

LAMPIRAN

Lampiran 1. Skreening pasien awal masuk Rumah Sakit

**Penilaian Nutrisi Mini
MNA[®]**

**Nestlé
NutritionInstitute**

Nama belakang: <input type="text" value="S"/>		Nama depan: <input type="text" value="Ny"/>		
Jenis kelamin: <input type="text" value="P"/>	Usia: <input type="text" value="67"/>	Berat (kg): <input type="text" value="55.0"/>	Tinggi (cm): <input type="text" value="155"/>	Tanggal: <input type="text" value="30.11.2022"/>

Lengkapi skrining berikut dengan mengisi kotak yang tersedia dengan angka yang sesuai. Jumlahkan seluruh angka untuk memperoleh skor akhir skrining

Skrining

A Apakah asupan makanan berkurang selama 3 bulan terakhir karena kehilangan nafsu makan, gangguan pencernaan, kesulitan mengunyah atau menelan?
0 = asupan makanan sangat berkurang
1 = asupan makanan agak berkurang
2 = asupan makanan tidak berkurang 1

B Penurunan berat badan selama 3 bulan terakhir
0 = Penurunan berat badan lebih dari 3 Kg
1 = tidak tahu
2 = penurunan berat badan antara 1 hingga 3 Kg
3 = tidak ada penurunan berat badan 2

C Mobilitas
0 = terbatas di tempat tidur atau kursi
1 = mampu bangun dari tempat tidur/kursi tetapi tidak bepergian ke luar rumah
2 = dapat bepergian ke luar rumah 1

D Menderita tekanan psikologis atau penyakit yang berat dalam 3 bulan terakhir
0 = ya 2 = tidak 2

E Gangguan neuropsikologis
0 = depresi berat atau kepikunan berat
1 = kepikunan ringan
2 = tidak ada gangguan psikologis 2

F1 Indeks Massa Tubuh (IMT) (berat dalam kg)/(tinggi dalam m)² 23
0 = IMT kurang dari 19 (IMT < 19)
1 = IMT 19 hingga kurang dari 21 (IMT : 19 hingga <21)
2 = IMT 21 hingga kurang dari 23 (IMT : 21 hingga <23)
3 = IMT 23 atau lebih (IMT ≥ 23) 2

BILA DATA IMT TIDAK ADA, GANTI PERTANYAAN F1 DENGAN PERTANYAAN F2.
ABAIKAN PERTANYAAN F2 BILA PERTANYAAN F1 SUDAH DAPAT DIISI

F2 Lingkar betis (cm)
0 = lingkar betis kurang dari 31 (lingkar betis < 31)
3 = lingkar betis sama dengan atau lebih besar daripada 31 (lingkar betis ≥ 31)

Skor skrining (skor maksimal 14)

skor 12-14: Status gizi normal	<input type="checkbox"/>	<input type="button" value="Simpan"/> <input type="button" value="Cetak"/> <input type="button" value="Ulang"/>
skor 8-11: Berisiko malnutrisi	<input checked="" type="checkbox"/>	
skor 0-7: Malnutrisi	<input type="checkbox"/>	

References

- Vellas B, Villars H, Abellan G, et al. Overview of the MNA[®] - Its History and Challenges. *J Nutr Health Aging*. 2006;10:456-465.
- Rubenstein LZ, Harker JO, Salva A, Gulgoz Y, Vellas B. Screening for Undernutrition in Geriatric Practice: Developing the Short-Form Mini Nutritional Assessment (MNA-SF). *J Gerontol*. 2001; 56A: M366-377
- Gulgoz Y. The Mini-Nutritional Assessment (MNA[®]) Review of the Literature - What does it tell us? *J Nutr Health Aging*. 2006; 10:466-487.
- Kaiser MJ, Bauer JM, Ramsch C, et al. Validation of the Mini Nutritional Assessment Short-Form (MNA-SF): A practical tool for identification of nutritional status. *J Nutr Health Aging*. 2009; 13:782-788.

© Société des Produits Nestlé SA, Trademark Owners.
© Société des Produits Nestlé SA 1994, Revision 2009.
Informasi lebih lanjut: www.mna-elderly.com

Lampiran 2. Recall Asupan Sebelum Intervensi

Waktu makan	Menu makan	Bahan makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)		Lemak (gr)	KH (gr)	Zat besi (gr)
					Hewani	Nabati			
Makan pagi	Nasi		100	107,8		2,2	0,2	24	0,6
	Pecel	-tauge	15	3,2		0,3	0,1	0,1	0,1
		-kacang Panjang	10	3,7		0,5	0	0,4	0
		-kangkung	15	3,5		0,2	0	0,6	0
Bali telur	-tahu	47	19,3		2	1,2	0,1	0,1	
	-telur	55	69,9	5,8		5,1	0,3		
Snack pagi	Buah	Papaya	55	5,2		0,2	0	1	0,6
	Roti tawar	Roti	45	96,5		3,5	1,5	17	0
Makan siang	Ubi	Ubi	40	83,5		1,2	0,5	18,1	0,8
Makan malam	Ubi	Ubi	47	66,8		1	0,4	14,4	0,5

Lampiran 3. Pemorsian Menu Diet DM G

Menu diet pasien DM G hari ke 1 (Tanggal 1 Desember 2022)

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)		Lemak (gr)	KH (gr)	Zat besi (gr)
					Hewani	Nabati			
Makan pagi	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Ayam bb lengkuas	Ayam	60	61,1	14,3		0,4	0	0,5
	Bening bayam, jagung, kemangi	Bayam	25	4,4		0,6	0,1	0,1	0,1
		Jagung	46	41,1		1,5	0,6	7,2	0,5
		Kemangi	10	1,3		0,1	0	0,2	0
Snack pagi	Lumpia	Rebung	47	4,9		0,7	0,1	0,2	0,1
Makan siang	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Semur daging	Daging sapi	60	121,3	11,8		8,2	0,3	2,2
	Tahu	Tahu	45	34,7		3,6	2,2	0,2	0,1
		Wortel	15	3,9		0,1	0	0,7	0,1
		Kentang	20	13,7		0,4	0	2,8	0,1

