LAMPIRAN

Lampiran 1.Surat Ijin 1 Pintu

PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Jalan Basuki Rahmat Nomor 1 – Naikolan
(Gedung B Lantai I, II Kompleks Kantor Gubernur Lama)
Telp. (0380) 821827, Fax. (0380) 821827 WA : 081236364466
Website : www.dpmptsp.nttprov.id Email : pmptsp.nttprov@gmail.com
KUPANG 85117

SURAT IZIN PENELITIAN

NOMOR : 500.16.7.2-000.9.2/1238/DPMPTSP/2026

Yang bertanda tangan di bawah ini :
Nama : Sylvia R. Peku Djawang, SP., MM.
Jabatan : Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Nusa Tenggara Timur

Dengan ini memberikan Izin Penelitian kepada :
Nama : Yuliana M. Ina Bao
NIM : PO5303241231311
Jurusan/Prodi : Gizi
Instansi/Lembaga : Kementerian Kesehatan RI Poltekes Kemenkes Kupang

Untuk melaksanakan penelitian, dengan rincian sebagai berikut :
Judul Penelitian : ASUHAN GIZI TERSTANDAR PADA PASIEN KANKER APYUDARA DI RUANG RAWAT INAP RSUP dr. BEN MBOI KUPANG

Lokasi Penelitian : RSUP dr. Ben Mboy Kupang
Waktu Pelaksanaan
a. Mulai : 20 April 2026
b. Berakhir : 20 Meil 2026

Dengan ketentuan yang harus ditaati, sebagai berikut :
1. Sebelum melakukan kegiatan penelitian, terlebih dahulu melaporkan kedatangannya kepada Bupati/Walikota Cq. Kepala Kesbangpol/DPMPTSP setempat yang akan dijadikan obyek penelitian;
2. Mematuhi ketentuan peraturan yang berlaku di daerah/wilayah/lokus penelitian;
3. Tidak dibenarkan melakukan penelitian yang materinya bertentangan dengan topik/judul penelitian sebagaimana dimaksud diatas;
4. Peneliti wajib melaporkan hasil penelitian kepada Gubernur Nusa Tenggara Timur Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi NTT;
5. Surat Izin Penelitian dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Izin Penelitian ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Kupang
Pada Tanggal : 10 April 2026
a.n. Gubernur Nusa Tenggara Timur
Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi NTT,

Sylvia R. Peku Djawang, SP., MM
Pembina Utama Madya
NIP 196805121995032003

Tembusan :
1. Gubernur Nusa Tenggara Timur di Kupang;
2. Wakil Gubernur Nusa Tenggara Timur di Kupang
3. Plh.Sekretaris Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur di Kupang;
4. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi NTT di Kupang;
5. Pimpinan Instansi/Lembaga yang bersangkutan.

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).

Lampiran 2.Surat Ijin Penelitian

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan
RS Ben Mboi
Jalan Veteran, Manulai II, Alak, Kota Kupang
Nusa Tenggara Timur 85228
(0380) 8410777
https://rsupbenmboi.com

SURAT IJIN PENELITIAN
NOMOR PP.06.02/D.XXIX.2.3/13/2026

Yang bertanda tangan dibawah ini :

nama	: dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP	: 198806022025061001
jabatan	: Kepala *Clinical Research Unit*

dengan ini menerangkan bahwa :

nama	: Yuliana M. Ina Bao
NIM	: PO5303241231311
jurusan	: D-III Gizi
institusi	: Poltekkes Kupang

yang bersangkutan diberikan izin untuk melakukan penelitian berupa Pengambilan Data, Pengisian Kuisioner dan Wawancara Asuhan Gizi Terstandar pada Pasien kanker Payudara di Ruang Rawat Inap RSUP dr. Ben Mboi Kupang di Instalasi Gizi RS Ben Mboi, dimulai pada tanggal 26 Mei 2026 s.d selesai.

Demikian surat izin penelitian ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui
Plt. Direktur SDM, Pendidikan dan Penelitian,

DIREKTORAT JENDERAL KESEHATAN LANJUTAN
Kemenkes
KEMENTERIAN KESEHATAN

drg. Theresa Ere Anggo
NIP. PPK.199011212023212008

Kupang, 26 Mei 2026
Kepala *Clinical Research Unit*,

dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP. 198806022025061001

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan https://wbs.kemkes.go.id. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman https://tte.komdigi.go.id/verifyPDF.

Lampiran 3.Surat Selesai Penelitian

Kemenkes
RS Ben Mboi

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan
RS Ben Mboi
Jalan [illegible], Kota Kupang
Nusa Tenggara Timur [illegible]
[illegible]
https://rsupbenmboi.com

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
NOMOR PP.06.02/D.XXIX.2.3/25/2026

Yang bertanda tangan dibawah ini :

nama	: dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP	: 198806022025061001
jabatan	: Kepala *Clinical Research Unit*

dengan ini menerangkan bahwa :

nama	: Yuliana Marlinda Ina Bao
NIM	: PO 5303241231311
jurusan	: D-III Gizi
institusi	: Poltekkes Kupang

yang bersangkutan telah selesai melakukan penelitian di Instalasi Gizi RS Ben Mboi, pada tanggal 26 Mei – 8 Juni 2026, dengan judul "Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Kanker Payudara di Ruang Rawat Inap RSUP dr. Ben Mboi Kupang"

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk dipergunakan sebagai mestinya.

Mengetahui
Plt. Direktur SDM, Pendidikan dan Penelitian,

Ibu Theresa Ete Anggo
NIP [illegible]2023212008

Kupang, 17 Juni 2026
Kepala *Clinical Research Unit*

dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP 198806022025061001

Lampiran 4.Surat Keterangan Layak Etik

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"

No.LB.02.03/1/0157/2026

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Yuliana Marlinda Ina Bao
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Kupang
Name of the Institution

Dengan judul:
Title
"ASUHAN GIZI TERSTANDAR PADA PASIEN KANKER PAYUDARA DI RUANG RAWAT INAP RSUP dr.BEN MBOI KUPANG"

"STANDARDIZED NUTRITIONAL CARE FOR BREAST CANCER PATIENTS IN THE INPATIENT WARD OF Dr. Ben MBOI KUPANG GENERAL HOSPITAL"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Concent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 05 Mei 2026 sampai dengan tanggal 05 Mei 2027.

This declaration of ethics applies during the period May 05, 2026 until May 05, 2027.

May 05, 2026
Chairperson,

Dr. Yuanita Clara Luhi Rogaleli, S.Si, M.Kes

Lampiran 5.Surat Ijin Responden 1

Lampiran 4. Surat Persetujuan Menjadi Responden

SURAT PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ny. M. Y. L.

Jenis kelamin : P

Umur : 48 Thn

Pendidikan : Tamat SMA

No. Handphone : 0853 8059815

Alamat : Sanjuan

Dengan ini saya bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden dari peneliti bersama Yuliana Marlinda Ina Bao mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang dengan judul penelitian "Asuhan Gizi Pada Pasien Kanker Payudara di Ruang Rawat Inap RSUP dr.Ben Mboi Kupang"

Saya memahami bahwa penelitian ini tidak berdampaak negative pada saya dan tidak merugikan saya, sehingga jawaban yang saya berikan tanpa ada unsur paksaan dari apapun.

Kerahasiaan semua informasi akan dijaga dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian dan dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan Kerjasama yang baik diucapkan limpah terimakasih.

