang

Lampiran 4 Surat Pernyataan Persetujuan Pasien

SURAT PERNYATAAN
PERSETUJUAN MENJADI KLIEN/PASIEN

Yang bertanda tangan di bawah ini, Saya:

Nama : Nn. A. T

Umur : 16 Tahun

Pekerjaan : Pelajar

Alamat : Dusun Krebbe, Kec. Bululawang, Kab. Malang

Menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa saya memahami semua penjelasan yang berkaitan dengan prosedur pengambilan kasus untuk Laporan Tugas Akhir Mahasiswa Program Studi D3 Gizi Poltekkes Malang. Mekan dengan ini saya setuju menjadi klien /pasien dalam studi kasus mahasiswa

Nama : Arsyillah Mita Nur Rikha Cholillah

NIM : P17110223072

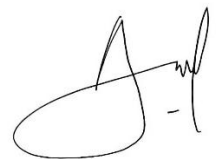
Judul : Asuhan Gizi Pada Pasien Demam Tifoid Di Ruang Rawat Inap
Puskesmas Bululawang

Demikian pernyataan in saya buat dengan sesungguhnya.

Malang, 26 Mei 2025

Yang Menyatakan

Klien/Pasien



Nn. A. T

Lampiran 5 Form Recall 24 Jam

FORM RECALL 24 JAM

Nama : Px. 1

Berat Badan : 45.5 kg

Umur : 17 Tahun

Tinggi Badan : 163 cm

Recall Hari 1

Waktu Makan	Nama Makanan	Bahan Makanan	Banyaknya	
			URT	Gram
Pagi	Lontong Bakso	Lontong Bakso Tahu Somay	1 Porsi 4 Biji 1 Biji 1 Biji	100 g 40 g 40 g 25 g
Selingan	Air Gula	Gula	1 Gelas	200 ml
Siang	Nasi Sayur bayam Tahu goreng	Nasi Bayam Tahu	2 ctg 2 sdk sayur 1 ptg	100 g 60 g 40 g
Selingan	-	-	-	-
Malam	Nasi Usus ayam	Nasi Usus	2 ctg 2 sdk	100 g 30 g

Lampiran 6 Form FFQ

Nama : Px 1

Umur : 17 Tahun

Bahan Makanan	Frekuensi						Pengelolaan yang paling sering dilakukan
	A (50) Setiap kali makan	B (25) 1x/hr atau 4-6x/mgg	C (15) 3x/mgg	D (10) <3x/mgg atau 1-2x/mgg	E (1) <1x/mgg	F (0) Tidak pernah dikonsumsi	
Makanan Pokok							
Nasi	✓						
Mie				✓			
Kentang				✓			
Jagung					✓		
Lauk Hewani							
Ayam			✓				
Telur			✓				
Daging			✓				
Ikan			✓				
Udang					✓		
Lauk Nabati							
Tahu		✓					
Tempe		✓					
Sayuran							
Wortel				✓			
Buncis				✓			
Bayam			✓				
Kangkung					✓		
Kacang Panjang					✓		
Labu siam				✓			
Kecambah					✓		
Buah-buahan							
Pisang				✓			
Papaya					✓		
Apel				✓			
SUB TOTAL							
TOTAL SKOR							

Lampiran 7 Leaflet Diet TETP

Kebutuhan Gizi Sehari

Berat Badan : 45.5 kg Tinggi Badan : 163 cm
 Indeks Massa Tubuh (IMT) : 17.1 kg/m²
 Status Gizi : **Underweight**
 Energi : kkal Lemak : gram
 Protein : gram Karbohidrat : gram

PEMBAGIAN MAKAN SEHARI

Makan Pagi jam 06.00 - 08.00

Nama Makanan	Berat (gram)	UIRT*
Nasi/penggandi
Lauk-Hewani
Lauk Nabati
Sayuran
Buah
Minyak**

Selingan pagi jam 10.00 :

Makan Siang jam 12.00 - 13.00

Nama Makanan	Berat (gram)	UIRT*
Nasi/penggandi
Lauk-Hewani
Lauk Nabati
Sayuran
Buah
Minyak**

Selingan sore jam 16.00 :

Makan Malam jam 18.00 - 19.00

Nama Makanan	Berat (gram)	UIRT*
Nasi/penggandi
Lauk-Hewani
Lauk Nabati
Sayuran
Buah
Minyak**

Selingan malam jam 21.00 :