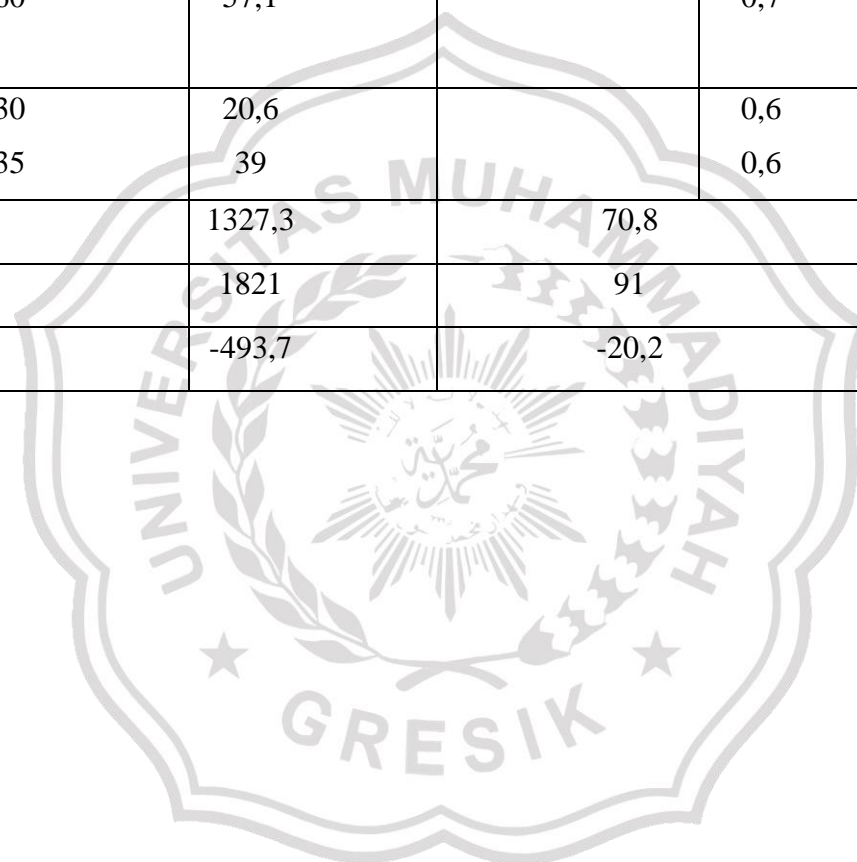
	Buah papaya	Papaya	50	6,5		0,3	0	1,2	0,1
Snack sore	Susu	Susu	200	260	10		7	39	0,8
Makan sore	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Bandeng presto	Ikan bandeng	50	48,7	12,4		0,8	0	0,4
	Tahu bb bali	Tahu	36	27,8		2,9	1,7	0,2	0,1
	Bobor menir	Menir	20	3,2		0,3	0	0,3	0
Snack malam	Polo pendem	Kentang	15	10,3		0,3	0	2,1	0
		Ubi	15	16,7		0,2	0,1	3,6	0,1
Total keseluruhan				1133,5	66,7		18,1	171,7	6,8
Kebutuhan				1821	91		50,5	250	8
Selisih				-687,5	-24,3		-32,4	-78,3	-1,2

Menu diet pasien DM G hari ke 2 (Tanggal 2 Desember 2022)

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)		Lemak (gr)	KH (gr)	Zat besi (gr)
					Hewani	Nabati			
Makan pagi	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Telur cetak bumbu	Telur ayam	37	55	4,6		4	0,2	0,5
	Cah kacang Panjang, wortel	Kacang Panjang	20	4,3		0,4	0	0,5	0,1
		Wortel	20	5,2		0,2	0	1	0,1
Snack pagi	Roti kukus	Roti kukus	64	136		4,9	0,9	26,5	1,3
Makan siang	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	10,1
	Rolade tahu gulung	Tahu	35	27		2,8	1,7	0,2	0,1

	telur								
		Telur ayam	7	10,4	0,9		0,8	0	0,1
	Sup jawa	Wortel	20	5,2		0,2	0	1	0,1
		Buncis	15	3,2		0,3	0	0,4	0
		Kentang	20	13,7		0,4	0	2,8	0,1
Snack sore	Buah melon	Melon	40	15,3		0,2	0,1	3,3	0
	Susu	Susu	200	260	10		7	39	0,8
Makan sore	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Daging cah paprika	Daging sapi	50	101,1	9,8		6,8	0,2	1,9
		Paprika	10	2		0,1	0	0,3	0
	Sate tempe	Tempe	35	99,8		24,1	0,2	0,1	1,5
	Sup kimlo	Jamur kuping	20	7,3		1,2	0,1	0,4	0,2
		Wortel	15	3,9		0,1	0	0,7	0,1

		Suun	10	3,3		0,1	0,1	0,4	0
		Sedap malam	10	2,3		0,2	0	0,2	0
	Buah	Pisang hijau	60	57,1		0,7	0,1	12,8	0,1
Snack malam	Polo pendem	Kentang	30	20,6		0,6	0	4,3	0,1
		Ubi	35	39		0,6	0,2	8,4	0,3
Total keseluruhan				1327,3	70,8	19,3	212,8	6,8	
Total kebutuhan				1821	91	50,5	250	8	
Selisih				-493,7	-20,2	-31,2	-37,2	-1,2	

