

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

	<p>PEMERINTAH KABUPATEN TRENGGALEK DINAS KESEHATAN, PENGENDALIAN PENDUDUK DAN KELUARGA BERENCANA RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SOEDOMO Jl. Dr. Soetomo No. 02 Telp. (0355) 793110 Email : rsudrsoedomo_trenggalek@yahoo.co.id TRENGGALEK 66312</p>
Trenggalek, 25 Oktober 2024	
Nomor	: 000.9/ 587 /406.010.001/18.00/2024
Lampiran	: -
Perihal	: Persetujuan Penelitian
Yth.	Sdr. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang di MALANG
<p>Menjawab surat Saudara nomor DP.02.01/F.XXI.17/3453/2024 tanggal 26 September 2024 perihal Permohonan Izin Penelitian dalam Memenuhi Penyusunan Tugas Akhir KTI, maka dengan ini kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami dapat memberikan izin kepada:</p> <p>Nama : TESALONIKA ARDILAN PUTRI NIM : P17110223040 Program Studi : D-III Gizi Institusi Asal : Poltekkes Kemenkes Malang</p> <p>untuk melaksanakan penelitian berjudul "Tingkat Konsumsi Karbohidrat, Lemak dan Serat terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soedomo Kabupaten Trenggalek". Adapun ketentuan yang harus dipenuhi peneliti, sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Memenuhi biaya penelitian sebesar Rp 250.000;2. Mentaati Tata Tertib dan Protokol Kesehatan yang berlaku;3. Melaporkan hasil penelitian tersebut kepada RSUD dr. SOEDOMO Kabupaten Trenggalek melalui Tim Koordinasi Pendidikan (Tim Kordik). <p>Demikian atas kerja sama yang baik disampaikan terima kasih.</p> <p style="text-align: right;">a.n. DIREKTUR RSUD dr. SOEDOMO KABUPATEN TRENGGALEK Kabid Pengembangan dan Pengendalian</p> <div style="text-align: center;"><p>SUSTONO, SST., M.Kes Pembina NIP. 19741020 199603 1 003</p></div> <p>Tembusan disampaikan kepada: Yth. 1. Sdr. Ka. Instalasi Gizi RSUD dr. SOEDOMO Kab. Trenggalek 2. Sdr. Peneliti 3. Arsip</p>	

Lampiran 2. Formulir Informed Consent Pasien

Lampiran 2. Formulir Informed Consent

SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI SUBJEK PENELITIAN (INFORMED CONSENT)

Setelah memahami penjelasan secara rinci tentang penelitian yang akan dilakukan, saya sudah mengerti dan telah mempertimbangkan manfaat dan risiko dari penelitian tersebut. Saya mengerti bahwa partisipasi saya dilakukan secara sukarela dan saya dapat menolak atau mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : S. P.
Jenis Kelamin : perempuan
Alamat : Prambon, Tugu, Trenggalek

Menyatakan kesediaan saya untuk ikut berpartisipasi sebagai pasien dalam penelitian "Tingkat Konsumsi Karbohidrat, Lemak, dan Serat terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD Dr. Soedomo Kabupaten Trenggalek". Demikianlah surat persetujuan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan apapun.

Trenggalek, 7 November 2024


(.....)

Lampiran 3. Formulir Kuisisioner Pasien

Lampiran 3. Formulir Kuisisioner Pasien

KUESIONER KARAKTERISTIK PASIEN

Nama : Siti

Jenis Kelamin : Perempuan Laki-laki

Umur (th) : 74 tahun

Alamat : Prambon, Tugu, Kabupaten Trenggalek

No. HP : 08123456789

Lama Menderita DM : 2 tahun

Diagnosa Medis : DM

Penyakit Penyerta : Tidak Ada Ada, sebutkan: Hipertensi

Standar Diet RS : Diet DM R6 (rendah garam, nasi tim)

Obat yang dikonsumsi : metformin

Pendidikan Terakhir :

