

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil SQ-FFQ pasien 1 bulan lalu

Hasil SQ-FFQ pasien 1 bulan yang lalu dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 12. Hasil SQ-FFQ pasien 1 bulan yang lalu

Bahan makanan	Frekuensi		Berat (g)	Kandungan gizi			
	/ 1 bulan	/ hari		Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
Nasi	54x	3x	75	450	10,3	-	102,9
Mie Kuning	1x	1x	200	8,3	0,2	-	1,9
Kentang	1x	1x	250	10,4	0,2	-	2,4
Roti Tawar	5x	1x	80	42	1,0	-	10
Singkong	1x	1x	60	4,2	0,1	-	1,0
Bubur Nasi	2x	1x	200	10,4	0,24	-	2,4
Ikan	6x	1x	40	14,3	2,0	0,6	-
Telur	54x	3x	55	193	18	13	-
Ayam	6x	2x	40	14,3	2,0	0,6	-
Daging	6x	2x	40	21,4	2,0	1,4	-
Udang	3x	1x	50	10,2	1,4	0,4	-
Lobak	1x	1x	20	0,2	0,01	-	0,05
Tempe	6x	3x	83	35,6	2,4	1,4	3,32
Buah Naga	2x	1x	480	32,5	0,8	1,4	4,2
Pisang	6x	2x	50	14,3	-	-	6,9
Pepaya	3x	3x	100	6,5	-	-	1,6
Minyak	63x	3x	5	150,0	-	15,0	-
Santan	3x	3x	20	3,6	-	0,4	-
Total				1021,0	41	34	134,2

Berikut perbandingan asupan SQ-FFQ dengan kebutuhan pasien sebelum masuk rumah sakit, dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 13. Perbandingan hasil SQ-FFQ dengan kebutuhan pasien sebelum masuk rumah sakit

Hasil	Zat gizi			
	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
Total asupan	1021	41	34	134,12
Kebutuhan ideal SMRS	2184	82	61	327,6
% pemenuhan kebutuhan	47%	50%	56%	41%

Lampiran 2. Hasil Recall 1 x 24 jam pasien saat masuk rumah sakit

Hasil recall 1 x 24 jam pasien pada saat masuk rumah sakit dapat dilihat pada tabel 15.

Tabel 14. Hasil Recall 1 x 24 jam pasien saat masuk RS

Jenis bahan makanan	Satuan porsi	Kandungan gizi			
		Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat
Makanan pokok	10 gram	17,5	0,4	-	4
Protein hewani (lemak sedang)	30 gram	37,5	5,25	1,5	-
Protein nabati	25 gram	37,4	3,5	1,5	3,5
Sayuran	20 gram	5			1
Minyak	2,5 gram	25		2,5	
Total		123,75	9,15	5,25	8,25
Asupan		2105,3	78,9	58,5	315,8
% pemenuhan kebutuhan		6%	12%	9%	3%

Lampiran 3. Asupan makan selama implementasi (Recall 24 jam)

- Implementasi hari ke-1

Berikut hasil recall 24 jam pasien saat implementasi hari ke-1 dapat dilihat pada 16.

Tabel 15. Hasil asupan makan pada implementasi pertama

Jenis bahan makanan	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Suplemen oral nutrisi	350	12,6	12,6	47,6
Total	350	12,6	12,6	47,6
Kebutuhan	1200	43,2	43,2	163,2
% kebutuhan	29%	29%	29%	29%

- Implementasi hari ke-2

Berikut hasil recall 24 jam pasien saat implementasi hari ke-2 dapat dilihat pada 17.

Tabel 16. Hasil asupan makan pada implementasi kedua

Jenis bahan makanan	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Suplemen oral nutrisi	300	10,8	10,8	40,8
Roti oat choco	50	0,5	2,5	6,4
Malkist	55	1	2	9
Total	405	12,3	15,3	56,2
Kebutuhan	1200	43,2	43,2	163,2
% kebutuhan	34%	30%	35%	34%

- Implementasi hari ke-3

Pasien ada dianjurkan puasa oleh dokter yang bertanggung jawab dalam menangani pasien dimulai dari pagi hingga sore. Berikut hasil recall 24 jam pasien saat implementasi hari ke-3 dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 17. Hasil asupan makan pada implementasi ketiga

Jenis bahan makanan	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Suplemen oral nutrisi	75	2,7	2,7	10,2
Puding	64	1,6	1,8	10,8
Total	139	4,3	4,5	21
Kebutuhan	1200	43,2	43,2	163,2
% kebutuhan	12%	10%	10%	13%

Lampiran 4. Perhitungan kebutuhan standar pasien sebelum masuk rumah sakit

$$\begin{aligned}
 \text{REE} &= (17,5 \times \text{BB}(\text{kg})) + 651 \\
 &= (17,5 \times 46\text{kg}) + 651 \\
 &= 1456 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$

- Kebutuhan energi = REE x Faktor stres

$$\begin{aligned}
 &= 1403,5 \text{ kkal} \times 1,5 \\
 &= 2105,3 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$
- Kebutuhan protein = (15% x kebutuhan energi)/4

$$\begin{aligned}
 &= (15\% \times 2105,3 \text{ kkal})/4 \\
 &= 82 \text{ g}
 \end{aligned}$$
- Kebutuhan lemak = (25% x kebutuhan energi)/9

$$\begin{aligned}
 &= (25\% \times 2105,3 \text{ kkal})/9 \\
 &= 61 \text{ g}
 \end{aligned}$$

- Kebutuhan karbohidrat= (60% x kebutuhan energi)/4
 = (60% x 2105,3 kkal)/4
 = 327,6 g

Lampiran 5. Form edukasi gizi

Gambar 3. Form edukasi gizi pasien An. R