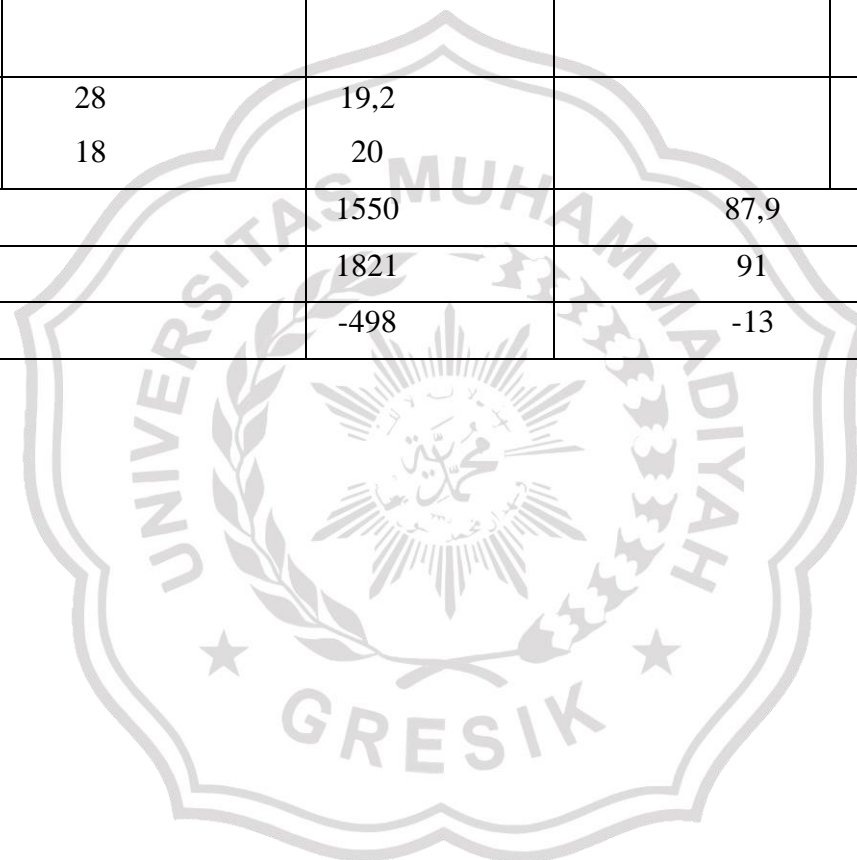


Menu diet pasien DM G hari ke 3 (Tanggal 3 Desember 2022)

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein		Lemak (gr)	KH (gr)	Zat besi (gr)
					Hewani (gr)	Nabati (gr)			
Makan pagi	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Kroket ikan	Ikan kakap	60	57,6	12,8		0,6	0	0,3
		Tepung	10	33,7		1	0,1	7,1	0,1
		Telur	5	7,7	0,6		0,6	0	0,1
	Sambal goreng tahu	Tahu	35	27,0		2,8	1,7	0,2	0,1
	Sup manisah wortel	Wortel	20	5,2		0,2	0	1	0,1
		Manisah	20	2,5		0,1	0	0,4	0
Snack pagi	Pudding	Pudding	47	52,1		1,4	1,5	8,2	0,2
Makan siang	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Fuyunghay	Telur	40	59,5	5		4,3	0,3	0,5

	Dadar jagung	Jagung manis	30	26,8		1	0,4	4,7	0,3
	Sayur bening bayam, wortel	Bayam	25	4,8		0,7	0,1	0,1	0,1
		Wortel	20	4,2		0,2	0	0,7	0,1
	Buah	Melon	49	18,7		0,3	0,1	4,1	0
Snack sore	Kue talam ubi	Ubi	46	51,2		0,7	0,3	11,1	0,4
	Susu	Susu	200	260	10		7	39	0,8
Makan sore	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Kalio ayam	Ayam	65	96,6	8,1		7	0,4	0,7
	Tumis tempe kacang Panjang	Tempe	38	108,4		0,3	0,2	0,1	1,7
		Kacang Panjang	15	3,2		0,2	0,1	0,4	0
	Lodeh	Manisah	37	4,6		0,3	0	0,7	0,1

	manisah kacang Panjang								
		Kacang Panjang	15	3,2		0,5	0	0,4	0
	Polo pendem	Kentang Ubi	28 18	19,2 20		0,3 0,5	0,1 0,1	4 4,3	0,1 0,2
Total keseluruhan				1550	87,9		51,0	248	7,4
Total kebutuhan				1821	91		50,5	250	8
Selisih				-498	-13		-30,2	-48	-0,6



Lampiran 3. Recall Asupan Pasien Ny. S Intervensi hari ke 1

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)		Lemak (gr)	KH (gr)	Zat besi (gr)
					Hewani	Nabati			
Makan pagi	Nasi	Beras	30	105,4		2	0,2	23,7	1
	Ayam bb lengkuas	Ayam	30	30,5	7,1		0,2	0	0,5
	Bening bayam, jagung, kemangi	Bayam	20	3,5		0,5	0,1	0,1	0,1
		Jagung	25	22,3		0,8	0,6	0,3	0,3
		Kemangi	10	1,3		0,1	0	0,2	0
Snack pagi	Lumpia	Rebung	47	4,9		0,7	0,1	0,2	0,1
Makan siang	Nasi	Beras	46	161,6		3	0,2	36,3	1
	Semur daging	Daging sapi	24	48,5	4,7		3,3	0,1	2,2
	Tahu	Tahu	45	34,7		3,6	2,2	0,2	0,1
		Wortel	15	3,9		0,1	0	0,7	0,1
		Kentang	20	13,7		0,4	0	2,8	0,1
	Buah	Papaya	50	6,5		0,3	0	1,2	0,1