Tamat SD SMA/SLTA

SMP/SLTP Perguruan Tinggi

Pekerjaan :

PNS Pedagang Lain-lain, sebutkan : Ibu rumah tangga

Swasta Petani

GDP Awal (mg/dl) : 211 mg/dl

GDP Akhir (mg/dl) : 113 mg/dl

BB (kg) : 71 kg

TB (cm) : 162 cm

IMT : 27,1 kg/m²

50

Lampiran 4. Data Skrining Pasien

Nama px: S.
 No Reg :
 No. RM :
 Ruangan : Flamboyan
 DPJP : dr. Resari, Sp.M
 Diagnosis : DM
 Tanggal lahir : 07 April 1950
 Usia : 74 tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 BB : 71 Kg
 TB : 162 cm
 LILA : 26 cm
 ULNA : 24,5 cm
 IMT : 27,1 kg/m²
 Aktivitas Fisik : ringan

Riwayat Penyakit :
 Hipertensi Jantung Kejang
 DM Sesak
 Lainnya

Riwayat Gizi Sekarang
 Jenis diet : DM RG (nasi tmm)

Riwayat Gizi Dahulu
 Nafsu makan : Baik
 Frekuensi makan : 2-3 x / hari
 Makanan pokok : nasi
 LH : ikan laut, daging ayam 2-3 x / mng
 LN : tahu, tempe, ~~telur~~ 2-3 x / mng
 Sayur : daun singkong, daun pepaya 4-5 x / mng
 Buah : buah tomat 3 x / mng
 Pengolahan : tumis, goreng, kuah
 Pantangan / alergi : -
 Kebiasaan/ kesukaan : -

Data Biokim	Nilai	Satuan	Rujukan
Hb	L 12.4	g/dl	13.5 - 18.0
Leukosit	H 12.5	10 ³ /μL	4.0 - 10.5
Trombosit	358	10 ³ /μL	150 - 450
Hematokrit	37.7	%	42.0 - 51.0
Eritrosit	4.42	Juta/μL	3.50 - 4.76
MCV	85.3	FL	78.0 - 100.0
MCH	L 28.1	Pg	31.0 - 37.0
MCHC	L 32.9	g/dL	37.0 - 54.0
RDW	12.1	%	11.0 - 16.0
PDW	9.7	FL	9.0 - 17.0
MPV	8.3	FL	8.0 - 11.0
Hitung Jenis (DIFF)			
Neu%	71.9	%	37.0 - 72.0
Lym%	20.7	%	15.0 - 50.0
Mxd%	7.4	%	0.0 - 14.0
Neu#	H 9.0	10 ³ /μL	1.5 - 6.6
Lym#	2.6	10 ³ /μL	1.5 - 3.5
Mxd#	0.9	10 ³ /μL	< 1.0
Gula darah			
Glukosa darah	H 211	mg/dL	< 110.0
Faal Ginjal			
Ureum	26.6	mg/dL	15.0 - 45.0
Creatinin	0.7	mg/dL	0.9 - 1.3
Elektrolit			
Natrium		mmol/L	
Kalium		mmol/L	
Chlorida		mmol/L	
Calcium		mmol/L	
S60T	15.7		10.0 - 40.0
S6PT	14.4		10.0 - 55
HbA1c	H 6.2	%	< 5.8
Kolesterol	H 254	mg/dL	140 - 200
Trigliserida	H 630.7	mg/dL	40 - 150
HDL	43.6	mg/dL	40 - 60
LDL	88.6	mg/dL	< 100
Asam urat	H 6.9	mg/dL	2.6 - 6.0
Data Fisik			
K/U	Cutup		
Kesadaran	compos mentis		
Keluhan lain :			
Data Klinis			
TD	H 159/113	mmHg	120/80 mmHg
NN	84	X/mt	
RR	20	X/mt	
Suhu	36	°C	
SpO ₂	98	%	