(Kupang , 2026)

Peneliti	Responden
Yuliana Marlinda Ina Bao	Ny. M.Y.L *nama pasien & tanda tangan*

41

Lampiran 6.Surat Ijin Responden 2

Lampiran 4. Surat Persetujuan Menjadi Responden

SURAT PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Korneria lende

Jenis kelamin : P

Umur : 52 thn

Pendidikan : Tamat Sma

No. Handphone : 085-285-324-511

Alamat : Alak

Dengan ini saya bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden dari peneliti bersama Yuliana Marlinda Ina Bao mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang dengan judul penelitian "Asuhan Gizi Pada Pasien Kanker Payudara di Ruang Rawat Inap RSUP dr.Ben Mboi Kupang"

Saya memahami bahwa penelitian ini tidak berdampaak negative pada saya dan tidak merugikan saya, sehingga jawaban yang saya berikan tanpa ada unsur paksaan dari apapun.

Kerahasiaan semua informasi akan dijaga dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian dan dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan Kerjasama yang baik diucapkan limpah terimakasih.

(Kupang , 2026)

Peneliti	Responden
Yuliana Marlinda Ina Bao	Korneria lende. *nama pasien & tanda tangan*

41

Lampiran 7.Surat Ijin Responden 3

Lampiran 4. Surat Persetujuan Menjadi Responden

SURAT PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Gerardiana Weni

Jenis kelamin : P

Umur : 40 Thn

Pendidikan : Tamat SMA

No. Handphone : 081-339-493-948

Alamat : Manulai

Dengan ini saya bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden dari peneliti bersama Yuliana Marlinda Ina Bao mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang dengan judul penelitian "Asuhan Gizi Pada Pasien Kanker Payudara di Ruang Rawat Inap RSUP dr.Ben Mboi Kupang"

Saya memahami bahwa penelitian ini tidak berdampaak negative pada saya dan tidak merugikan saya, sehingga jawaban yang saya berikan tanpa ada unsur paksaan dari apapun.

Kerahasiaan semua informasi akan dijaga dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian dan dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan Kerjasama yang baik diucapkan limpah terimakasih.

(Kupang , 2026)

Peneliti	Responden
Yuliana Marlinda Ina Bao	Ny. G. W. *nama pasien & tanda tangan*

41

Lampiran 8.form NCP Responden 1

Lampiran 3. Form Nutrition Care Proses (NCP)

Nama Pasien : Ny. M-Y.L	**Jenis Kelamin :** ?	**Umur :** 48 Th	**No. Rekam Medis :** 2010313
Diagnosa Medis : Ca mamae			
ASSESMEN/PENGKAJIAN GIZI			
Antropometri			
BB : **Lila :** 25 cm .	**TB :** Vma : 78	**IMT :**	**Tinggi Lutut :**
Biokimia : Hb = 11.0 g/dl (rendah) eritrosit : 3.8 jt/ul (rendah) MCH = 28.4 pg (normal) Trombosit : 145 rb/ul (rendah)			
Klinik & fisik :			
Klinik = TD = 122/97 mmHg (tinggi) Nadi = 96x/m (normal) RR = 19x/m (normal) Suhu = 36°C (normal) Saturasi = 97% (normal)		**Fisik =** Pasien tampak lemah, mual, dan pucat	
Riwayat Gizi :			
Pola Makan : Pasien makan 3x sehari dengan frekuensi makan selingan tidak teratur. nafsu makan menurun akibat mual. Porsi makan yang dihabiskan sekitar 50-75% dari porsi yang disediakan.			
Asupan Gizi : asupan energi, protein, lemak dan kh belum memenuhi kebutuhan karena penurunan nafsu makan dan keluhan mual. berbeda dengan hasil recall asupan termasuk kategori defisit.			

37

Riwayat Personal : Pasien Perempuan usia 48 tahun dengan diagnosis Ca mammae. Pasien menjalani Perawatan di Rs dengan keluhan mual dan Pucat, Yang mempengaruhi nafsu makan.
Diagnosa Gizi
NI 5.4 kekurangan intake makanan dan minuman oral NC.2.2 Perubahan nilai laboratorium terkait zat gizi khusus NB.1.2 kepercayaan / sikap Yang salah mengenai makanan / zat gizi
Intervensi Gizi
1. memberikan diet sesuai kondisi Pasien dan kebutuhan zat gizi 2. menganjurkan makan dalam Porsi kecil tapi sering 3. memberikan edukasi mengenai Pentingnya Pemenuhan kebutuhan zat gizi 4. monitoring asupan makan dan toleransi diet Pasien.

Lampiran 9.form NCP Responden 2

Lampiran 3. Form Nutrition Care Proses (NCP)

Nama Pasien : Ny. T.L	**Jenis Kelamin :** P	**Umur :** 52 thn	**No. Rekam Medis :** 000 09 680
Diagnosa Medis :			
ASSESMEN/PENGKAJIAN GIZI			
Antropometri			
BB : 75 **Lila :**	**TB :** 155	**IMT :** 18,3 kg/m2	**Tinggi Lutut :**
Biokimia : Hb=11,0 (rendah) MCH= 25,6 pg (rendah)			
Klinik & fisik :			
Klinik TD=108/66 mmHg (rendah) nadi=61x/m (rendah)		**Fisik** = Pasien tampak lemah dan pucat	
Riwayat Gizi :			
Pola Makan : Pasien memiliki pola makan 3x makan utama dan 1x selingan. Sumber Eh yg sering di konsumsi adalah beras merah dan beras jagung. Sumber Protein yang sering di konsumsi adalah telur, ikan lele dan protein nabati tahu dan tempe. Konsumsi sayur dan buah cukup baik namun belum bervariasi.			
Asupan Gizi : berdasarkan hasil recall 3 mrs, asupan energi, protein, lemak, Eh, masih berada pada kategori defisit tingkat berat akibat penurunan nafsu makan. Asupan besi dan vitamin C juga belum memenuhi kebutuhan.			

37

Riwayat Personal :
Pasien merupakan ibu rumah tangga (IRT) tidak memiliki alergi makanan maupun minuman serta tidak memiliki kebiasaan mengonsumsi minuman manis dan berbeda.
Diagnosa Gizi
NI 5.1 Kekurangan makanan dan minuman oral NC.2.2 Perubahan nilai laboratrium terkait zat gizi khusus NB 1.2 Kepercayaan/ sikap yang salah mengenai makanan/zat gizi
Intervensi Gizi
1. memberikan diet ETP melalui oral. 2. memantau pasien menghabiskan makanan yang diberikan sesuai diet RS. 3. memantau asupan makan, bb. dan kondisi klinis pasien selama perawatan.

Lampiran 10.form NCP Responden 3 1

Lampiran 3. Form Nutrition Care Proses (NCP)

Nama Pasien : Hy. G.W.	Jenis Kelamin : P	Umur : 40 thn	No. Rekam Medis :
Diagnosa Medis : Ca mammae			
ASSESMEN/PENGKAJIAN GIZI			
Antropometri			
BB : 64 kg Lila :	TB : 155 cm	IMT :	Tinggi Lutut :
Biokimia : Hb. 11.7 g/dl (rendah) MCH = 25.8 pg (rendah) Eritrosit = 4.4 Juta/uL (rendah)			
Klinik & fisik :			
Klinik TD = 114/77 mmHg (normal) Nadi = 92 x/menit (normal).		Fisik Pasien tampak lemah dan pucat.	
Riwayat Gizi :			
Pola Makan : Pasien memiliki pola makan 3x makan utama dan 1x selingan. Sumber kh yang sering di konsumsi yaitu nasi, jagung, kentang, dan roti. Sumber protein hewani yang sering di konsumsi adalah ikan, telur, dan daging ayam. Sedangkan protein nabati berupa tahu dan tempe. Konsumsi sayur dan buah cukup baik namun belum berwarna.			
Asupan Gizi : berdasarkan hasil recall SMRS, asupan energi, protein, lemak, kh, serat dan vitamin C masih berada pada kategori defisit tingkat berat akibat penurunan nafsu makan.			