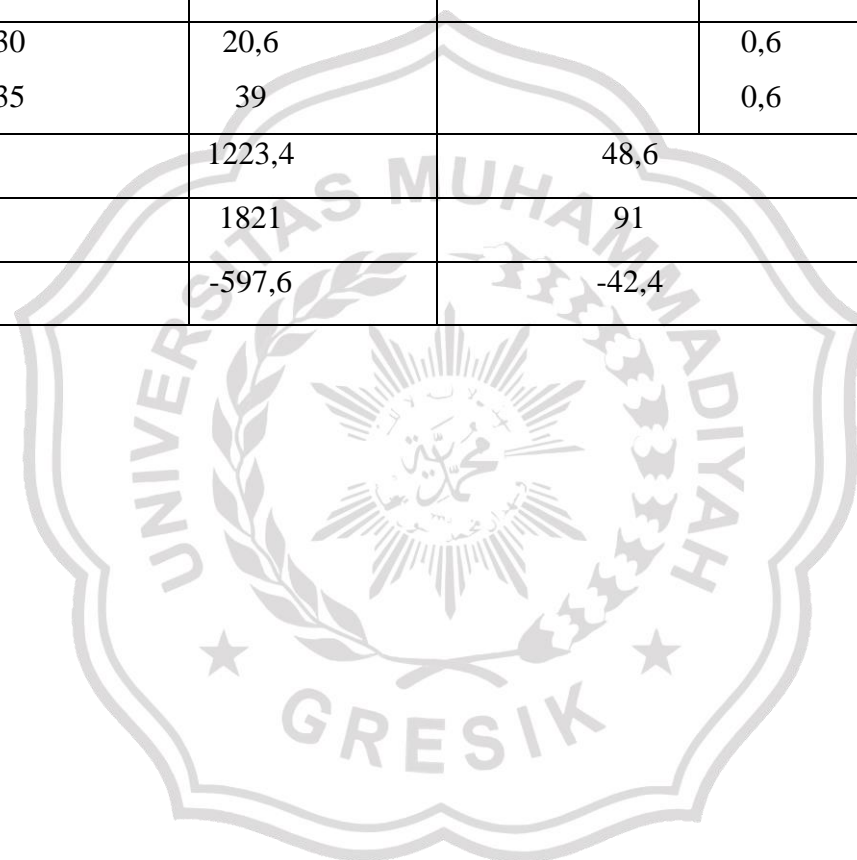
	papaya								
Snack sore	Susu	Susu	147	71,3	5		2,4	7,2	0,8
Makan sore	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Bandeng presto	Ikan bandeng	36	34,6	7,7		0,4	0	0,4
	Tahu bb bali	Tahu	36	27,8		2,9	1,7	0,2	0,1
	Bobor menir	Menir	20	3,2		0,3	0	0,3	0
Snack malam	Polo pendem	Kentang	15	10,3		0,3	0	2,1	0
		Ubi	15	16,7		0,2	0,1	3,6	0,1
Total keseluruhan				816,4	51,6		20,7	102,4	4,7
Kebutuhan				1821	91		50,5	250	8
Selisih				-1004,6	-39,4		-29,8	-147,6	-3,3

Recall Asupan Pasien Ny. S Intervensi hari ke 2

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)		Lemak (gr)	KH (gr)	Zat besi (gr)
					Hewani	Nabati			
Makan pagi	Nasi	Beras	46	186,7		2,6	0,2	35,9	1
	Telur cetak bumbu	Telur ayam	30	46	3,5		3	0,1	0,5
	Cah kacang Panjang, wortel	Kacang Panjang	20	4,3		0,4	0	0,5	0,1
		Wortel	20	5,2		0,2	0	1	0,1
Snack pagi	Roti kukus	Roti kukus	56	124		3,7	0,7	22,4	1,3
Makan siang	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	10,1
	Rolade tahu gulung telur	Tahu	35	27		2,8	1,7	0,2	0,1

		Telur ayam	7	10,4	0,9		0,8	0	0,1
	Sup jawa	Wortel	20	5,2		0,2	0	1	0,1
		Buncis	15	3,2		0,3	0	0,4	0
		Kentang	20	13,7		0,4	0	2,8	0,1
Snack sore	Buah melon	Melon	40	15,3		0,2	0,1	3,3	0
	Susu	Susu	200	260	10		7	39	0,8
Makan sore	Nasi	Beras	49	197,3		3,6	0,2	44,7	1
	Daging cah paprika	Daging sapi	50	101,1	9,8		6,8	0,2	1,9
		Paprika	10	2		0,1	0	0,3	0
	Sate tempe	Tempe	35	99,8		24,1	0,2	0,1	1,5
	Sup kimlo	Jamur kuping	20	7,3		1,2	0,1	0,4	0,2
		Wortel	15	3,9		0,1	0	0,7	0,1
		Suun	10	3,3		0,1	0,1	0,4	0

		Sedap malam	10	2,3		0,2	0	0,2	0
	Buah	Pisang hijau	60	57,1		0,7	0,1	12,8	0,1
Snack malam	Polo pendem	Kentang	30	20,6		0,6	0	4,3	0,1
		Ubi	35	39		0,6	0,2	8,4	0,3
Total keseluruhan				1223,4	48,6		20,6	233,1	5,6
Total kebutuhan				1821	91		50,5	250	8
Selisih				-597,6	-42,4		-29,9	-16,9	-2,4