Lampiran 5. Perhitungan Kebutuhan Gizi Pasien 1

Nama = Ny. S
Usia = 74 tahun
BB Aktual = 71 kg
TB = 162 cm
IMT = $27,1 \text{ kg/m}^2$
BBI = $(\text{TB}-100) - 10\% (\text{TB}-100)$
 $= (162-100) - 10\% (162-100)$
 $= 62 - 6,2$
 $= 55,8 \text{ kg}$

BMR = $25 \times \text{BBI}$
 $= 25 \times 55,8 \text{ kg}$
 $= 1.395 \text{ kg}$

Faktor aktifitas (Konsensus Perkeni)

Mobilisasi ditempat tidur = $10\% \times \text{BMR}$
 $= 10\% \times 1.395 \text{ kg}$
 $= 139,5$

Faktor stress (Konsensus Perkeni)

Faktor stress = $20\% \times \text{BMR}$
 $= 20\% \times 1.395$
 $= 279$

Faktor usia (konsensus Perkeni)

> 70 tahun = $20\% \times \text{BMR}$
 $= 20\% \times 1.395 \text{ kg}$
 $= 279$

• Energi = $(\text{BMR} + \text{faktor aktifitas fisik} + \text{faktor stress}) - \text{faktor usia}$
 $= (1.395 + 139,5 + 279) - 279$
 $= 1.813,5 - 279$
 $= 1.534,5 \text{ kkal}$

- Protein $= \frac{15\% \times \text{kebutuhan energi}}{4}$

$$= \frac{15\% \times 1.534,5 \text{ kkal}}{4}$$

$$= 57,5 \text{ gram}$$

- Lemak $= \frac{25\% \times \text{kebutuhan energi}}{9}$

$$= \frac{25\% \times 1.534,5 \text{ kkal}}{9}$$

$$= 42,6 \text{ gram}$$

- Karbohidrat $= \frac{60\% \times \text{kebutuhan energi}}{4}$

$$= \frac{60\% \times 1.534,5 \text{ kkal}}{4}$$

$$= 230,2 \text{ gram}$$

Perhitungan Zat Gizi Mikro

- Serat = 22 gram
- Vit. B1 = 4.0 gram
- Natrium = 1200 mg

Lampiran 6. Perhitungan Kebutuhan Gizi Pasien 2 Nama =

Ny. D

Usia = 61 tahun

BB = 56 kg

TB = 154 cm

IMT = 23,6 kg/m²

BMR = 25 x BBA

= 25 x 56 kg

= 1.400

Faktor aktifitas (Konsensus Perkeni)

Mobilisasi ditempat tidur = 10% x BMR

= 10% x 1.400

= 140

Faktor stress (Konsensus Perkeni)

Faktor stress = 20% x BMR

= 20% x 1.400

= 280

Faktor usia (konsensus Perkeni)

60-69 tahun = 10% x BMR

= 10% x 1.400 kg

= 140

• Energi = (BMR + faktor aktifitas fisik + faktor stress) – faktor usia

= (1.400 + 140 + 280) – 140

= 1.820 – 140

= 1.680 kkal

• Protein = $\frac{15\% \times \text{kebutuhan energi}}{4}$

= $\frac{15\% \times 1.680 \text{ kkal}}{4}$

4

= 63 gram

• Lemak = $\frac{25\% \times \text{kebutuhan energi}}{9}$

= $\frac{25\% \times 1.680 \text{ kkal}}{9}$

9

= 56 gram

- Karbohidrat $= \frac{60\% \times \text{kebutuhan energi}}{4}$

$$= 60\% \times 1.680 \text{ kkal}$$

$$= 252 \text{ gram}$$

Perhitungan Zat Gizi Mikro

- Serat = 25 gram
- Vit. B1 = 4.0 gram
- Natrium = 1200 mg

Lampiran 7. Perhitungan Kebutuhan Gizi Pasien 3 Nama =

Tn. S

Usia = 66 tahun

BB = 61 kg

TB = 170 cm

IMT = 21,1 kg/m²

BMR = 30 x BBA

= 30 x 61 kg

= 1.830 kg

Faktor aktifitas (Konsensus Perkeni)