37

Riwayat Personal :

Pasien merupakan ibu rumah tangga (IRT), tidak memiliki alergi makanan maupun pantangan makanan. Riwayat penyakit dahulu adalah gangguan lambung dan riwayat penyakit keluarga adalah asma.

Diagnosa Gizi

NI 2.1 Kekurangan intake makanan dan minuman oral

NC 2.2 Perubahan nilai laboratium terkait zat gizi khusus

NC 3.3 Berat badan lebih

Intervensi Gizi

1. Memberikan diet ETPT melalui oral
2. Menganjurkan pasien menghabiskan makanan yang diberikan sesuai diet RS
3. Memantau asupan makan, status gizi, dan kondisi klinis pasien selama perawatan.

Lampiran 11.form FFQ Responden 1 1

mt

LAMPIRAN

Lampiran 1. FFQ

Nama Pasien : Ny. M. Y. L TTL : 15-08-1998

Umur : 48 Thn Jenis kelamin : P

Alamat : Sanjuan Hari/Tanggal :

No	Jenis makanan	Frekuensi konsumsi						
		Sangat sering	sering	biasa	Kadang-kadang	jarang	Kurang	Tidak pernah
		>1x/hr	1x/hari	4-6x/mg	1-3x/mg	<3x/mg	1-3x/bln	
Sumber makanan pokok								
1	Beras putih	✓						
2	Beras merah					✓		
3	Jagung				✓			
4	Kentang					✓		
5	Mie					✓		
6	Roti			✓				
7	Singkong			✓				
Sumber makanan hewani								
8	Daging ayam						✓	
9	Daging sapi						✓	
10	Telur			✓				
11	Ikan			✓				
Sumber makanan nabati								
12	Tahu		✓					
13	Tempe			✓				

34

Sayuran								
14	Wortel					✓		
15	Sawi		✓					
16	Bayam				✓			
17	Kangkung			✓				
18	Labu siam			✓				
19	Tomat			✓				
Buah-buahan								
20	Jeruk					✓		
21	Mangga						✓	
22	Pepaya		✓		✓			
23	Semangka				✓			
24	Pisang		✓					
25	Alpukat			✓				

35

Lampiran 12.form FFQ Responden 2 1

MK

LAMPIRAN

Lampiran 1. FFQ

Nama Pasien : Ny. K.L TTL :

Umur : 52 Thn Jenis kelamin : P

Alamat : Plak Hari/Tanggal :

No	Jenis makanan	Frekuensi konsumsi						
		Sangat sering	sering	biasa	Kadang-kadang	jarang	Kurang	Tidak pernah
		>1x/hr	1x/hari	4-6x/mg	1-3x/mg	<3x/mg	1-3x/bln	
Sumber makanan pokok								
1	Beras putih	✓						
2	Beras merah	✓						
3	Jagung		✓					
4	Kentang							✓
5	Mie						✓	
6	Roti		✓					
7	Singkong					✓		
Sumber makanan hewani								
8	Daging ayam				✓			
9	Daging sapi							✓
10	Telur		✓					
11	Ikan		✓					
Sumber makanan nabati								
12	Tahu		✓					
13	Tempe		✓					

34

Sayuran								
14	Wortel	✓						
15	Sawi	✓						
16	Bayam		✓					
17	Kangkung		✓					
18	Labu siam	✓						
19	Tomat					✓		
Buah-buahan								
20	Jeruk			✓				
21	Mangga						✓	
22	Pepaya			✓				
23	Semangka				✓			
24	Pisang		✓					
25	Alpukat						✓	

35

Lampiran 13.form FFQ Responden 3 1

LAMPIRAN

Lampiran 1. FFQ

Nama Pasien : Ny. G.W
Umur : 40 thn
Alamat : Moowiai

TTL :
Jenis kelamin : P
Hari/Tanggal :

No	Jenis makanan	Frekuensi konsumsi						
		Sangat sering	sering	biasa	Kadang-kadang	jarang	Kurang	Tidak pernah
		>1x/hr	1x/hari	4-6x/mg	1-3x/mg	<3x/mg	1-3x/bln	
Sumber makanan pokok								
1	Beras putih	✓						
2	Beras merah					✓		
3	Jagung		✓					
4	Kentang		✓					
5	Mie				✓			
6	Roti					✓		
7	Singkong		✓					
Sumber makanan hewani								
8	Daging ayam					✓		
9	Daging sapi					✓		
10	Telur	✓						
11	Ikan	✓						
Sumber makanan nabati								
12	Tahu		✓					
13	Tempe		✓					

34

Sayuran								
14	Wortel	✓						
15	Sawi	✓						
16	Bayam	✓						
17	Kangkung				✓			
18	Labu siam	✓						
19	Tomat							
Buah-buahan								
20	Jeruk					✓		
21	Mangga						✓	
22	Pepaya		✓					
23	Semangka			✓				
24	Pisang		✓					
25	Alpukat			✓				

35

Lampiran 14.form Screening Reponden 2

meiyn Koten Stadium 3

A. Data Umum Pasien

Nama : maria Yarinta Leo
Jenis kelamin : P
Tanggal lahir : 15-08-1978
Usia : 48 Thn
Agama : Katolik
Alamat : Sanjuan
Pekerjaan : Tamat SMA
Nomor RM : 00010318
Keluhan umum : muntah, mual, Pusing
Diagnosa : Ca mammae
Tempat rawat : Ruang Lily 110/3

B. Screening

Kriteria inklusi :			
Ruang rawat	: Lily 110/3	No.medical Reccord	: 00010318
Nama OS	: Ny. M.S.L	Hari/Tanggal MRS	: Rabu, 20 mei 2026
Umur	: 48 thn	Hari/Tanggal Wawancara:	Kamis [redacted] 22 mei 2026
JK	: P	Diagnosa/Penyakit	: Ca mamae
Nama Petugas Gizi : -		Deskripsi diet	: TKTP

Waktu pengisian : kunjungan awal

DESKRIPSI	JAWABAN			SKOR SGA		
				A	B	C
RIWAYAT MEDIS						
Berat Badan (BB) BB Awal BB saat ini :	Lila = 30 Ulna = 29		TB :			
Penambahan BB	1. ( ) Tidak ada 2. ( ) Ada perubahan, penambahan/penurunan <5% 3. ( ) Ada penurunan BB 5-10% 4. (v) Ada penurunan >10% 5. ( ) Tidak tahu					

Kehilangan BB selama 2 minggu terakhir Bila pasien tidak yakin tanyakan : 1. Perubahan ukuran ikut pinggang 2. Perubahan ukuran pakaian 3. Asumsi teman terlihat "lebih kurus"	1. ( ) Tidak ada 2. ( ) Tidak ada, tapi BB dibawah/diatas normal 3. ( ) Ada kenaikan tapi BB belum normal 4. (✓) BB turun					
Asupan makanan Perubahan dalam jumlah asupan akhir-akhir ini dibandingkan dengan kebiasaan:	1. ( ) Asupan cukup dan tidak berubah, kalaupun ada hanya sedikit atau dalam waktu singkat 2. ( ) Asupan rendah dari pada sebelum sakit tapi tahap ringan 3. ( ) Asupan rendah, tapi ada peningkatan 4. (✓) Asupan tidak cukup dan cukup menurun terhadap berat dari pada biasanya					
Lamanya dan derajat perubahan asupan makanan	1. ( ) <2 minggu, sedikit/ tanpa perubahan 2. (✓) >2 minggu, perubahan ringan-sedang 3. ( ) Tak bisa makan, perubahan drastis					
Gejala Gastrointestinal	Jika tidak langsung ke	Frekuensi	Lamanya			
1. Anoreksi	1. ( ) Tidak 1. (✓) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. (✓) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
2. Mual	1. ( ) Tidak 2. (✓) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. (✓) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
3. Muntah	1. ( ) Tidak 2. (✓) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. (✓) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
4. Diare	1. ( ) Tidak 2. (✓) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			