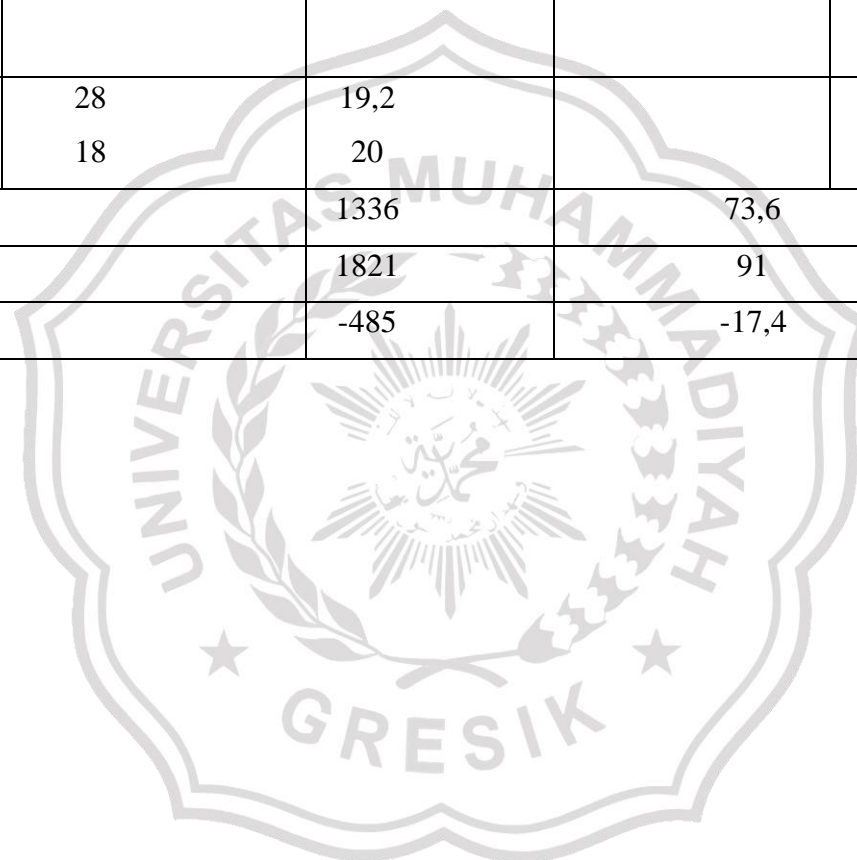


Recall Asupan Pasien Ny. S Intervensi hari ke 3

Waktu	Menu	Bahan makanan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protrein		Lemak (gr)	KH (gr)	Zat besi (gr)
					Hewaani (gr)	Nabati (gr)			
Makan pagi	Nasi	Beras	55	202,1		3,5	0,2	45,4	1
	Kroket ikan	Ikan kakap	53	54,5	10,6		0,4	0	0,3
		Tepung	8	30,7		1	0,1	7,1	0,1
		Telur	5	7,7	0,6		0,6	0	0,1
	Sambal goreng tahu	Tahu	35	27,0		2,8	1,7	0,2	0,1
	Sup manisah wortel	Wortel	20	5,2		0,2	0	1	0,1
		Manisah	20	2,5		0,1	0	0,4	0
Snack pagi	Pudding	Pudding	47	52,1		1,4	1,5	8,2	0,2
Makan siang	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Fuyunghay	Telur	35	55,2	3		3,7	0,2	0,5

	Dadar jagung	Jagung manis	30	26,8		1	0,4	4,7	0,3
	Sayur bening bayam, wortel	Bayam	25	4,8		0,7	0,1	0,1	0,1
		Wortel	20	4,2		0,2	0	0,7	0,1
	Buah	Melon	49	18,7		0,3	0,1	4,1	0
Snack sore	Kue talam ubi	Ubi	46	51,2		0,7	0,3	11,1	0,4
	Susu	Susu	200	260	10		7	39	0,8
Makan sore	Nasi	Beras	60	210,8		3,9	0,3	47,3	1
	Kalio ayam	Ayam	65	96,6	8,1		7	0,4	0,7
	Tumis tempe kacang Panjang	Tempe	38	108,4		0,3	0,2	0,1	1,7
		Kacang Panjang	15	3,2		0,2	0,1	0,4	0
	Lodeh	Manisah	37	4,6		0,3	0	0,7	0,1

	manisah kacang Panjang								
		Kacang Panjang	15	3,2		0,5	0	0,4	0
	Polo pendem	Kentang Ubi	28 18	19,2 20		0,3 0,5	0,1 0,1	4 4,3	0,1 0,2
Total keseluruhan				1336	73,6		45,7	240	7,5
Total kebutuhan				1821	91		50,5	250	8
Selisih				-485	-17,4		-4,8	-10	-0,5