Mobilisasi ditempat tidur = 10% x BMR

= 10% x 1.830 kg

= 183

Faktor stress (Konsensus Perkeni)

Faktor stress = 20% x BMR

= 20% x 1.830

= 366

Faktor usia (konsensus Perkeni)

60-69 tahun = 10% x BMR

= 10% x 1.830 kg

= 183

• Energi = (BMR + faktor aktifitas fisik + faktor stress) – faktor usia

= (1.830 + 183 + 366) – 183

= 2379 – 183

= 2.196 kkal

• Protein = $\frac{15\% \times \text{kebutuhan energi}}{4}$

= $\frac{15\% \times 2.196 \text{ kkal}}{4}$

4

= 82,3 gram

• Lemak = $\frac{25\% \times \text{kebutuhan energi}}{9}$

= $\frac{25\% \times 2.196 \text{ kkal}}{9}$

9

= 61 gram

- Karbohidrat $= \frac{60\% \times \text{kebutuhan energi}}{4}$

$$= 60\% \times 2.196 \text{ kkal}$$

$$= 329,4 \text{ gram}$$

Perhitungan Zat Gizi Mikro

- Serat = 25 gram
- Vit. B1 = 4.0 gram
- Natrium = 1200 mg

Lampiran 8. Asupan Makan Pasien 1

➤ Hari Ke-1

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat
Makan Pagi	Nasi tim	Nasi putih	75	87,8	1,7	0,2	19,3	0,2
	Gulai ayam	Daging ayam	8,7	24,8	2,3	1,6	0	0
		Santan	2,5	1,8	-	0,2	0,1	0
	Sambal goreng tahu	Tahu	15	11,4	1,2	0,7	0,3	0,2
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Buah pisang	Pisang ambon	70	64,4	0,7	0,3	16,4	1,7	
Makan Siang	Nasi tim	Nasi putih	100	117,1	2,2	0,2	25,7	0,3
	Soto ayam	Soto ayam	60	64,8	4,4	2,8	5,2	0,3
	Empal daging	Daging sapi	40	107,6	10	7,2	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Perkedel	Kentang	20	18,6	0,4	0	4,3	0,3
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Selingan	Kue dadar gulung	Tepung terigu	75	216,7	4,3	6,3	36,2	2
Makan sore	Nasi tim	Nasi putih	130	152,2	2,9	0,3	33,4	0,4
	Ayam bb. kuning	Daging ayam	34,8	99,1	9,4	6,6	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur lodeh	Kacang pjpg	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Labu siam	50	10	0,4	0,2	2,2	0,7
		Santan	20	14,2	0,1	1,3	0,6	0,4
	Tempe terik	Tempe	50	99,5	9,5	3,8	8,5	0,7
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Makanan luar RS	Kue apem	Kue apem	20	100,6	0,4	5,1	13,8	0,6
Total				1337,5	50,8	52	170	9,4
Kebutuhan				1534,5	57,5	42,6	230,2	22
Persentase				87,16	88,35	122,07	73,85	42,73
Kategori				Baik	Baik	Lebih	Kurang	Kurang