		3. ( ) 2-3x/minggu 4. (✓) 1-2x/minggu			
	Jika beberapa gejala atau tidak ada gejala, sebentar-sebentar Jika ada beberapa gejala >3 minggu Jika > 1/ semua gejala setiap hari /teratur >2 minggu				
Kapasitas Fungsional • Deskripsi keadaan fungsi tubuh :	1. ( ) Aktivitas normal, tidak ada kelainan, kekuatan/stamina tetap 2. (✓) Aktivitas / ditempat tidur, penurunan (tahap ringan) 3. Tanpa aktivitas/ditempat tidur, penurunan kekuatan/stamina (tahap buruk)				
Penyakit dan Hubungan dengan Kebutuhan Gizi • Secara umum, ada gangguan stres metabolik? • Bila ada kategorinya : (sters metabolik akut)	1. ( ) Tidak 2. ( ) Ya 1. ( ) Rendah (infeksi) 2. (✓) Sedang (Tumor Mamae Sinistra suspek Malignant)				
PEMERIKSAAN FISIK					
Kehilangan Lemak subkutan (trisep, bisep)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				
Kehilangan massa otot (tl.Selangka, Scapula/tl. Belikat,tl.Rusuk, Betis)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				
Edema (Bisa ditanyakan ke dokter/perawat)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				

Asites (Bisa ditanyakan ke dokter/perawat)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat			
A= Gizi Baik/Normal (skor "A" pada ≥50% kategori atau ada peningkatan signifikan) B= Gizi Kurang/Sedang (skor "B" pada ≥50% kategori) C= Gizi Buruk (skor "C" pada ≥50% kategori, tanda-tanda fisik signifikan)		A		

Lampiran 15.form Screening Responden 2 1

Koten

no HP =
Tinggal di =

420/1

A. Data Umum Pasien

Nama : Karina Kende
Jenis kelamin : Perempuan
Tanggal lahir : 04 - 04 - 1974
Usia : 52 Thn
Agama : Kristen Protestan
Alamat : Sumba
Pekerjaan : IRT
Nomor RM : 00023600
Keluhan umum : Pusing, Pucat
Diagnosa : Ca mammae
Tempat rawat : Cendana 420/1

B. Screening

Kriteria inklusi :

Ruang rawat	: Cendana 420/1	No.medical Record	:
Nama OS	: Karina Kende	Hari/Tanggal MRS	: 25 - 05 - 2026
Umur	: 52 thn	Hari/Tanggal Wawancara:	26 - 05 - 2026
JK	: P	Diagnosa/Penyakit	: Ca mamae
Nama Petugas Gizi : -		Deskripsi diet	: TKTP

Waktu pengisian : kunjungan awal

DESKRIPSI	JAWABAN	SKOR SGA A	B	C
RIWAYAT MEDIS				
Berat Badan (BB) BB Awal : BB saat ini : 50	TB : 155			
Penambahan BB	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Ada perubahan, penambahan/penurunan <5% 3. ( ) Ada penurunan BB 5-10% 4. ( ) Ada penurunan >10% 5. ( ) Tidak tahu			

alergi obat = –
Pantangan makanan = mie
obat yg dikonsumsi = Paracetamol
alergi makanan = –
Stadium = 2
obat yang di konsumsi =

Kehilangan BB selama 2 minggu terakhir Bila pasien tidak yakin tanyakan : 1. Perubahan ukuran ikut pinggang 2. Perubahan ukuran pakaian 3. Asumsi teman terlihat "lebih kurus"	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Tidak ada, tapi BB dibawah/diatas normal 3. ( ) Ada kenaikan tapi BB belum normal 4. ( ) BB turun					
Asupan makanan Perubahan dalam jumlah asupan akhir-akhir ini dibandingkan dengan kebiasaan:	1. ( ) Asupan cukup dan tidak berubah, kalaupun ada hanya sedikit atau dalam waktu singkat 2. (✓) Asupan rendah dari pada sebelum sakit tapi tahap ringan 3. ( ) Asupan rendah, tapi ada peningkatan 4. ( ) Asupan tidak cukup dan cukup menurun terhadap berat dari pada biasanya					
Lamanya dan derajat perubahan asupan makanan	1. ( ) <2 minggu, sedikit/ tanpa perubahan 2. (✓) >2 minggu, perubahan ringan-sedang 3. ( ) Tak bisa makan, perubahan drastis					
Gejala Gastrointestinal	Jika tidak langsung ke	Frekuensi	Lamanya			
1. Anoreksi	1. (✓) Tidak 1. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
2. Mual	1. (✓) Tidak 2. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
3. Muntah	1. (✓) Tidak 2. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
4. Diare	1. (✓) Tidak 2. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			

		3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu			
	Jika beberapa gejala atau tidak ada gejala, sebentar-sebentar Jika ada beberapa gejala >3 minggu Jika > 1/ semua gejala setiap hari /teratur >2 minggu				
Kapasitas Fungsional • Deskripsi keadaan fungsi tubuh :	1. (✓) Aktivitas normal, tidak ada kelainan, kekuatan/stamina tetap 2. ( ) Aktivitas / ditempat tidur, penurunan (tahap ringan) 3. Tanpa aktivitas/ditempat tidur, penurunan kekuatan/stamina (tahap buruk)				
Penyakit dan Hubungan dengan Kebutuhan Gizi • Secara umum, ada gangguan stres metabolik? • Bila ada kategorinya : (sters metabolik akut)	1. ( ) Tidak 2. ( ) Ya 1. ( ) Rendah (infeksi) 2. (✓) Sedang (Tumor Mamae Sinistra suspek Malignant)				
	PEMERIKSAAN FISIK				
Kehilangan Lemak subkutan (trisep, bisep)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				
Kehilangan massa otot (tl.Selangka, Scapula/tl. Belikat,tl.Rusuk, Betis)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				
Edema (Bisa ditanyakan ke dokter/perawat)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				

Asites (Bisa ditanyakan ke dokter/perawat)	1. ( ) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat			
A= Gizi Baik/Normal (skor "A" pada ≥50% kategori atau ada peningkatan signifikan) B= Gizi Kurang/Sedang (skor "B" pada ≥50% kategori) C= Gizi Buruk (skor "C" pada ≥50% kategori, tanda-tanda fisik signifikan)			B	

Lampiran 16.form Screening Responden 3

ata Umum Pasien

Nama : Gerardiana Weni
Jenis kelamin : Perempuan
Tanggal lahir : 7 - 02 - 1986
Usia : 40 thn
Agama : Katolik
Alamat : manulai
Pekerjaan : IRT
Nomor RM : 0001243602
Keluhan umum : Pusing, Pucat
Diagnosa : Ca mammae St 2
Tempat rawat : Bougenville 346 / 1

B. **Screening**

Kriteria inklusi :			
Ruang rawat :		No.medical Record : 000000	
Nama OS : NY. G.W		Hari/Tanggal MRS : 1-06-2026	
Umur : 40 Thn		Hari/Tanggal Wawancara: 4-06-2026	
JK : P		**Diagnosa/Penyakit** : Ca mammae	
Nama Petugas Gizi : -		**Deskripsi diet** : E.T/P	
Waktu pengisian : kunjungan awal			

DESKRIPSI	**JAWABAN**			**SKOR SGA**		
				A	B	C
RIWAYAT MEDIS						
Berat Badan (BB) BB Awal BB saat ini : 64 kg			TB : 157 cm			
Penambahan BB	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Ada perubahan, penambahan/penurunan <5% 3. ( ) Ada penurunan BB 5-10% 4. ( ) Ada penurunan >10% 5. ( ) Tidak tahu					

