

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Rekam Medik Rumah Sakit Al Islam Bandung

81-41-50 - SUHANDA, Tn.

Jenis Kelamin / Tanggal Lahir: laki-laki / 16 September 1965 (54 years 4 mons 22 days)

No.Registrasi: 2002042062 (Feb 04 2020)

USER | Osi Sariati, DCN.

CATATAN TERINTEGRASI

07 FEB 2020

NOTIFIKASI: Terapi Lanjutkan (Diverifikasi oleh: Hadi Martakusumah, Dr., dr., Sp.PD.KGH)

Hadi Martakusumah, Dr., dr., Sp.PD.KGH.

Subjective: ingin pulang

Objective: Desak ingin pulang

Assessment: coid stage 5

Planning: Ulang unsum kreatifin rencana pulang

Instruksi: Ulang unsum kreatifin rencana pulang

## Lampiran 2 Form Asesment Rumah Sakit Al Islam Bandung

RUMAH SAKIT AL ISLAM BANDUNG

Jl. Sekeloa Utara No. 141 Bandung 40136  
Telp. 022-7510583 s.d 88 (Hunting) Fax. 022-7590109

CATATAN ASUHAN GIZI

RUM.04.2.3

No. RM: \_\_\_\_\_  
Nama: \_\_\_\_\_  
Tgl. Lahir: \_\_\_\_\_  
Umur: \_\_\_\_\_

Ruang/Bed: \_\_\_\_\_ Diagnosa Medis: \_\_\_\_\_  
Dokter: \_\_\_\_\_

A. RIWAYAT PASIEN

Jenis Kelamin: L / P \* Perokok:  Ya  Tidak  Pasif

Etnik / Agama: \_\_\_\_\_  
Riwayat Kesehatan Pasien: \_\_\_\_\_  
Riwayat Sosial Ekonomi: \_\_\_\_\_

B. RIWAYAT DIET

Alergi Makanan: \_\_\_\_\_ Ketidaksukaan Makanan: \_\_\_\_\_  
Pantangan Makanan: \_\_\_\_\_ Aktifitas Fisik: \_\_\_\_\_ (...x/mg .....mm)

Pengalaman Diet / Konseling sebelumnya:  Ada  Tidak Ada. Bila ada, \_\_\_\_\_  
Kebiasaan Makan: \_\_\_\_\_

C. ANTROPOMETRI

BB saat ini: \_\_\_\_\_ Kg BBI: \_\_\_\_\_ Kg IMT: \_\_\_\_\_ Kg/m<sup>2</sup> LLA: \_\_\_\_\_ cm  
PH / TB: \_\_\_\_\_ Cm Status Gizi: \_\_\_\_\_  
Riwayat penurunan BB: \_\_\_\_\_  
BB Biasanya: \_\_\_\_\_ Kg BB Sekarang: \_\_\_\_\_ Kg Penurunan BB: \_\_\_\_\_ % dalam \_\_\_\_\_ mg/bln\*

D. LABORATORIUM TERKAIT GIZI

E. FISIK KLINIS GIZI

Nafsu makan:  Baik  Tidak Edema:  Ada  Tidak Sesak:  Ada  Tidak  
Diare:  Ada  Tidak Konstipasi:  Ada  Tidak Gangguan Menelan:  Ada  Tidak  
Mual:  Ada  Tidak Kembung:  Ada  Tidak Gangguan Mengunyah:  Ada  Tidak  
Muntah:  Ada  Tidak Makan:  Sendiri  Dengan bantuan Gangguan Menghisap:  Ada  Tidak  
Mobilisasi:  Bedrest  Duduk  Berjalan TD: \_\_\_\_\_ mmHg. Suhu: \_\_\_\_\_ °C