➤ Hari ke-2

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat (g)
Makan pagi	Nasi tim	Nasi putih	150	175,7	3,3	0,3	38,6	0,5
	Bihun goreng	Bihun	50	190,5	0,2	0,1	45,7	0,4
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Telur dadar	Telur ayam	60	93,1	7,6	6,4	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur sop	Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
		Buncis	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Kembang kol	5	1,3	0,1	0	0,3	0,1
Buah pisang	Pisang ambon	70	64,4	0,7	0,3	16,4	1,7	
Makan siang	Nasi tim	Nasi putih	150	175,7	3,3	0,3	38,6	0,5
	Lele bb. Kuning	Ikan lele	80	67,1	11,8	1,8	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur asem	Kacang pjpg	25	8,7	0,5	0,1	2	0,8
		Labu siam	25	5	0,2	0,1	1,1	0,3
		Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
Selingan	Telur sembu-nyu	Telur ayam	60	93,1	7,6	6,4	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Makan sore	Nasi tim	Nasi putih	150	175,7	3,3	0,3	38,6	0,5
	Rolade ayam	Daging ayam	40	114	10,8	7,6	0	0
		Telur ayam	10	15,5	1,3	1,1	0,1	-
	Tahu balado	Tahu	35	27,4	2,9	1,7	0,7	0,4
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur sawi	Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
		Sawi hijau	10	1,5	0,2	0	0,2	0,2
Sawi putih		10	1,5	0,2	0	0,2	0,2	
Makanan luar RS	Roti sisir	Roti sisir	40	73,2	2	0,8	14,4	0,6
Total				1469	58,4	42,8	209,5	13,2
Kebutuhan				1534,5	57,5	42,6	230,2	22
Persentase				95,73	101,57	100,47	91,01	60,00
Kategori				Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang

➤ Hari ke-3

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat
Makan Pagi	Nasi tim	Nasi putih	150	175,7	3,3	0,3	38,6	0,5
	Telur ceplok	Telur ayam	60	93,1	7,6	6,4	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur sop	Wortel	25	6,5	0,2	0,1	1,2	0,9
		Buncis	20	7	0,4	0,1	1,6	0,6
		Kembang kol	5	1,3	0,1	0	0,3	0,1
	Buah pisang	Pisang ambon	100	92	1	0,5	23,4	2,4
Makan Siang	Nasi tim	Nasi putih	150	175,7	3,3	0,3	38,6	0,5
	Empal daging	Daging sapi	40	107,6	10	7,2	-	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Rawon	Labu siam	50	103,5	2,2	1	21,5	0,3
	Tempe goreng	Tempe	50	99,5	9,5	3,8	8,5	0,7
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Selingan	Pudding	Pudding	75	83,2	2,2	2,3	13,1	-
Makan sore	Nasi tim	Nasi putih	150	175,7	3,3	0,3	38,6	0,5
	Sayur sawi	Sawi hijau	15	2,3	0,3	0	0,3	0,3
		Sawi putih	10	1,5	0,2	0	0,2	0,2
		Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
	Mie goreng	Mie	40	137,2	0,1	-	32,9	0,3
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Ikan goreng	Ikan patin	40	56	10,7	1,2	-	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Makanan luar RS	Pisang rebus	Pisang kepok	100	115,9	0,8	0,2	31,2	2,3
Total				1530,06	56,09	39,3	237,8	11,62
Kebutuhan				1534,5	57,5	42,6	230,2	22
Persentase				99,7	97,5	92,2	103,3	52,7
Kategori				Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang

Lampiran 9. Asupan Makan Pasien 2

➤ Hari Ke-1

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lema k (g)	KH (g)	Serat (g)
Makan Pagi	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Ayam bb. kecap	Daging ayam	34,8	99,1	9,4	6,6	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur sop	Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
		buncis	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Kembang kol	5	1,3	0,1	0	0,3	0,1
Buah pisang	Pisang ambon	70	64,4	0,7	0,3	16,4	1,7	
Makan Siang	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur asem	Kacang pjpg	10	3,5	0,2	0	0,8	0,3
		Labu siam	10	2	0,1	0	0,4	0,1
		Wortel	25	6,5	0,2	0,1	1,2	0,9
		Tauge	5	6,1	0,7	0,3	0,5	0
	Tempe goreng	Tempe	50	99,5	9,5	3,8	8,5	0,7
Minyak		3	25,9	-	3	-	-	
Selingan	Kue dadar gulung	Tepung terigu	75	216,7	4,3	6,3	36,2	2
Makan Sore	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur bening gambas	Gambas	50	10	0,4	0,2	2,2	0,7
		Tauge	5	6,1	0,7	0,3	0,5	0
	Tahu goreng	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9	0,6
		Minyak	3	25,9	0	3	0	0
	Rolade ayam	Daging ayam	60	170,9	16,1	11,3	0	0
Telur ayam		10	15,5	1,3	1,1	0,1	-	
Total				1645,3	58,44	55,2	231,4	12,7
Kebutuhan				1680	63	56	252	25
Persentase				97,93	92,76	98,57	91,83	50,80
Kategori				Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang