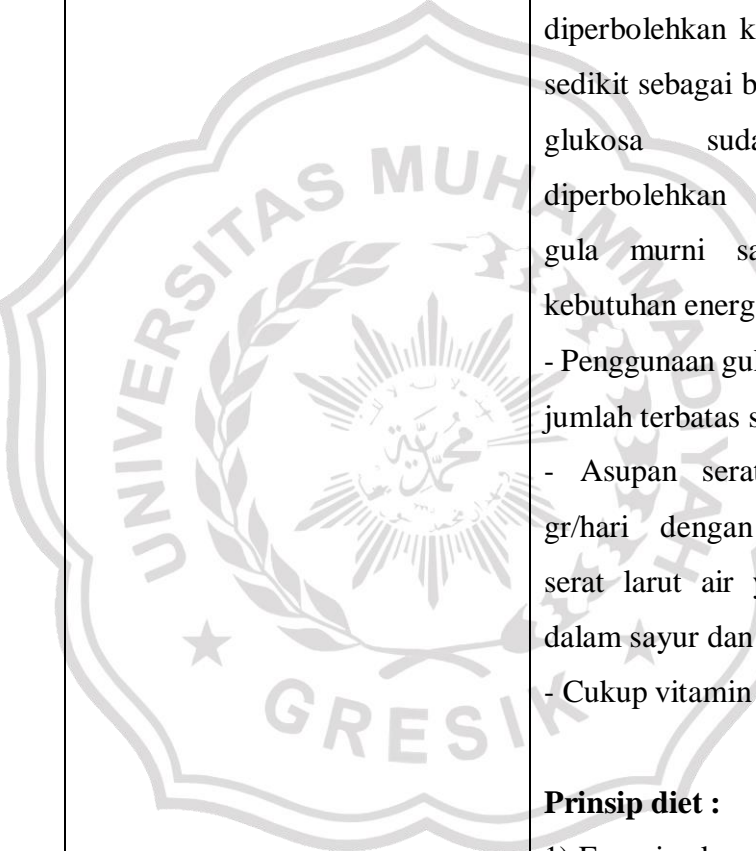



Lampiran 4. Form NCP

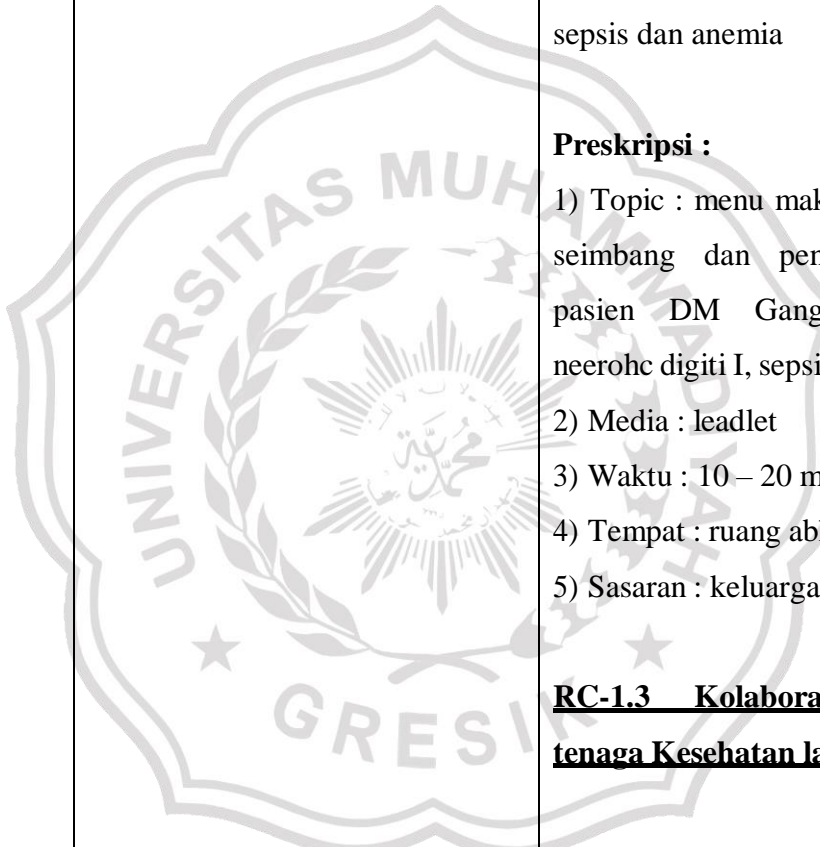
1. Nama Pasien : Ny. S
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Usia : 67 tahun
4. No RM : 008033
5. Alamat : Beton I No 07 PPI
6. Diagnosa Medik : DM Gangrene pedis, Necrotic Digiti I, Sepsis dan Anemia

Assessment		Diagnosa Gizi (PES) Domain Intake Klinis, Behavior	Intervensi Gizi (Terapi Gizi) Tujuan, Prinsip, Syarat Diet, dan Perhitungan	Monitoring dan Evaluasi Rencana Tidak Lanjut
Data Dasar	Kelompok Masalah			
Keluhan utama : Nyeri pada kaki kanan Riwayat Penyakit Dahulu : DM Riwayat Penyakit Sekarang : Nyeri pada kaki kanan 3 hari yang lalu, lemas,	Nyeri pada kaki kanan Nyeri pada kaki kanan 3 hari yang lalu, lemas,		<u>ND.1.2 Modifikasi distribusi jenis atay jumlah makanan dan zat gizi pada waktu makan</u> Tujuan intervensi : Membantu pasien memperbaiki kebiasaan makan untuk mendapatkan kontrol metabolic yang lebih baik, dengan cara : - Menurunkan kadar glukosa darah	FH.1.1.1 Asupan Energi 1. Asupan energi total FH.1.5.1 Asupan Lemak 1. Lemak total FH.1.5.2 Asupan Protein 1. Protein total FH.1.5.3 Asupan Karbohidrat 1. Karbohidrat total

<p>mual, muntah, nafsu makan menurun</p> <p>Antropometri :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BB : 47 kg - TB : 155 cm - IMT : 19,58 kg/m² <p>Biokimia :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hb 9 - Leukosit 31,65 - Hematokrit 28 - Trombosit 542 - Eritrosit 3.14 - Creatinin 4.72 - GDA 479 <p>Fisik klinis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tekanan darah : 127/82 mmHg - Suhu 36°C - RR 20x/menit 	<p>mual, muntah, nafsu makan menurun</p> <p>Rendah</p> <p>Tinggi</p> <p>Rendah</p> <p>Tinggi</p> <p>Rendah</p> <p>Tinggi</p> <p>Tinggi</p> <p>Prehipertensi</p> <p>Normal</p> <p>Normal</p>	<p>NI-2.1 Peningkatan kebutuhan Energi dan Protein berkaitan dengan mual, muntah, ditandai nafsu makan menurun</p> <p>NI-5.1 Peningkatan kebutuhan zat gizi Fe berkaitan dengan anemia, ditandai kadar Hb 9 mg/dL disertai lemas, mual, muntah</p> <p>NI-5.4 Penurunan kebutuhan zat gizi Kh sederhana berkaitan dengan gangguan endokrin (DM) ditandai GDA 479 mg/dL</p>	<p>- Memberi cukup zat besi untuk mencapai kadar Hb normal</p> <p>-Meningkatkan pengetahuan pasien mengenai DM</p> <p>- Memperbaiki status gizi pasien</p> <p>Syarat Diet :</p> <p>- Energi cukup, kebutuhan energi ditentukan dengan memperhitungkan kebutuhan untuk metabolisme basal sebesar 25-30 kkal/kg BB normal, ditambah kebutuhan untuk aktivitas fisik dan keadaan khusus. Pembagian makanan dalam 3 porsi besar yaitu makan pagi (20%), siang (30%), dan sore (25%) serta 2-3 porsi kecil selingan (masing-masing 10-15%).</p> <p>- Protein, normal yaitu 10-20% dari kebutuhan energi total.</p> <p>- Lemak, sedang yaitu 20-25%.</p>	<p>FH.1.2.2 Asupan makanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jumlah makanan 2. Jenis makanan 3. Pola makan <p>PD.1.1 Nutrition Focud=sed</p> <p>Phsyical Findings</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GDA <ul style="list-style-type: none"> - Gula darah
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