Penyakit dahulu : Tidak ada tumor
Riwayat Penyakit Keluarga : asma
Stadium 2

Kehilangan BB selama 2 minggu terakhir Bila pasien tidak yakin tanyakan : 1. Perubahan ukuran ikat pinggang 2. Perubahan ukuran pakaian 3. Asumsi teman terlihat "lebih kurus"	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Tidak ada, tapi BB dibawah/diatas normal 3. ( ) Ada kenaikan tapi BB belum normal 4. ( ) BB turun					
Asupan makanan Perubahan dalam jumlah asupan akhir-akhir ini dibandingkan dengan kebiasaan:	1. (✓) Asupan cukup dan tidak berubah, kalaupun ada hanya sedikit atau dalam waktu singkat 2. ( ) Asupan rendah dari pada sebelum sakit tapi tahap ringan 3. ( ) Asupan rendah, tapi ada peningkatan 4. ( ) Asupan tidak cukup dan cukup menurun terhadap berat dari pada biasanya					
Lamanya dan derajat perubahan asupan makanan	1. ( ) <2 minggu, sedikit/ tanpa perubahan 2. ( ) >2 minggu, perubahan ringan-sedang 3. ( ) Tak bisa makan, perubahan drastis					
Gejala Gastrointestinal	Jika tidak langsung ke	Frekuensi	Lamanya			
1. Anoreksi	1. (✓) Tidak 1. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
2. Mual	1. (✓) Tidak 2. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
3. Muntah	1. (✓) Tidak 2. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari 3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			
4. Diare	1. (✓) Tidak 2. ( ) Ya	1. ( ) Tidak pernah 2. ( ) Tiap hari	1. ( ) > 2 minggu 2. ( ) > 2 minggu			

		3. ( ) 2-3x/minggu 4. ( ) 1-2x/minggu			
		Jika beberapa gejala atau tidak ada gejala, sebentar-sebentar Jika ada beberapa gejala >3 minggu Jika > 1/ semua gejala setiap hari /teratur >2 minggu			
Kapasitas Fungsional • Deskripsi keadaan fungsi tubuh :	1. (✓) Aktivitas normal, tidak ada kelainan, kekuatan/stamina tetap 2. ( ) Aktivitas / ditempat tidur, penurunan (tahap ringan) 3. Tanpa aktivitas/ditempat tidur, penurunan kekuatan/stamina (tahap buruk)				
Penyakit dan Hubungan dengan Kebutuhan Gizi • Secara umum, ada gangguan stres metabolik? • Bila ada kategorinya : (sters metabolik akut)	1. ( ) Tidak 2. ( ) Ya 1. ( ) Rendah (infeksi) 2. (✓) Sedang (Tumor Mamae Sinistra suspek Malignant)				
	PEMERIKSAAN FISIK				
Kehilangan Lemak subkutan (trisep, bisep)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				
Kehilangan massa otot (tl.Selangka, Scapula/tl. Belikat,tl.Rusuk, Betis)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				
Edema (Bisa ditanyakan ke dokter/perawat)	1. (✓) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat				

Asites (Bisa ditanyakan ke dokter/perawat)	1. ( ) Tidak ada 2. ( ) Salah satu tempat 3. ( ) Kedua tempat			
A= Gizi Baik/Normal (skor "A" pada ≥50% kategori atau ada peningkatan signifikan) B= Gizi Kurang/Sedang (skor "B" pada ≥50% kategori) C= Gizi Buruk (skor "C" pada ≥50% kategori, tanda-tanda fisik signifikan)		p		

Lampiran 17.Recall Monev Hari 1 Ny. M.Y.LResponden 1

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					1,909.30	61.99	27.64	352.21	1.80	6.94	770.42	1,015.30	16.72
	TOTAL KANDUNGAN	885.10		Rp0	373.17	1,909.30	61.99	27.64	352.21	1.80	6.94	770.42	1,015.30	16.72
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					100.0%								
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.20
2	Tahu, mentah	38	38.00	Rp0	31.24	30.40	4.14	1.79	0.30	0.04	0.53	84.74	69.54	1.14
3	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.59
4	Telur ayam ras, segar	48	53.93	Rp0	35.66	73.92	5.95	5.18	0.34	0.00	0.38	41.28	123.84	1.13
5	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Kentang, segar	29	34.12	Rp0	24.19	17.98	0.61	0.06	3.92	0.15	0.23	18.27	16.82	0.59
8	Wortel, segar	29	36.25	Rp0	26.07	10.44	0.29	0.17	2.29	0.29	0.17	13.05	21.46	0.48
8	Pisang ambon, segar	100	133.33	Rp0	72.90	108.00	1.00	0.80	24.30	1.80	1.00	20.00	30.00	1.02
9	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.20
10	Ayam, daging, segar	31	53.45	Rp0	17.33	92.38	5.64	7.75	0.00	0.00	0.28	4.34	62.00	0.95

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					1,909.30	61.99	27.64	352.21	1.80	6.94	770.42	1,015.30	16.72
	TOTAL KANDUNGAN	885.10		Rp0	373.17	1,909.30	61.99	27.64	352.21	1.80	6.94	770.42	1,015.30	16.72
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					100.0%								
11	Minyak kelapa sawit	2	2.00	Rp0	0.00	17.68	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
12	Tempe kedelai murni, mentah	36	36.00	Rp0	19.91	72.36	7.49	1.77	4.86	0.50	0.58	55.80	117.36	1.22
13	Jagung muda, kuning, mentah	15	15.00	Rp0	9.27	22.05	0.77	0.11	4.73	0.20	0.14	0.90	18.30	0.23
14	Wortel, segar	10	12.50	Rp0	8.99	3.60	0.10	0.06	0.79	0.10	0.38	4.50	7.40	0.17
15	Gambas (oyong), segar	10	11.76	Rp0	9.45	1.90	0.08	0.02	0.34	0.13	0.38	1.90	3.30	0.20
16	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.20
17	Ayam, daging, segar	24	41.38	Rp0	13.42	71.52	4.37	6.00	0.00	0.00	0.22	3.36	48.00	1.20
18	Telur ayam ras, segar	32	35.96	Rp0	23.78	49.28	3.97	3.46	2.22	0.22	0.00	27.52	82.56	0.74
19	Kerupuk udang goreng	9	9.00	Rp0	0.40	42.93	0.42	1.85	1.85	6.17	0.45	2.16	16.92	0.36
20	.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Lampiran 18.Recall Monev Hari 2 Ny. M.Y.L Responden 1 1

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350	42.36	16.89	190.23	4.51	5.53	653.55	803.73	14.11
	TOTAL KANDUNGAN		580.71	Rp0	192.23	1,064.30	42.36	16.89	190.23	4.51	5.53	653.55	803.73	14.11
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					304.1%								
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.20
9	Ikan kembung, segar	60	60.00	Rp0	45.66	66.00	7.56	2.52	3.24	0.00	1.02	48.00	180.00	1.40
10	Tempe kedelai murni, mentah	30	30.00	Rp0	16.59	60.30	6.24	2.64	4.05	0.42	0.48	46.50	97.80	0.70
5	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2	Kentang, segar	20	23.53	Rp0	16.68	12.40	0.42	0.04	2.70	0.10	0.16	12.60	11.60	0.60
6	Wortel, segar	15	18.75	Rp0	13.49	5.40	0.15	0.01	1.19	0.15	0.09	6.75	11.10	0.27
14	Jamur tiram, segar	12	12.00	Rp0	11.10	3.60	0.23	0.01	0.66	0.43	0.07	1.08	9.96	0.25
15	Tahu, mentah	16	16.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.20
16	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	13.15	12.80	1.74	0.75	0.13	0.02	0.22	35.68	29.28	0.80
17	Telur ayam ras, segar	25	28.09	Rp0	18.58	38.50	3.10	2.70	0.18	0.00	0.20	21.50	64.50	1.89