➤ Hari Ke-2

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat (g)
Makan Pagi	Nasi	Nasi putih	160	208	3,8	0,3	45,8	0,5
	Sayur lodeh	kacang pjpg	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Labu siam	50	10	0,4	0,2	2,2	0,7
		Santan	20	14,2	0,1	1,3	0,6	0,4
	Telur bb. tomat	Telur ayam	60	93,1	7,6	6,4	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Buah pisang	Pisang ambon	70	64,4	0,7	0,3	16,4	1,7	
Makan Siang	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Rawon	Labu siam	100	20,1	0,9	0,3	4,3	1,4
	Empal daging	Daging sapi	40	107,6	10	7,2	-	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Tempe goreng	Tempe	40	79,6	7,6	3,1	6,8	0,6
Minyak		3	25,9	-	3	-	-	
Selingan	Telur sembu-nyu	Telur ayam	60	93,1	7,6	6,4	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Makan sore	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur sop	Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
		buncis	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Kembang kol	5	1,3	0,1	0	0,3	0,1
	Telur bb. bali	Telur ayam	30	46,5	3,8	3,2	0,3	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Tahu balado	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9	0,6	
	Minyak	3	25,9	-	3	-	-	
Makanan Luar RS	Bihun goreng	Bihun	50	190,5	0,2	0,1	45,7	0,4
		Minyak	3	25,9	0	3	0	0
Total				1650,4	57,6	53,3	235,1	12,4
Kebutuhan				1680	63	56	252	25
Persentase				98,24	91,43	95,18	93,29	49,60
Kategori				Baik	Baik	Baik	Baik	Kurang

➤ Hari Ke-3

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (g)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat (g)
Makan Pagi	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Ayam bb. kecap	Daging ayam	34,8	99,1	9,4	6,6	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur sop	Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
		Buncis	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Kembang kol	5	1,3	0,1	0	0,3	0,1
	Buah pisang	Pisang ambon	70	64,4	0,7	0,3	16,4	1,7
Makan Siang	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur bening gambas	Bayam	50	18,5	1,9	0,1	3,7	0,3
		Gambas	50	10	0,4	0,2	2,2	0,7
		Tauge	2	2,4	0,3	0,1	0,2	0
	Nugget ayam	Daging ayam	40	114	10,8	7,6	0	0
		Minyak	3	25,9	0	3	0	0
Selingan	Pudding	Pudding	75	83,2	2,2	2,3	13,1	-
Makan Malam	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur kare	Kacang pjpg	25	8,7	0,5	0,1	2	0,8
		Labu siam	25	5	0,2	0,1	1,1	0,3
		Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
	Telur dadar	Telur ayam	60	93,1	7,6	6,4	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Makanan Luar RS	Kue lemet	Kue lemet	40	201,2	0,9	10,2	27,6	1,2
	Buah pisang	Pisang kepok	62	71,9	0,5	0,1	19,3	1,4
Total				1.576,20	50,00	44,40	245,40	13,20
Kebutuhan				1680	63	56	252	25
Persentase				93,82	79,37	79,29	97,38	52,80
Kategori				Baik	Kurang	Kurang	Baik	Kurang