DIAGNOSIS GIZI: \_\_\_\_\_

INTERVENSI GIZI

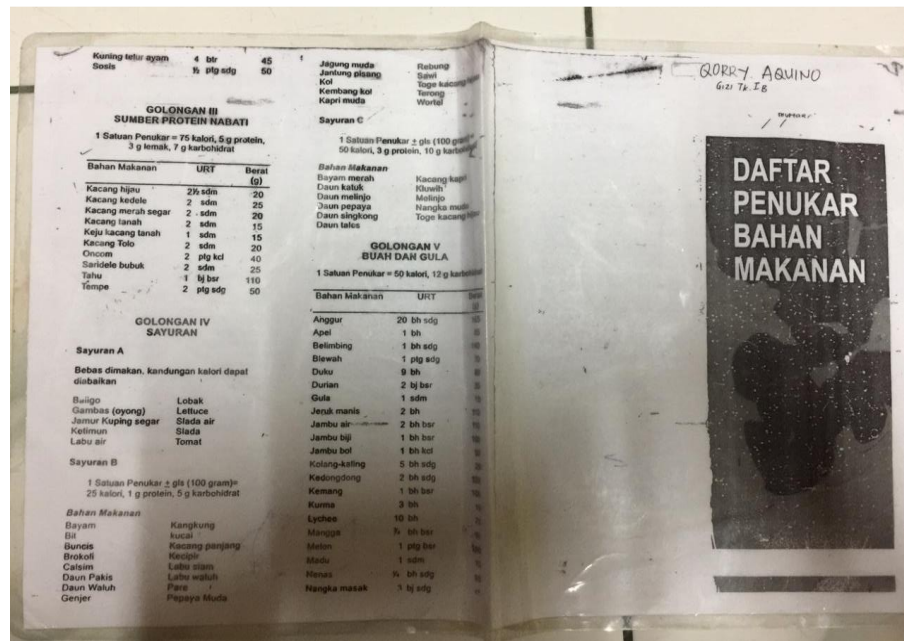
Tujuan Intervensi: \_\_\_\_\_ Kebutuhan dan Komposisi Nilai Gizi: \_\_\_\_\_  
Jenis Diet: \_\_\_\_\_  
Bentuk Makanan: \_\_\_\_\_  
Jalur Makanan: \_\_\_\_\_  
Jadwal Makan: \_\_\_\_\_

RENCANA MONITORING & EVALUASI GIZI

(.....)  
Nama dan Tanda Tangan Dietisien

Revisi II - 11.2014 TSM - 2017

### Lampiran 3 Bahan Penukar



### Lampiran 4 Leaflet

#### Cara Mengatur Diet

- = Porsi makan sering tapi kecil
- = Makanan lebih baik diolah dengan cara ditumis, dikukus, dipanggang atau dibakar.
- = Cara menurunkan kadar kalium dalam sayuran dan buah-buahan : kupas sayur/ buah, potong tipis lalu cuci dengan air mengalir, rendam selama lebih kurang 2 jam kemudian cuci dengan air mengalir.
- = Untuk meningkatkan asupan energi, konsumsi makanan tinggi kalori, dan rendah protein

**CONTOH MENU SEHARI**

Pagi : Tim  
Omelet telur  
Cah labu siam jagung manis

Selingan : jus pepaya

Siang : Tim  
Bistik daging  
Tahu bumbu rujek  
Cepcay  
Semangka

Selingan : Puding maizena


Sore : Tim  
Semur ayam  
Sup wortel buncis  
Melon

**DIET Diabetes Mellitus & DIET Protein Rendah**

Nama : ..... (U/P)  
 Umur : ..... Th  
 TB : ..... Cm  
 BB : ..... Kg  
 Tanggal : .....  
 Ahli Gizi : .....

**Bahan makanan yang tidak dianjurkan**

Karbohidrat sederhana seperti gula, madu, sirup, jam, jeli, dodol, kue-kue manis yang diawetkan, susu kental manis, es krim  
 Protein hewani daging kambing, jeroan babat, usus, paru.  
 Protein nabati seperti kacang-kacangan dan hasil olahannya  
 Kelapa, santan kental, minyak kelapa, margarine, mentega  
 Sayuran yang tidak di masak seperti lalapan.



**Tujuan Diet**

- = Mencapai status gizi normal dan tidak membebani kerja ginjal.
- = Mengatur keseimbangan cairan elektrolit.
- = Membantu menurunkan kadar ureum dan kreatinin darah yang tinggi
- = Mempertahankan glukosa darah mendekati normal.
- = Mencapai dan mempertahankan kadar lipid serum.

Energi : .....Kkal  
 Protein : ..... Gr  
 Lemak : ..... Gr  
 KH : ..... Gr

**Pembagian makanan sehari**

Pagi jam 07.00		
Nasi/Pengganti	Berat ( gr )	URT

Selangan jam 10.00 : .....