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					1064.30	42.36	16.89	190.23	4.51	5.53	653.55	803.73	14.11
	TOTAL KANDUNGAN		580.71	Rp0	192.23	1,064.30	42.36	16.89	190.23	4.51	5.53	653.55	803.73	14.11
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					304.1%								
11	Minyak kelapa sawit	2	2.00	Rp0	0.00	17.68	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
12	Sapi, daging, solsis (Worst)	5	5.00	Rp0	1.88	22.40	0.73	2.12	0.12	0.00	0.17	1.40	3.05	0.28
13	Kool kembang	7	12.28	Rp0	6.42	1.75	0.17	0.01	0.34	0.11	0.06	1.54	5.04	0.14
14	Wortel, segar	10	12.50	Rp0	8.99	3.60	0.10	0.06	0.79	0.79	0.06	4.50	7.40	0.17
15	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.20
16	Telur penyu, segar	50	55.56	Rp0	37.00	68.00	4.30	5.05	1.35	0.60	0.60	33.00	141.00	1.36
17	Minyak kelapa sawit	2	2.00	Rp0	0.00	17.68	0.00	2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
18	.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Lampiran 19.Recall Monev Hari 3 Ny. M.Y.L Responden 1 1

Salinan dari FNCA - FOOD NUTRITION CONTENT ANALYSIS

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
						KOMPOSISI ZAT GIZI								
	KEBUTUHAN KLIEN					350	50.40	50.00	270.00	7.00	800.00	1000.00	15.10	2300.00
	TOTAL KANDUNGAN	966.97		Rp0	375.41	1,973.50	56.37	32.79	269.23	6.27	695.07	922.03	15.50	299.78
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					563.9%								
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00
2	Tahu, mentah	35	35.00	Rp0	28.17	28.00	3.65	1.28	0.04	0.49	78.05	46.05	1.19	0.76
3	Ikan cakalang, segar	40	40.00	Rp0	29.20	42.80	7.84	0.28	0.00	0.48	9.20	96.80	1.16	26.18
4	Wortel, segar	25	31.25	Rp0	22.48	9.00	0.26	0.15	1.95	0.15	11.25	18.50	0.25	17.23
5	Labu kuning, segar	15	20.27	Rp0	12.99	7.65	0.26	0.08	1.50	0.41	6.00	27.00	0.11	42.00
6	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Semangka, segar	100	217.39	Rp0	92.10	28.00	0.50	0.20	6.90	0.10	7.00	12.00	0.20	7.00
8	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	147.00	81.00	1.80	27.00
9	Ayam, daging, segar	30	51.72	Rp0	16.77	89.40	5.46	7.50	0.00	0.00	4.20	60.00	0.45	32.40
10	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
11	Tempe kedelai murni, mentah	41	41.00	Rp0	22.67	82.41	8.53	3.61	0.57	0.66	63.55	133.66	1.64	3.00

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)
						KOMPOSISI ZAT GIZI								
	KEBUTUHAN KLIEN					350	50.40	50.00	270.00	7.00	800.00	1000.00	15.10	2300.00
	TOTAL KANDUNGAN	966.97		Rp0	375.41	1,973.50	56.37	32.79	269.23	6.27	695.07	922.03	15.50	299.78
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					563.9%								
11	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
12	Jagung muda, kuning, mentah	25	25.00	Rp0	15.45	36.75	1.28	0.18	7.88	0.23	1.50	30.50	0.28	2.62
13	Wortel, segar	12	15.00	Rp0	10.79	4.32	0.12	0.07	0.95	0.12	5.40	8.80	0.12	7.21
14	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.80	147.00	81.00	1.20	27.00
15	Ayam, daging, segar	56	96.55	Rp0	31.30	166.85	10.19	14.00	0.50	0.84	7.84	110.00	0.84	61.04
16	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
17	Tempe kedelai murni, mentah	25	25.00	Rp0	13.83	50.25	5.20	2.20	3.38	0.40	38.75	81.50	1.00	2.28
18	Wortel, segar	17	21.25	Rp0	15.28	6.12	0.17	0.10	1.34	0.10	7.65	12.58	0.17	11.19
19	Jamur tiram, segar	12	12.00	Rp0	11.10	3.60	0.23	0.01	0.66	0.43	1.08	9.96	0.08	2.64
20	Kentang, segar	20	23.53	Rp0	16.68	12.40	0.42	0.04	2.70	0.10	12.60	11.60	0.35	1.80
21		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22		-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Lampiran 20.Recall Monev Hari 1 Ny. K.L Responden 2 1

C29 fx 6

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		781.96	Rp0	323.88	1,821.51	65.73	59.00	260.38	2.78	5.80	777.43	942.39
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					520.4%							
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
2	Sapi, daging, gemuk, segar	26	26.00	Rp0	15.60	70.98	4.55	5.72	0.00	0.00	0.13	2.60	39.00
3	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20
5	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Gambas (oyong), segar	43	50.59	Rp0	40.64	8.17	0.34	0.09	1.76	0.56	0.17	8.17	14.19
7	Wortel, segar	10	12.50	Rp0	8.99	3.60	0.10	0.06	0.79	0.10	0.06	4.50	7.40
8	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
9	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80
10	Minyak kelapa sawit	6	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

C29 fx 6

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		781.96	Rp0	323.88	1,821.51	65.73	59.00	260.38	2.78	5.80	777.43	942.39
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					520.4%							
11	Tempe kedelai murni, mentah	40	40.00	Rp0	22.12	80.40	8.32	3.52	5.40	0.56	0.64	62.00	130.40
12	Kool kembang	24	42.11	Rp0	22.01	6.00	0.58	0.05	1.18	0.38	0.19	5.28	17.28
13	Wortel, segar	17	21.25	Rp0	15.28	6.12	0.17	0.10	1.34	0.17	0.10	7.65	12.58
14	Bihun, mentah	20	20.00	Rp0	2.58	69.60	0.94	0.02	16.42	0.24	0.04	1.20	7.00
15	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80
16	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
17	Ayam, daging, segar	22	37.93	Rp0	12.30	65.56	4.00	5.50	0.00	0.00	0.20	3.08	44.00
18	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
19	Tahu, mentah	20	20.00	Rp0	16.44	16.00	2.18	0.94	0.16	0.02	0.28	44.60	36.60
20	Minyak kelapa sawit	6	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

Lampiran 21.Recall Monev Hari 2 Ny. K.L Responden 2 1

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL.AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		828.34	Rp0	394.61	1,558.93	59.75	46.37	229.87	4.32	6.08	754.08	919.80
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					445.4%							
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
2	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80
3	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80
5	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20
6	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
7	Sawi putih / pecai, segar	30	37.97	Rp0	28.98	2.70	0.30	0.03	0.51	0.24	0.18	16.80	12.60
8	Wortel, segar	20	25.00	Rp0	17.98	7.20	0.20	0.12	1.58	0.20	0.12	9.00	14.80
9	Pepaya, segar	C28 00	133.33	Rp0	86.70	46.00	0.50	0.12	12.20	1.60	0.60	23.00	12.00
10	Beras giling, mentah	10	75.00	Rp0	9.00	267.75	6.30	1.28	57.83	0.15	0.60	110.25	60.75

A24 | fx =IF(OR($B24="",$C24=""),"",$C24/$AB24*AW24)