Lampiran 10. Asupan Makan Pasien 3

➤ Hari Ke-1

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat (g)
Makan Pagi	Nasi	Nasi putih	160	208	3,8	0,3	45,8	0,5
	Sayur kare	Kacang panjang	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Labu siam	50	10	0,4	0,2	2,2	0,7
		Santan	20	14,2	0,1	1,3	0,6	0,4
	Ikan goreng	Ikan patin	80	115,2	14	5,04	3,44	0
		Minyak	5	43,1	0	5	0	0
	Sambal goreng tempe	Tempe	50	99,5	9,5	3,8	8,5	0,7
Minyak		3	25,9	-	3	-	-	
Makan Siang	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Soto ayam	Soto ayam	100	108	7,4	4,6	8,7	0,5
	Perkedel	Kentang	40	37,2	0,8	0	8,6	0,6
		Minyak	3	25,9	0	3	0	0
	Ayam goreng	Daging ayam	34,8	99,1	9,4	6,6	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Selingan	Kue dadar gulung	Kue dadar gulung	75	216,7	4,3	6,3	36,2	2
Makan Malam	Nasi	Nasi putih	150	195	3,6	0,3	42,9	0,5
	Sayur bening	Gambas	50	10	0,4	0,2	2,2	0,7
		Tauge	5	6,1	0,7	0,3	0,5	0
	Daging bb. lapis	Daging sapi	40	107,6	10	7,2	-	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Tahu goreng	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9	0,6
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Total				1.682,10	73,60	59,04	214,54	9,30
Kebutuhan				2196	82,3	61	329,4	25
Persentase				76,60	89,43	96,79	65,13	37,20
Kategori				Kurang	Baik	Baik	Kurang	Kurang

➤ Hari Ke-2

Waktu Makan	Menu	Bahan Makanan	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat (g)
Makan Pagi	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur bobor	Bayam	50	18,5	1,9	0,1	3,7	0,3
		Gambas	50	10	0,4	0,2	2,2	0,7
	Telur dadar	Telur ayam	30	46,5	3,8	3,2	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Tahu goreng	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9	0,6
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Buah pisang	Pisang ambon	70	64,4	0,7	0,3	16,4	1,7	
Makan Siang	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur lodeh	Kacang pig	25	8,7	0,5	0,1	2	0,8
		Labu siam	25	5	0,2	0,1	1,1	0,3
		Santan	10	7,1	0,1	0,7	0,3	0,2
	Ayam fillet	Daging ayam	40	114	10,8	7,6	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Tempe terik	Tempe	50	99,5	9,5	3,8	8,5	0,7
Minyak		3	25,9	-	3	-	-	
Selingan	Telur sembunyi	Telur ayam	60	93,1	7,6	6,4	0,7	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Makan sore	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Sayur sop	Wortel	25	6,5	0,2	0,1	1,2	0,9
		Buncis	25	8,7	0,5	0,1	2	0,8
		Kembang kol	5	1,3	0,1	0	0,3	0,1
	Rolade daging	Daging sapi	40	107,6	10	7,2	-	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Tahu bb. kuning	Tahu	50	30,4	3,2	1,9	0,8	0,5
Minyak		3	25,9	-	3	-	-	
Makanan Luar RS	Kue nagasari	Tepung, pisang	40	201,2	0,9	10,2	27,6	1,2
Total				1724,3	67,1	66,3	218,4	10,3
Kebutuhan				2196	82,3	61	329,4	25
Persentase				78,52	81,53	108,69	66,30	41,20
Kategori				Kurang	Baik	Baik	Kurang	Kurang