*UIRT : Ukuran Rumah Tangga
 **Minyak : Digunakan dalam pengolahan makanan

Contoh Menu Sehari

Makan Pagi	Makan Siang	Makan Malam
Bubur ayam	Nasi	Kentang rebus
Pepaya	Semur boba-boba daging	Sop ikan
Susu	Sapo tahu	Perkedel tahu
	Bening bayam	Cah labu stam
	Melon	Pisang
Selingan	Selingan	Selingan
Makaroni panggang	Puding muntara	Biskuit

CATATAN KONSELOR

Untuk informasi kesehatan dan gizi lainnya dapat mengunjungi fasilitas pelayanan kesehatan terdekat

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
Tahun 2018

DIET LAMBUNG

Makan dan minumlah sesuai kebutuhan untuk mencegah meningkatnya asam lambung. Kelola stres dan selalu berpikir positif ;)



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

Nama : Tn. F.A
 Tanggal Lahir : 12/09/07
 Tanggal Konseling : 25/01/25
 Nama Konselor :

Bahan Makanan yang Dianjurkan, Dibatasi dan Dihindari

Bahan Makanan	Dianjurkan	Dibatasi/Dihindari
Makanan Pokok	Nasi/tm/bubur, kentang rebus/panggang/puree, roti, bihun, mie, spaghetti, makaroni, tepung-tepungan untuk bubur/ puding, gandum, crackers, biskuit	Makanan yang mengandung gas seperti ubi, singkong, jagung talas, ketan, tape
Lauk Hewani	Ikan segar, ayam tanpa kulit, daging tidak berlemak, telur, cumi, hati ayam, susu	Jeroan (otak, usus, limpa, paru, babat), makanan yang diawetkan (daging asap, ham, kornet, sarden, sosis, dll), udang
Lauk Nabati	Tahu, tempe, kacang hijau	Kacang merah, kacang tanah, kacang tolo
Lemak	Margarin dan mentega, minyak untuk menumis, dan santan encer	Semua makanan yang berlemak tinggi, lemak hewan, santan kental
Sayuran	Sayur yang tidak banyak serat dan mengandung gas seperti bayam, bit, labu siam, labu kuning, wortel, tomat	Sayuran mentah, sayuran berserat tinggi dan menimbulkan gas seperti daun singkong, kacang panjang, kol, sawi, lobak, timun, dan aparagus
Buah-buahan	Buah yang tidak mengandung gas seperti pepaya, pisang, jeruk manis	Buah tinggi serat dan menimbulkan gas seperti durian, nangka, nenas, jambu biji, apel, kedondong
Minuman	Susu, sirup, teh encer	Minuman bersoda, minuman beralkohol, kopi kental dan teh kental
Bumbu	Gula, garam, bawang, kunci, kencur, jahe, kunyit, terasi, laos, salam, serih	Cabe, merica, cuka yang tajam



DIET LAMBUNG

diberikan kepada penderita radang lambung (gastritis/sering disebut sakit maag), ulkus peptikum, tumor/kanker lambung, gerd, dan dispepsia (ditandai dengan mual, muntah, nyeri ulu hati, kembung, nafsu makan berkurang, dan merasa cepat kenyang/begah)

Tujuan Diet :

1. Memberikan makanan dan cairan secukupnya yang tidak membebani kerja lambung
2. Mencegah dan menetralkan pengeluaran asam lambung yang berlebihan

Prinsip Diet

1. Pemenuhan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat sesuai kondisi penyakit
2. Hindari makanan yang dapat merangsang peningkatan asam lambung seperti makanan pedas, asam, berlemak, terlalu manis/gurih/panas/dingin
3. Bentuk makanan lunak, porsi kecil dan sering
4. Cairan cukup terutama bila terjadi muntah

DIET LAMBUNG

Tips Sukses Menjalankan Diet

1. Memasak makanan sebaiknya dengan cara ditim, dikukus, dipepes, direbus dan dipanggang
2. Jadwal makan teratur (3 makan utama dan 3 kali makan selingan)
3. Makan secara perlahan dan kunyah makanan dengan baik
4. Jangan makan mendekati waktu tidur/berbaring



Lampiran 8 Leaflet Daftar Bahan Penukar

DAFTAR BAHAN MAKANAN PENUKAR

Berikut ini dicantumkan 7 golongan bahan makanan. Bahan makanan pada tiap golongan, dalam jumlah yang tertera pada daftar, bernilai gizi sama. Oleh karenanya satu sama lain dapat menukar. Untuk singkatnya disebut dengan istilah **satu satuan penukar**

UKURAN RUMAH TANGGA

Untuk memudahkan penggunaan daftar bahan makanan penukar, maka bahan makanan yang tertera dinyatakan dalam ukuran rumah tangga (URT)