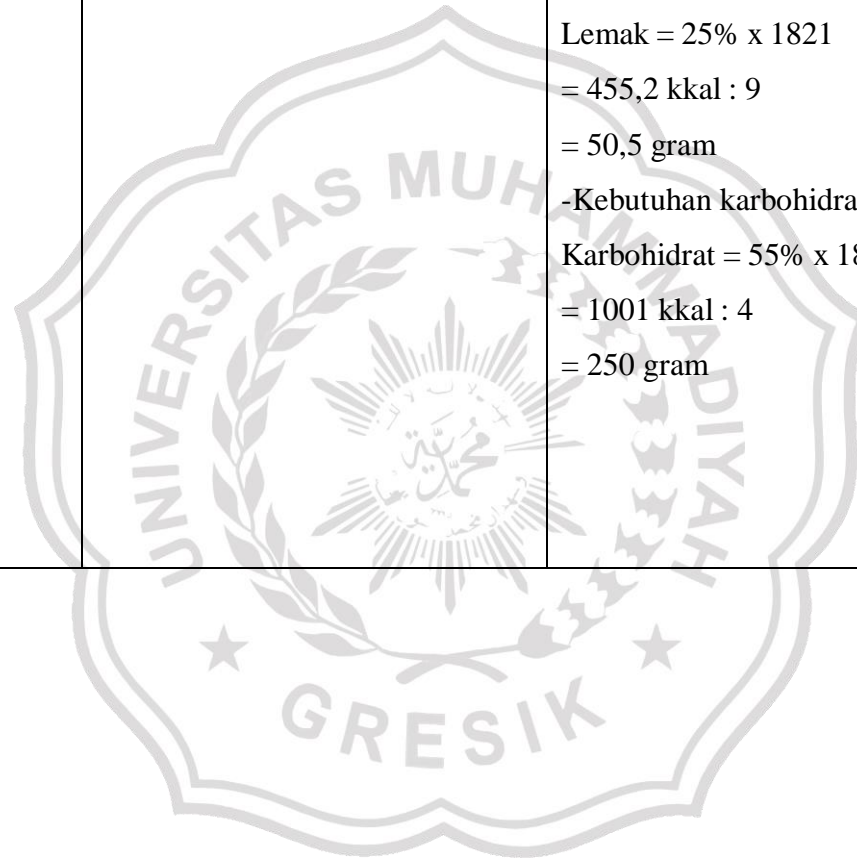
<p>- Nadi 109x/menit</p> <p>Dietary 24- Recall</p> <ul style="list-style-type: none"> - Energi 540,4 kkal (30%) → buruk - Protein 38,4 gr (40%) → buruk - Lemak 26,2 gr (50%) → buruk - Karbohidrat 137,4 gr (55%) → buruk <p>Dietary History :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasien konsumsi nasi sebagai makanan pokok - Konsumsi semua lauk hewani - Pasien mengkonsumsi lauk nabati dari tahu dan tempe - Pasien biasa konsumsi buah papaya dan pisang 	<p>Takikardia</p> <p>Asupan energi, protein, lemak, dan karbohidrat kurang dari kebutuhan zat gizi (kategori buruk)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Karbohidrat, sisa dari kebutuhan energi total yaitu 45-65%. - Penggunaan gula murni dalam minuman makanan tidak diperbolehkan kecuali jumlahnya sedikit sebagai bumbu. Bila kadar glukosa sudah terkendali, diperbolehkan mengkonsumsi gula murni sampai 5% dari kebutuhan energi total. - Penggunaan gula alternatif dalam jumlah terbatas sampai 5%. - Asupan serat dianjurkan 25 gr/hari dengan mengutamakan serat larut air yang terdapat di dalam sayur dan buah. - Cukup vitamin dan mineral. <p>Prinsip diet :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Energi cukup 2) Karbohidrat cukup 3) Protein cukup 	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>-Pasien biasa mengkonsumsi teh hangat pada pagi hari</p> <p>- Cara pengolahan makanan biasanya dengan cara digoreng, direbus, dikukus dan ditumis</p> <p>- Pasien tidak mempunyai alergi makanan</p>	<p>Pasien menyukai teh sebagai minuman di pagi hari</p>		<p>4) Lemak sedang</p> <p>5) Serat tinggi</p> <p>6) Gula rendah</p> <p>7) Tepat jumlah energi dan zat gizi</p> <p>8) Tepat jenis makanan/ bahan makanan</p> <p>9) Tepat jadwal makan</p> <p>Preskripsi Diet :</p> <p>1) Jenis diet : DM G 1900</p> <p>2) Cara pemberian : oral</p> <p>3) Frekuensi makan : 3x makan utama dan 3x makan selingan</p> <p>4) Bentuk makanan : biasa</p> <p><u>E-1.4 Kaitan gizi dengan Kesehatan/ penvakit</u></p> <p>Tujuan Intervensi :</p> <p>- Memberikan edukasi dan pengetahuan tentang diet yang diberikan saat perawatan di RS</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

			<p>- meningkatkan pengetahuan tentang gizi seimbang dan waktu tepat makan untuk pasien DM Gangrene pedis, neerohc digiti I, sepsis dan anemia</p> <p>Preskripsi :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Topic : menu makanan bergizi seimbang dan penatalaksanaan pasien DM Gangrene pedis, neerohc digiti I, sepsis dan anemia 2) Media : leadlet 3) Waktu : 10 – 20 menit 4) Tempat : ruang abhipraya 5) Sasaran : keluarga pasien <p><u>RC-1.3 Kolaborasi dengan tenaga Kesehatan lain</u></p> <p>Tujuan Intervensi :</p> <p>- Melakukan pengecekan TTV (tekanan darah dan RR)</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

			<p>- Melakukan diskusi dan konsultasi dengan tenaga Kesehatan lain terkait data klinis yang di dapat dikaitkan dengan terapi gizi yang diberikan</p> <p>Perhitungan Kebutuhan Zat Gizi</p> <p>-Kebutuhan energi :</p> $\begin{aligned} \text{TEE} &= \text{Energi basal} + \text{energi basal} \\ &(\text{FA} + \text{FS} - \text{KU}) \\ &= (\text{BBI} \times 25) + (\text{BBI} \times 25) \times (10\% \\ &+ 60\% \cdot 15\%) \\ &= (47 \times 25) + (47 \times 25) \times (10\% + \\ &60\% \cdot 15\%) \\ &= 1175 + (1175 \times 10\%) + (1175 \times \\ &60\%) - (1175 \times \\ &15\%) \\ &= 1175 + (117 + 705 - 176) \\ &= 1821 \text{ kkal} \end{aligned}$ <p>-Kebutuhan protein :</p>	
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