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL.AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		840.84	Rp0	403.60	1,562.53	59.85	46.43	230.66	4.42	6.14	758.58	927.20
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					446.4%							
11	Ayam, daging, segar	28	48.28	Rp0	15.65	83.44	5.10	7.00	0.00	0.00	0.25	3.92	56.00
12	Tahu, mentah	20	20.00	Rp0	16.44	16.00	2.18	0.94	0.16	0.02	0.28	44.60	36.60
13	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
14	Jagung muda, kuning, mentah	22	22.00	Rp0	13.60	32.34	1.12	0.15	6.93	0.29	0.20	1.32	26.84
15	Labu siam, segar	10	12.05	Rp0	9.23	3.00	0.06	0.01	0.67	0.62	0.03	1.40	2.50
16	Beras giling, mentah	85	85.00	Rp0	10.20	303.45	7.14	1.45	65.54	0.17	0.68	124.95	68.85
17	Tempe kedelai murni, mentah	15	15.00	Rp0	8.30	30.15	3.12	1.32	2.03	0.21	0.24	23.25	48.90
18	Telur ayam ras, segar	30	33.71	Rp0	22.29	46.20	3.72	3.24	0.21	0.00	0.24	25.80	77.40
19	Kacang tanah, goreng	7	7.00	Rp0	0.18	39.48	1.79	3.11	1.79	0.20	0.20	7.42	27.30
20	Buncis, segar	19	21.11	Rp0	17.02	6.46	0.46	0.06	1.37	0.36	0.10	19.19	7.98

Lampiran 22.Recall Monev Hari 3 Ny. K.L Responden 2 1

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL.AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		804.63	Rp0	344.29	1,711.61	67.10	54.13	241.01	2.72	6.27	821.10	962.38
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					489.0%							
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
2	Ayam, daging, segar	18	31.03	Rp0	10.06	53.64	3.28	4.50	0.00	0.00	0.16	2.52	36.00
3	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80
5	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Kentang, segar	9	10.59	Rp0	7.51	5.58	0.19	0.02	1.22	0.05	0.07	5.67	5.22
7	Wortel, segar	8	10.00	Rp0	7.19	2.88	0.08	0.05	0.63	0.08	0.05	3.60	5.92
8	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
9	Tahu, mentah	C26 40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20
10	Ayam, daging, segar	5	51.72	Rp0	16.77	89.40	5.46	7.50	0.00	0.00	0.27	4.20	60.00

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		804.63	Rp0	344.29	1,711.61	67.10	54.13	241.01	2.72	6.27	821.10	962.38
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					489.0%							
11	Jagung muda / semi, segar	33	33.00	Rp0	29.54	11.55	0.73	0.03	2.44	0.63	0.26	2.31	33.00
12	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
13	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80
14	Ayam, daging, segar	40	68.97	Rp0	22.36	119.20	7.28	10.00	0.00	0.00	0.36	5.60	80.00
15	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20
16	Sawi, segar	30	34.48	Rp0	27.66	8.40	0.69	0.09	1.20	0.75	0.36	66.00	11.40
17	Wortel, segar	16	20.00	Rp0	14.38	5.76	0.16	0.10	1.26	0.16	0.10	7.20	11.84
18	Jagung muda / semi, segar	20	20.00	Rp0	17.90	7.00	0.44	0.02	1.48	0.38	0.16	1.40	20.00
19	Minyak kelapa sawit	5	0.00	Rp0									

Lampiran 23.Recall Monev Hari 1 Ny. G.W Responden 3 1

C27 fx 20

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		762.15	Rp0	308.71	1,739.49	71.33	46.78	262.21	2.40	6.38	748.72	972.18
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					497.0%							
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
2	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80
3	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
4	Tempe kedelai murni, mentah	30	30.00	Rp0	16.59	60.30	6.24	2.64	4.05	0.42	0.48	46.50	97.80
5	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Bayam, segar	30	42.25	Rp0	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80
7	Wortel, segar	8	10.00	Rp0	7.19	2.88	0.08	0.05	0.63	0.08	0.05	3.60	5.92
8	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
9	Ayam, daging, segar	40	68.97	Rp0	22.36	119.20	7.28	10.00	0.00	0.00	0.36	5.60	80.00
10	Tahu, mentah	20	20.00	Rp0	16.44	16.00	2.18	0.94	0.16	0.02	0.28	44.60	36.60

C27 fx 20

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SILAHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		762.15	Rp0	308.71	1,739.49	71.33	46.78	262.21	2.40	6.38	748.72	972.18
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					497.0%							
11	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
12	Kentang, segar	27	31.76	Rp0	22.52	16.74	0.57	0.05	3.65	0.14	0.22	17.01	15.66
13	Wortel, segar	31	38.75	Rp0	27.87	11.16	0.31	0.19	2.45	0.31	0.19	13.95	22.94
14	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
15	Ikan cakalang, segar	75	75.00	Rp0	54.75	80.25	14.70	0.53	4.13	0.00	0.90	17.25	181.50
16	Tempe kedelai murni, mentah	30	30.00	Rp0	16.59	60.30	6.24	2.64	4.05	0.42	0.48	46.50	97.80
17	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
18	Bihun, mentah	10	10.00	Rp0	1.29	34.80	0.47	0.01	8.21	0.12	0.02	0.60	3.50
19	Kentang, segar	17	20.00	Rp0	14.18	10.54	0.36	0.03	2.30	0.09	0.14	10.71	9.86
20	Wortel, segar	20	0.00	Rp0									

Lampiran 24.Recall Monev Hari 2 Ny. G.W Responden 3 1

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL.AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	K B
	KEBUTUHAN KLIEN					350								
	TOTAL KANDUNGAN		895.00	Rp0	391.74	1,780,23	66,36	49,24	272.38	4.55	7.06	785.35	983.36	1
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)													
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1
2	Ikan cakalang, segar	50	50.00	Rp0	36.50	53.50	9.80	0.35	2.75	0.00	0.60	11.50	121.00	1
3	Tempe kedelai murni, mentah	34	34.00	Rp0	18.80	68.34	7.07	2.99	4.59	0.48	0.54	52.70	110.84	1
4	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0
5	Kentang, segar	30	35.29	Rp0	25.02	18.60	0.63	0.06	4.05	0.15	0.24	18.90	17.40	0
6	Wortel, segar	32	40.00	Rp0	28.77	11.52	0.32	0.19	2.53	0.32	0.19	14.40	23.68	0
7	Pepaya, segar	100	133.33	Rp0	86.70	46.00	0.50	0.12	12.20	1.60	0.60	23.00	12.00	1
8	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1
9	Telur ayam ras, segar	36	40.45	Rp0	26.75	55.44	4.46	3.89	0.25	0.00	0.29	30.96	92.88	1
10	Tahu, mentah	30	30.00	Rp0	24.66	24.00	3.27	1.41	0.24	0.03	0.42	66.90	54.90	1

J6 =SUM(J8:J507)

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL.AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	K B
	KEBUTUHAN KLIEN					350								
	TOTAL KANDUNGAN		895.00	Rp0	391.74	1,780,23	66,36	49,24	272.38	4.55	7.06	785.35	983.36	1
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)													
11	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0
12	Wortel, segar	32	40.00	Rp0	28.77	11.52	0.32	0.19	2.53	0.32	0.19	14.40	23.68	0
13	Kool kembang	17	29.82	Rp0	15.59	4.25	0.41	0.03	0.83	0.27	0.14	3.74	12.24	0
14	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1
15	Telur penyu, segar	50	55.56	Rp0	3.70	68.00	4.30	5.05	1.35	0.00	0.60	33.00	141.00	1
16	Kentang, segar	30	35.29	Rp0	25.02	18.60	0.63	0.06	4.05	0.15	0.24	18.90	17.40	0
17	Tempe kedelai murni, mentah	30	30.00	Rp0	16.59	60.30	6.24	2.64	4.05	0.42	0.48	46.50	97.80	1
18	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0
19	Wortel, segar	21	26.25	Rp0	18.88	7.56	0.21	0.13	1.66	0.21	0.13	9.45	15.54	0
20			-	-										