Keterangan :
 Bh : buah
 Bj : biji
 Bsr : besar
 Ptg : potong
 Sdg : sedang
 Glis : gelas
 Sdm : sendok makan
 Sdt : sendok teh
 Btr : butir
 Ckr : cangkir

Golongan J

Sumber Karbohidrat

Satu satuan penukar mengandung 175 kkal, 4 g protein, 40 g KH

Bahan Makanan	Berat (g)	URT
Nasi	100	¾ glis
Nasi tim	200	1 glis
Bubur beras	400	2 glis
Nasi jagung	100	¾ glis
Kentang	200	2 bj sdg
Singkong	100	1 ptg sdg
Tales	200	1 bj bsr

Ubi	150	1 bj sdg
Biskuit meja	50	5 bh
Havermut	45	5 ½ sdm
Roti putih	80	4 tfs
Krakers	50	5 bh bsr
Makaroni	50	½ glis
Maizena	40	8 sdm
Tepung beras	50	8 sdm
Tepung sagu	40	8 sdm
Tepung terigu	50	10 sdm
Tepung hunkwe	40	8 sdm
Mie kering	50	1 glis
Mie basah	100	1 glis
Bihun	50	½ glis

Golongan JJ

Sumber Protein Hewani

Rendah Lemak

Satu satuan penukar mengandung 50 kkal, 7 g protein, 2 g lemak

Bahan Makanan	Berat (g)	URT
Ayam tanpa kulit	40	1 ptg sdg
Bebek	40	1 ptg sdg
Daging kerbau	35	1 ptg sdg
Ikan	40	1 ptg sdg
Ikan asin	15	1 ptg kecil
Teri kering	15	1 sdm
Udang segar	35	5 ekor sdg

Lemak Sedang

Satu satuan penukar mengandung 75 kkal, 7 g protein, 5 g lemak

Bahan Makanan	Berat (g)	URT
Bakso	170	10 bj sdg
Daging kambing	40	1 ptg sdg
Daging sapi	35	1 ptg sdg
Hati ayam	30	1 bh sdg
Hati sapi	35	1 bh sdg

Olak	60	1 ptg bsr
Telur ayam	55	1 btr
Telur bebek	55	1 btr
Usus sapi	50	1 ptg bsr

Tinggi Lemak
 Satu satuan penukar mengandung 150 kkal, 7 g protein, 14 g lemak

Bahan Makanan	Berat (g)	URT
Ayam dengan kulit	55	1 ptg sdg
Bebek	45	1 ptg sdg
Comed beef	45	2 sdm
Daging babi	50	1 ptg sdg
Kuning telur	45	4 btr
Sosis	50	1 ptg sdg

Golongan JJJ

Bahan Makanan Sumber Protein Nabati

Satu satuan penukar mengandung :

75 kka, 5 g protein, 3 g lemak, 7 g KH

Bahan Makanan	Berat (g)	URT
Kacang hijau	20	2 sdm
Kacang kedelai	25	2 sdm
Kacang merah	20	2 sdm
Kacang tanah	15	2 sdm
Susu kedelai bubuk	25	2 sdm
Tahu	110	1 bj bsr
Tempe	50	2 ptg sdg

Golongan IV

Sayuran

Golongan A

Bebas dimakan. Kandungan energi dapat diabaikan

Baligo
 Labu air
 Lobak
 Gembas (oyong)
 Jamur kuping segar
 Selada
 Tomat
 Ketimun

Golongan B		Susu tinggi lemak	
Satu satuan penukar = 100 g sayuran mentah dalam keadaan bersih = 1 gls setelah direbus dan ditiriskan mengandung 25 kkal, 1 g protein dan 5 g KH		Satu satuan penukar mengandung 150 kkal, 7 g protein, 10 g lemak, 10 g KH	
Bahan Makanan	Berat (g)	Bahan Makanan	URT
Bayam	100	Susu kerbau	½ gls
Bit	30	Susu full cream bubuk	6 sdm
Buncis	100		
Brokoli	100		
Calsim	120		
Dauin pakis	25		
Jagung muda	15		
Jantung pisang	190		
Kol	45		
Kembang kol	95		
Labu waluh	110		
Kapri muda	50		
	75		
	65		
	55		
	180		
	60		

Golongan C		Susu tanpa lemak	
Satu satuan penukar = 100 g sayuran mentah dalam keadaan bersih = 1 gls setelah direbus dan ditiriskan mengandung 50 kkal, 3 g protein, 10 g KH		Satu satuan penukar mengandung 75 kkal, 7 g protein, 10 g KH	
Bahan Makanan	Berat (g)	Bahan Makanan	URT
Bayam merah	100	Kelapa	1 ptg kcl
Daun katuk	100	Kelapa parut	2 ½ sdm
Daun melinjo	100	Lemak babi/sapi	1 ptg kcl
Daun papaya	100	Mantega	1 sdt
Daun singkong	100	Minyak kelapa	1 sdt
	100	Minyak inti kelapa sawit	1 sdt
	100	Santan	1/3 gls