			Protein = 20% x 1821 = 364 kkal : 4 = 91 gram -Kebutuhan lemak : Lemak = 25% x 1821 = 455,2 kkal : 9 = 50,5 gram -Kebutuhan karbohidrat : Karbohidrat = 55% x 1821 = 1001 kkal : 4 = 250 gram	
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



Lampiran 5. Leaflet Edukasi

CONTOH MENU SEHARI

Nama : _____ TB : _____ cm
Umur : _____ BB : _____ kg

KEBUTUHAN GIZI SEHARI

Energi : _____ kkal Lemak : _____ gram
Protein : _____ gram Karbohidrat : _____ gram

PEMBAGIAN MAKAN SEHARI

Pagi jam 06.00-07.00 Berat (g) URT*

Nasi/pengganti : _____
Lauk hewani : _____
Lauk nabati : _____
Sayuran A : _____
Sayuran B : _____
Minyak : _____
Selingan jam 10.00 : _____


Siang jam 12.00-13.00
Nasi/pengganti : _____
Lauk hewani : _____
Lauk nabati : _____
Sayuran A : _____
Sayuran B : _____
Minyak : _____
Selingan jam 16.00 : _____

Malam jam 18.00-19.00
Nasi/pengganti : _____
Lauk hewani : _____
Lauk nabati : _____
Sayuran A : _____
Sayuran B : _____
Minyak : _____
Selingan jam 21.00 : _____


Pagi	Siang	Malam
Nasi	Nasi	Nasi
Telur bumbu bali	Bandeng goreng	Daging bumbu lapis
Kering tempe	Terik tahu	Tempe bacem
Pecel	Sayur asam	Tumis wortel-buncis
Jam 10.00	Jam 16.00	Jam 21.00
Pisang kepok	Apel	Pepaya

PERHATIAN!
Agar gula darah terkontrol, makanan sesuai jadwal, jumlah dan jenis secara teratur

DIPERSEMBAHKAN OLEH:
INSTALASI GIZI
RUMAH SAKIT PETROKIMIA GRESIK



DIET
DIABETES MELITUS



RUMAH SAKIT PETROKIMIA GRESIK
Jl. Jendral A. Yani 69 Gresik 611
Phone : 031-3978658 (Hunting), 031-99100118 (IG)
Email : sbu.rspg@gmail.com

DIET DIABETES MELITUS

PENGATURAN MAKANAN

Diabetes mellitus atau kencing manis adalah penyakit gangguan metabolisme gula darah yang disebabkan oleh kekurangan hormon insulin sehingga terjadi peningkatan kadar gula darah dengan segala akibatnya.

Tujuan diet:

- Memberikan makanan sesuai kebutuhan
- Mempertahankan kadar gula darah hingga normal/ mendekati normal
- Mempertahankan berat badan normal
- Mencegah terjadinya gula darah terlalu rendah yang dapat menyebabkan pingsan
- Mengurangi/mencegah komplikasi

Syarat diet:

- Kebutuhan energi ditentukan dengan memperhatikan kebutuhan untuk metabolisme basal sebesar 25-30 kkal BB normal, ditambah kebutuhan untuk aktivitas fisik dan keadaan khusus, misalnya kehamilan atau laktasi dan adanya komplikasi.
- Kebutuhan protein 10-15% dari kebutuhan energi total.
- Kebutuhan lemak 20-25% dari kebutuhan energi total (<10% dari lemak jenuh, 10% dari lemak tidak jenuh ganda, sisanya dari lemak tidak jenuh tunggal). Kolesterol makanan dibatasi maksimal 300 mg/hari.
- Kebutuhan karbohidrat 60-70% dari kebutuhan energi total.
- Penggunaan gula murni tidak diperbolehkan, bila kadar gula darah sudah terkontrol diperbolehkan mengonsumsi gula murni sampai 5% dari kebutuhan energi total.
- Serat dianjurkan 25 gr/hari.

BAHAN MAKANAN	DIANJURKAN	DIBATASI	DIHINDARI
SUMBER KARBOHIDRAT		Semua sumber karbohidrat dibatasi: nasi, bubur, roti, mie, kentang, singkong, ubi, sagu, gandum, pasta, jagung, talas, haver-mout, sereal, ketan, makaroni	
SUMBER PROTEIN HEWANI	Ayam tanpa kulit, ikan, putih telur, daging tanpa lemak	Lauk hewani tinggi lemak jenuh (kornet, sosis, sarden, otak, jerohan, kuning telur)	Keju, abon, dendeng, susu full cream.
SUMBER PROTEIN NABATI	Tempe, tahu, kacang hijau, kacang merah, kacang tanah, kacang kedelai		
SAYURAN	Sayuran tinggi serat: kangkung, daun kacang, oyong, ketimun, tomat, labu air, kembang kol, lobak, sawi, selada, seledri, terong	Bayam, buncis, daun melinjo, daun singkong, daun ketela, jagung muda, kapri, kacang panjang, pare, daun katuk	
BUAH-BUAHAN	Pepaya, pisang air, jambu biji, salak, belimbing, kedondong, melon, blewah, semangka, alpukat, pear, tomat masak, pisang kepok (sesuai kebutuhan)	Rambutan, sirsak, anggur, duku, sawo	Buah-buahan yang manis dan diawetkan: durian, mangga, nangka masak, nanas, jeruk manis, jeruk keprok, manisan buah
MINUMAN			Minuman yang mengandung alkohol, susu kental manis, minuman bersoda, es krim, yogurt
LAIN-LAIN		Makanan yang digoreng dan dimasak menggunakan santan kental, kecap, saus tiram	Gula pasir, gula merah, gula batu, madu. Makanan/minuman yang manis: cake, kue-kue manis, dodol, sirup, selai manis, coklat, permen, tape, mayonnaise.