➤ Hari Ke-3

Waktu makan	Menu	Bahan makanan	Berat (g)	Energi (g)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Serat (g)
Makan Pagi	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Daging balado	Daging sapi	40	107,6	10	7,2	-	-
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Sayur sop	Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	1,8
		buncis	50	17,4	0,9	0,2	4	1,6
		Kembang kol	5	1,3	0,1	0	0,3	0,1
	Tahu bb. kuning	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9	0,6
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Buah pisang	Pisang ambon	70	64,4	0,7	0,3	16,4	1,7
	Makan Siang	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50
Rawon		Labu siam	50	20,1	0,9	0,3	4,3	1,4
Ayam goreng		Daging ayam	34,8	99,1	9,4	6,6	0	0
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Tempe goreng		Tempe	50	99,5	9,5	3,8	8,5	0,7
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
Selingan	Pudding	Pudding	75	83,2	2,2	2,3	13,1	-
Makan Malam	Nasi	Nasi putih	175	227,5	4,2	0,3	50	0,5
	Tumis labu	Labu	100	31,1	0,1	3,1	1,2	0,4
		Minyak	3	25,9	-	3	-	-
	Tahu goreng	Tahu	50	38	4,1	2,4	0,9	0,6
Minyak		3	25,9	-	3	-	-	
Makanan Luar RS	Singkong	Singkong	50	65,5	0,6	0,2	15,9	0,8
	Kue nagasari	Kue nagasari	40	74	0,8	1,1	16	1,1
Total				1590	56,5	48,9	233,9	12,3
Kebutuhan				2196	82,3	61	329,4	25
Persentase				72,40	68,65	80,16	71,01	49,20
Kategori				Kurang	Kurang	Baik	Kurang	Kurang

Lampiran 11. Data Tingkat Konsumsi Pasien

➤ Pasien 1

Hari Ke-	Tingkat Konsumsi Karbohidrat	Ket.	Tingkat Konsumsi Lemak	Ket.	Tingkat Konsumsi Serat	Ket.
1	170 gr (73,85%)	Kurang	52 gr (122,07%)	Lebih	9,4 gr (42,73%)	Kurang
2	209,5 gr (91,01%)	Baik	42,8 gr (100,47%)	Baik	13,2 gr (60,00%)	Kurang
3	237,8 gr (103,3%)	Baik	39,3 gr (92,2%)	Baik	11,6 gr (52,7%)	Kurang

➤ Pasien 2

Hari Ke-	Tingkat Konsumsi Karbohidrat	Ket.	Tingkat Konsumsi Lemak	Ket.	Tingkat Konsumsi Serat	Ket.
1	231,4 gr (91,83%)	Baik	55,2 gr (98,57%)	Baik	12,7 gr (50,80%)	Kurang
2	235,1 gr (93,29%)	Baik	53,3 gr (95,18%)	Baik	12,4 gr (49,60%)	Kurang
3	245,40 gr (97,38%)	Baik	44,40 gr (79,29%)	Kurang	13,20 gr (52,80%)	Kurang

➤ Pasien 3

Hari Ke-	Tingkat Konsumsi Karbohidrat	Ket.	Tingkat Konsumsi Lemak	Ket.	Tingkat Konsumsi Serat	Ket.
1	214,54 gr (65,13%)	Kurang	59,04 gr (96,79%)	Baik	9,30 gr (37,20%)	Kurang
2	218,4 gr (66,30%)	Kurang	66,3 gr (108,69%)	Baik	10,3 gr (41,20%)	Kurang
3	233,9 gr (71,10%)	Kurang	48,9 gr (80,16%)	Baik	12,3 gr (49,20%)	Kurang

Lampiran 12. Data Glukosa Darah Puasa

No.	Identitas Pasien	Kadar Glukosa Darah Puasa		
		Hari ke-1	Hari ke-2	Hari ke-3
1.	Ny. S	211 mg/dl	176 mg/dl	113 mg/dl
2.	Ny. D	242 mg/dl	133 mg/dl	121 mg/dl
3.	Tn. S	233 mg/dl	118 mg/dl	94 mg/dl

Lampiran 13. Tekanan Darah Pasien

No.	Identitas Pasien	Tekanan Darah Pasien		
		Hari ke-1	Hari ke-2	Hari ke-3
1.	Ny. S	180/114	166/117	137/93
2.	Ny. D	171/96	163/76	144/82
3.	Tn. S	185/102	176/88	150/90

Lampiran 13. Tekanan Darah Pasien