Golongan D		Susu rendah lemak	
Satu satuan penukar mengandung 50 kkal, 12 g KH		Satu satuan penukar mengandung 125 kkal, 7 g protein, 6 g lemak, 10 g KH	
Bahan Makanan	Berat (g)	Bahan Makanan	URT
Anggur	165	Keju	1 ptg kcl
Apel	85	Susu kambing	¾ gls
Belimbing	140	Susu sapi	1 gls
Blewah	70	Yoghurt susu penuh	1 gls

Golongan E		Susu	
Satu satuan penukar mengandung 50 kkal, 12 g KH		Satu satuan penukar mengandung 125 kkal, 7 g protein, 6 g lemak, 10 g KH	
Bahan Makanan	Berat (g)	Bahan Makanan	URT
Daun talas	100	Kacang kapri	1 ptg kcl
Kacang kapri	100	Melingo	1 ptg kcl
Melingo	100	Nangka muda	1 ptg kcl
Nangka muda	100	Tauge kacang kedelai	1 ptg kcl
Tauge kacang kedelai	100		

Golongan F		Susu	
Satu satuan penukar mengandung 50 kkal, 5 g lemak		Satu satuan penukar mengandung 75 kkal, 7 g protein, 10 g KH	
Bahan Makanan	Berat (g)	Bahan Makanan	URT
Avokad	60	Kacang almond	½ bh bsr
Kacang almond	10	Margarine jagung	7 bj
Margarine jagung	5	Minyak biji bunga matahari	1 sdt
Minyak biji bunga matahari	5	Minyak jagung	1 sdt
Minyak jagung	5	Minyak kacang tanah	1 sdt
Minyak kacang tanah	5	Minyak kedelai	1 sdt
Minyak kedelai	5	Minyak zaitun	1 sdt
Minyak zaitun	5		

Golongan VII		Susu rendah lemak	
Satu satuan penukar mengandung 50 kkal, 5 g lemak		Satu satuan penukar mengandung 125 kkal, 7 g protein, 6 g lemak, 10 g KH	
Bahan Makanan	Berat (g)	Bahan Makanan	URT
Keju	35	Keju	1 ptg kcl
Susu kambing	165	Susu sapi	1 gls
Susu sapi	200	Yoghurt susu penuh	1 gls
Yoghurt susu penuh	200		



Sumber : Buku Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4




Lampiran 9 Dokumentasi Kegiatan

	<p>Edukasi Gizi Pasien 1</p>
	<p>Edukasi Gizi Pasien 2</p>
	<p>Edukasi Gizi Pasien 3</p>

Lampiran 10 Sisa Makanan Pasien Selama 3 hari

Menu yang Disajikan	Sisa Makanan			
	Pasien 1	Pasien 2	Pasien 3	
 <p>Makan Pagi Hari ke 1</p>	Nasi = 100 gram Telur asin = 30 gram Rawon = 100 gram Teh = 200 ml	Nasi = habis Telur asin = habis Rawon = 50 gram Teh = habis	Nasi = habis Telur asin = habis Rawon = 90 gram Teh = 200 ml	Nasi = 30 gram Telur asin = habis Rawon = 60 gram Teh = 200 ml
 <p>Makan Siang Hari ke 1</p>	Nasi = 100 gram Telur = 55 gram Sayur bening = 100 gram Kue = 40 gram	Nasi = habis Telur = habis Sayur bening = 90 gram Kue = 20 gram	Nasi = habis Telur = habis Sayur bening = 50 gram Kue = 20 gram	Nasi = 30 gram Telur = habis Sayur bening = 50 gram Kue = 20 gram
 <p>Makan Malam Hari ke 1</p>	Nasi = 100 gram Tahu = 50 gram Ayam = 40 gram	Nasi = habis Tahu = habis Ayam = habis	Nasi = habis Tahu = habis Ayam = habis	Nasi = 30 gram Tahu = habis Ayam = habis