Siang jam 13.00		
Nasi/Pengganti	Berat ( gr )	URT

Selangan jam 15.00 : .....

Malam jam 17.00		
Nasi/Pengganti	Berat ( gr )	URT

**Bahan makanan yang dibatasi**

Batasi konsumsi protein nabati hanya 1 porsi/hari  
 Batasi konsumsi buah hanya 2 porsi/hari  
 Bila ada edema dan tekanan darah tinggi batasi penggunaan garam 1 sdt/hari  
 Batasi jumlah cairan pada makanan

**Bahan makanan yang dianjurkan**

Karbohidrat : nasi, roti, mie, kentang, singkong, ubi dan sagu, jagung, bihun, macaroni dan tepung-tepungan.  
 Protein diberikan yang mempunyai nilai biologi yang tinggi seperti, daging telur, ikan, ayam, susu, kacang-kacangan, tahu dan tempe.  
 Lemak dalam jumlah terbatas dianjurkan mengolah makanan dengan cara dikukus, dipanggang, ditumis, dan dibakar  
 Sayur dan buah disarankan yang rendah kalium dan dikonsumsi secukupnya seperti buncis, wortel, labu siam, semangka dan papaya.

### Lampiran 5 Menu Rumah Sakit Al Islam Bandung

Riau

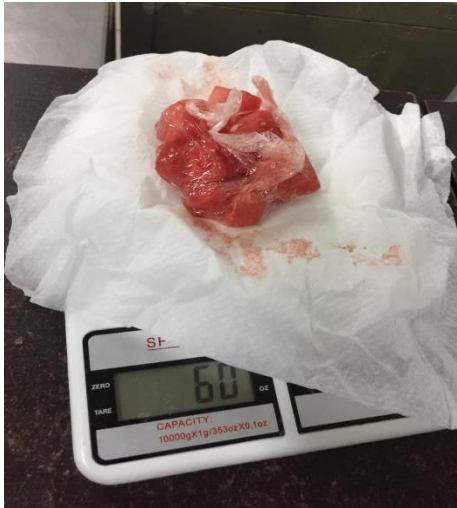
DAFTAR MENU PASIEN  
142 GIZI RUMAH SAKIT TAHUN 2018