Menu yang Disajikan	Sisa Makanan			
	Pasien 1	Pasien 2	Pasien 3	
 <p>Makan Pagi Hari ke 2</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Tempe = 50 gram</p> <p>Rawon = 100 gram</p> <p>Teh = 200 ml</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Tempe = habis</p> <p>Rawon = habis</p> <p>Teh = 200 ml</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Tempe = habis</p> <p>Rawon = 60 gram</p> <p>Teh = 200 ml</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Tempe = 50 gram</p> <p>Rawon = 100 gram</p> <p>Teh = 200 ml</p>
 <p>Makan Siang Hari ke 2</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Perkedel = 50 gram</p> <p>Sayur = 100 gram</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Perkedel = habis</p> <p>Sayur = 50 gram</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Perkedel = habis</p> <p>Sayur = 100 gram</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Perkedel = habis</p> <p>Sayur = habis</p>
 <p>Makan Malam Hari ke 2</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Bakso = 20 gram</p> <p>Somay = 10 gram</p> <p>Goreng = 15 gram</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Bakso = habis</p> <p>Somay = habis</p> <p>Goreng = habis</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Bakso = habis</p> <p>Somay = habis</p> <p>Goreng = habis</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Bakso = habis</p> <p>Somay = habis</p> <p>Goreng = habis</p>

Menu yang Disajikan	Sisa Makanan			
		Pasien 1	Pasien 2	Pasien 3
 <p>Makan Pagi hari ke 3</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Telur asin = 30 gram</p> <p>Rawon = 100 gram</p> <p>Teh = 200 ml</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Telur asin = habis</p> <p>Rawon = habis</p> <p>Teh = 200 ml</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Telur asin = habis</p> <p>Rawon = 60 gram</p> <p>Teh = habis</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Telur asin = habis</p> <p>Rawon = 60 gram</p> <p>Teh = habis</p>
 <p>Makan Siang hari ke 3</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Telur = 55 gram</p> <p>Sayur bening = 100 gram</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Telur = habis</p> <p>Sayur bening = 100 gram</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Telur = habis</p> <p>Sayur bening = habis</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Telur = habis</p> <p>Sayur bening = habis</p>
 <p>Makan Malam hari ke 3</p>	<p>Nasi = 100 gram</p> <p>Ayam = 45 gram</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Ayam = habis</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Ayam = habis</p>	<p>Nasi = habis</p> <p>Ayam = habis</p>

Lampiran 11 Rekap Aupan Pasien 1, 2, 3

- Rekap Energi dan Zat Gizi Pasien 1

	Hari ke 1	Hari ke 2	Hari ke 3
Asupan Energi	876.9 kkal	1334.2 kkal	1493.4 kkal
% Kecukupan Energi	48.3%	73.5%	82.2%
Asupan Protein	37.5 gram	52.6 gram	55.8 gram
% Kecukupan Protein	41.3%	57.9%	61.5%
Asupan Lemak	34.9 gram	59.7 gram	56.7 gram
% Kecukupan Lemak	86.6%	148.1%	140.7%
Asupan Karbohidrat	102.6 gram	145.2 gram	190.8 gram
% Kecukupan Karbohidrat	37.7%	53.3%	70%

- Rekap Energi dan Zat Gizi Pasien 2

	Hari ke 1	Hari ke 2	Hari ke 3
Asupan Energi	1209 kkal	1240 kkal	1307.7 kkal
% Kecukupan Energi	70.3%	72.1%	76%
Asupan Protein	55.6 gram	36.5 gram	52.3 gram
% Kecukupan Protein	64.7%	42.4%	60.8%
Asupan Lemak	43.9 gram	42.6 gram	50.4 gram
% Kecukupan Lemak	115.5%	112.1%	132.6%
Asupan Karbohidrat	145.8 gram	177.7 gram	157.4 gram
% Kecukupan Karbohidrat	56.5%	68.9%	61%

- Rekap Energi dan Zat Gizi Pasien 3

	Hari ke 1	Hari ke 2	Hari ke 3
Asupan Energi	783.3 kkal	1113.2 kkal	1096.7 kkal
% Kecukupan Energi	38.4%	54.6%	53.8%
Asupan Protein	26.8 gram	43.4 gram	49 gram
% Kecukupan Protein	26.3%	42.5%	48%
Asupan Lemak	31.2 gram	25.9 gram	49 gram
% Kecukupan Lemak	69.3%	57.6%	108.9%
Asupan Karbohidrat	97.2 gram	173.1 gram	118.2 gram
% Kecukupan Karbohidrat	31.8%	56.6%	38.6%

BIODATA

Nama : Arsyillah Mita Nur Rikha Cholillah
TTL : Malang, 03 September 2003
Alamat : Jl. Klayatan II No. 27
Agama : Islam
Nama Orang Tua
Ayah : Rahmad Hidayat
Ibu : Citra Setyawati
Jumlah Saudara : 2
Anak Ke : 2