MENU	Menu 1, 11 dan 21	Menu 2, 12 dan 22	Menu 3, 13 dan 23	Menu 4, 14 dan 24	Menu 5, 15 dan 25
Pagi	Nasi/Tim/Bubur	Nasi/Tim/Bubur	Nasi/Tim/Bubur	Nasi/Tim/Bubur	Nasi/Tim/Bubur
	Semur Telur	Ayam Saus Tomat/cc O	Emping Daging/ cc O	Ayam panggang kecap /cc O	Nasi/Tim/Bubur
	Tempo bb tenik ptg kotak 1x1	Pepes Tahu	Tahu Schotel	Tahu Bumbu Kacang	Gulai Daging /cc ▲
	Sup sayuran (wortel buncis jg semu)	Sayur Bening Labu Siam	Sup Wortel buncis	Sup jagung semu wortel	Tempo tenik ptg kotak 1x1
ND	Nasi Goreng kecap + Ceplok Telur + Kerupuk Ikan	Nasi Uduk + Dadar Telur + Emping + Kering Tempe	Nasi Goreng RSAT + Ayam Gr + Kerupuk Udag	Nasi Uduk + Dadar Telur + Emping + Kering Tempe	Sup Buncis Wortel
	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup	Nasi Goreng kecap + Ceplok Telur + Kerupuk Ikan
	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Cream Soup
	Bihun Kuah	Havermout	Misoa Kuah	Siamay Kuah	Bubur Sum-sum
MPSr	Ayam Bumbu Kecap/cc O	Semur Daging Rambutan	Ayam Pepes/cc ■	Tuna Bb. Acar/ anak kaki naga	Bihun Kuah
	Tahu Lapis Sayur	Tempo Bb Tomat ptg 4x6	Sup Tahu Putih	Tempo Bocem ptg ▲	Ayam Pepes/cc ■
	Sup Wortel Brokoli Mac	Asem-osem Buncis Kentang	ca kacang panjang + jg manis	Sup Sayuran (Wortel buncis )	Perkedel Kentang
	DM Cah baby kailan	+ Cg Brokoli jg manis	+ Nugget Ayam	+ Fruit salad	Sayur Asem
Dang	TKTP Otak-otak	+ Nugget Ayam	+ Otak-otak	+ Acar Timun bb kuning	+ Kacang Goreng Tepung Saus Tomat
	Ga. daging	Semur Daging Gandik	Ayam Fillet goreng mentega	Ikan Tuna Goreng Bb. Acar	Daging Bb Rajak
	Balado Kentang	Tempo Balado	Tahu Isi	Sambel Goreng Kentang	Tempo Goreng Lengkuas
	Sup Wortel Brokoli Makaroni	Asem-osem Buncis Kentang	Sup kacang panjang + jg manis	Sup Wortel buncis	Sayur Asem
MPSr	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup
	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum
	Bihun Kuah	Havermout	Misoa Kuah	Siamay Kuah	Bihun Kuah
	Rolade Cincana Sapi saos tomat	Kakap bb Tomat/ anak kaki naas	Telur Dadar saos asman	Rolade Ayam Cincana saos tomat	Bola-bola Daging Giling Manis
DM	Perkedel Kentang	Nugget kc hijau	Osema tempo pta 1x3	Perkedel Jalanda	Tahu Bumbu Tomat
	Sayur Asem	Sup Sayuran ( Wortel bunga kol)	Bening Sawi Putih	Sup Oyong Soun	Sup Wortel Makaroni Brokoli
	Selada sayuran	Cah sawi hijau	Acar Timun bb kuning	Gado-gado	cah ke panjang
	TKTP + Telur Dadar	Telur Bumbu Bali	+ Kakap Pann Goreng	+ Telur Bumbu Bali	+ Dadar Telur
ND	fillet ayam gr tepung	Gulai Kakap	Daging Empal Goreng	Ayam goreng Lengkuas	Sate Daging Manis
	Ace Tahu	Perkedel tahu	Tempo Mendan	Tempo Bocem Goreng	Martabak Telur Tahu Putih
	Sayur Asem	sup sayuran	Bening Sawi Putih	Sup Oyong Soun	Sup Wortel Makaroni Brokoli
	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup	Cream Soup
MPSr	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum	Bubur Sum-sum
	Bihun Kuah	Havermout	Misoa Kuah	Siamay Kuah	Bihun Kuah

○ ( OVAL )      ▲ ( SEGI TIGA )      ■ ( KOTAK ) ptg 1x1  
 ■ ptg 4x6      ○ ( BULAT )      ■ ptg 1x3

### Lampiran 6 Penimbangan Sisa Makan Pasien





## Lampiran 7 Asupan Pasien Hari 1

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat makanan	Berat yang dimakan	E	P	L	KH	Na	Ca	Pos	K
Pagi	Tim	Tim	200	40	35	0,8	0	8		1,2	4,8	19,12
	phu yung hai (GR)		59	48	65,25	6,09	4,35	0	68,16	4,6	15,98	10,94
	sup jagung semi wortel	sayur	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Kaldu		50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
sel 1	talam manis DM	Talam manis DM	55	55	50			12	12,65	0,17	1,8	37,49
siang	tim	Tim	200	80	70	1,6	0	16		2,4	26,4	38,24
	ayam bumbu karecc (GR)	ayam	45	45	50	7	2	0	49,05	5,8	81,8	17,365
	tahu orak arik (GR)	tahu	55	10	15	1	0,6	1,4	0,8	10,5	9,7	9,2
	bening bayam labu siam	sayur	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Kaldu		50	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak		3	30	0	3	0		0,2	0,2	
	buah melon	melon	150	80	21	0	0	5	21,6	8,8	8,8	20,04
sel 2	buah pepaya	pepaya	150	0	0	0	0	0				
sore	bubur sumsum	Bubur sumsum	250	63	56	1,008	0,63	10,08	14,49	2,07	25,15	95,24
		telur	45	10	13,5	1,26	0,9		14,2	55	17,2	3,5
	buah pepaya	pepaya	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			<b>Total</b>		<b>405,75</b>	<b>18,75</b>	<b>11,48</b>	<b>53,2</b>	<b>180,95</b>	<b>90,74</b>	<b>191,83</b>	<b>3,5</b>
			<b>perencanaan</b>		<b>1148,705</b>	<b>32,14</b>	<b>28,35</b>	<b>181,065</b>	<b>785,71</b>	<b>245,4</b>	<b>478,9</b>	<b>20,69</b>
			<b>Kebutuhan</b>		<b>1669,5</b>	<b>42,4</b>	<b>46,375</b>	<b>250</b>	<b>1500</b>	<b>1200</b>	<b>1000</b>	<b>26,07</b>

### Lampiran 8 Asupan Pasien Hari 2

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat makanan	Berat yang di makan	E	P	L	KH	Na	Ca	Pos	K
Pagi	bubur sum sum	Bubur sum sum	250	103	92,49	1,648	1,03	16,48	0,04	23,18	41,097	155,71
		telur	35	7	13,5	0,9	1,26		9,94	1,05	3,6	2,4
sel 1	puding putih roti santan			0	0	0	0	0	0	0	0	0
siang	bubur sum sum	Bubur sum-sum	125	31	37	0,41	0,16	8,15	7,13	0,52	6,2	23,50
sel 2	buah naga merah	buah naga	150	150	50	0	0	12	15	19,5	21	192
sore	bubur sum sum	Bubur sum-sum		0	0	0	0	0	0	0	0	0
	buah melon	melon	150	75	19,5	0	0	4,68	9	12,37	12,37	187,7
			<b>Total</b>		<b>212,49</b>	<b>2,958</b>	<b>2,45</b>	<b>41,31</b>	<b>24</b>	<b>44,25</b>	<b>84,26</b>	<b>561,31</b>
			<b>Perencanaan</b>		<b>469,09</b>	<b>37,57</b>	<b>6</b>	<b>101,7894</b>	<b>84,32</b>	<b>57,8</b>	<b>169,7</b>	<b>796,5</b>
			<b>Kebutuhan</b>		<b>1669,5</b>	<b>42,4</b>	<b>46,375</b>	<b>250</b>	<b>1500</b>	<b>1200</b>	<b>1000</b>	<b>2607</b>

### Lampiran 9 Asupan Pasien Hari 3

Waktu	Menu	Bahan Makanan	Berat makanan	Berat yang Dimakan	E	P	L	KH	Na	Ca	Pos	K
Pagi	bubur sum sum	Bubur sum sum	125	125	148	1,68	0,65	32,88	28,75	1,4	18	42,17
selingan 1	puding mozaik	Puding Mozaik	41	41	3,39	0,1155	0,00825	3,561	15,51	42,6	35	57,58
siang	Tim	tim			0	0	0	0	0	0	0	0
	ayam bumbu bacem cc	ayam			0	0	0	0	0	0	0	0
	tahu bumbu bali	tahu			0	0	0	0	0	0	0	0
	bening jgung semi	sayur			0	0	0	0	0	0	0	0
		minyak			0	0	0	0	0	0	0	0
		Kaldu			0	0	0	0	0	0	0	0
		melon			0	0	0	0	0	0	0	0
selingan 2	semangka	semangka	180	90	30	0	0	7,2	6,3	10,8	12,15	126,63
sore	kentang rebus	kentang	105	56	46,37	1,06	0	10,6	3,92	2,96	55,12	436,59
	telur kare	telur	45	41	55,5	5,18	3,6	0	58,22	11,27	38,78	26,71
	sop wortel buncis ktg	sayur		0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Kaldu			0	0	0	0	0	0	0	0
		pepaya	150	70	23	0	0	16,8	2,8	25,2	5,25	232,05
			<b>Total</b>		<b>306,26</b>	<b>8,03</b>	<b>4,25</b>	<b>71,04</b>	<b>99,99</b>	<b>94,23</b>	<b>164,3</b>	<b>921,73</b>
			<b>Perencanaan</b>		<b>658,31</b>	<b>41,4199</b>	<b>13,15825</b>	<b>109,8232</b>	<b>597,725</b>	<b>231,4</b>	<b>445,1</b>	<b>1871,9</b>
			<b>Kebutuhan</b>		<b>1669,5</b>	<b>42,4</b>	<b>46,375</b>	<b>250</b>	<b>1500</b>	<b>1200</b>	<b>1000</b>	<b>2607</b>