Lampiran 25.Recall Monev Hari 3 Ny. G.W Responden 3 1

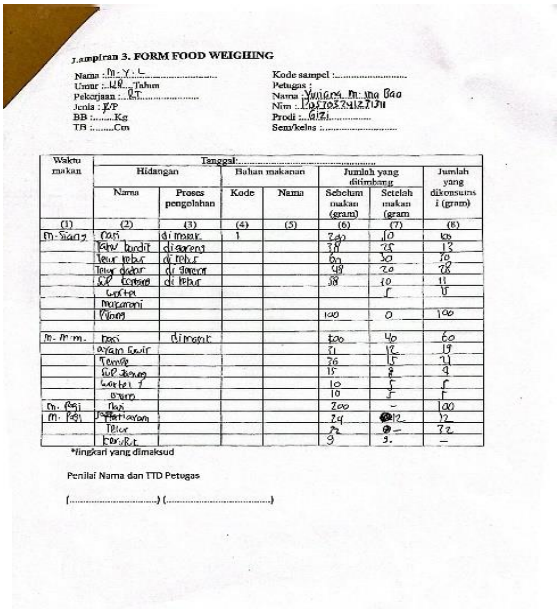
BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL.AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	K B
	KEBUTUHAN KLIEN					350								
	TOTAL KANDUNGAN		1,034.56	Rp0	426.47	1,828.41	72.55	58.04	257.10	3.80	6.36	761.46	1,064.38	1
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					522.4%								
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1
2	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1
3	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0
4	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20	1
5	Minyak kelapa sawit	27	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0
6	Wortel, segar	30	37.50	Rp0	26.97	10.80	0.30	0.18	2.37	0.30	0.18	13.50	22.20	0
7	Labu siam, segar	21	25.30	Rp0	19.38	6.30	0.13	0.02	1.41	1.30	0.06	2.94	5.25	0
8	Semangka, segar	100	217.39	Rp0	92.10	28.00	0.50	0.20	6.90	0.40	0.30	7.00	12.00	0
9	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1
10	Ayam, daging, segar	40	68.97	Rp0	22.36	119.20	7.28	10.00	0.00	0.00	0.36	5.60	80.00	0

R9 fx =IF(OR($B9="",$C9=""),"",$C9/$AB9*AQ9)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL					AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!								
2														K
3	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR B
4					(Rp)	g	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg) (
5		KEBUTUHAN KLIEN					350							
6		TOTAL KANDUNGAN		1,039.56	Rp0	429.56	1,835.76	72.80	58.07	258.67	3.86	6.40	761.76	1,070.48 1
7		% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					524.5%							
17	10	Ayam, daging, segar	40	00.97	Rp0	22.30	119.20	7.28	10.00	0.00	0.00	0.36	5.60	80.00 0
18	11	Tempe kedelai murni, mentah	36	36.00	Rp0	19.91	72.36	7.49	3.17	4.86	0.50	0.58	55.80	117.36 1
19	12	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00 0
20	13	Gambas (oyong), segar	15	17.65	Rp0	14.18	2.85	0.12	0.03	0.62	0.20	0.06	2.85	4.95 0
21	14	Jagung muda, kuning, mentah	27	27.00	Rp0	16.69	39.69	1.38	0.19	8.51	0.35	0.24	1.62	32.94 0
22	15	Wortel, segar	17	21.25	Rp0	15.28	6.12	0.17	0.10	1.34	0.17	0.10	7.65	12.58 0
23	16	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00 1
24	17	Ayam, daging, segar	40	68.97	Rp0	22.36	119.20	7.28	10.00	0.00	0.00	0.36	5.60	80.00 0
25	18	Telur ayam ras, segar	30	33.71	Rp0	22.29	46.20	3.72	3.24	0.21	0.00	0.24	25.80	77.40 0
26	19	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80 1
27	20													

Lampiran 26.form sisa makanan Ny.M.Y.L 1



Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. Y. L
Umur : 48 Tahun
Pekerjaan : IRT
Jenis : P
BB : ..... Kg
TB : ..... Cm

Kode sampel : .....
Petugas : .....
Nama : Yunita M. Ina Bao
Nim : P07103241171
Prodi : Gizi
Sem/kelas : .....

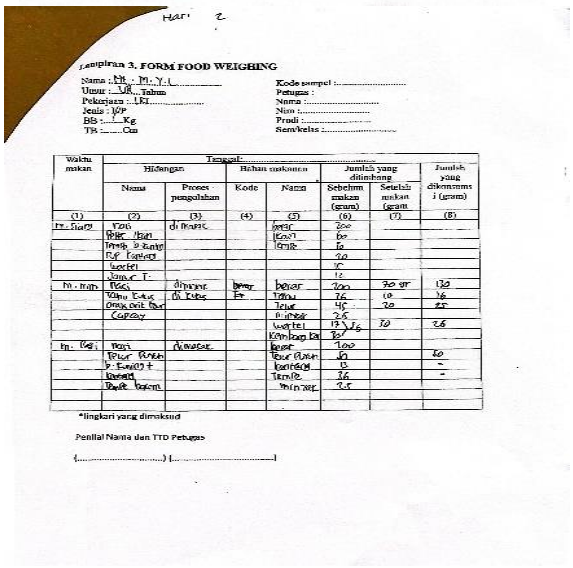
Tanggal: .....

Waktu makan	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Pk. Siang	Nasi	di masak	1		240	10	40
	Sayur bandeh	di sayur			38	25	13
	Telur rebus	di rebus			60	50	10
	Telur dadar	di dadar			48	20	28
	Ikan goreng	di goreng			38	10	11
	Wortel					5	5
	Mozarani						
	Pisang				100	0	100
Pk. Pm.	Nasi	di masak			100	40	60
	Ayam kecap				51	12	39
	Tempe				26	15	11
	Tahu goreng				15	6	9
	Wortel				10	5	5
	Buah				10	5	5
Pk. Pagi	Nasi				200	–	100
Pk. Pagi	Perkedel ayam				24	12	12
	Telur				72	–	72
	Kopi/Teh				9	9	–

*lingkari yang dimaksud

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)



Hari 2

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. Y. L
Umur : 48 Tahun
Pekerjaan : IRT
Jenis : P
BB : ..... Kg
TB : ..... Cm

Kode sampel : .....
Petugas : .....
Nama : .....
Nim : .....
Prodi : .....
Sem/kelas : .....

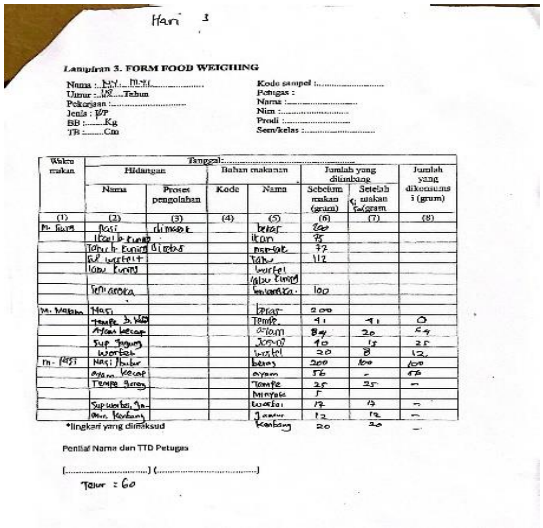
Tanggal: .....

Waktu makan	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Pk. Siang	Nasi	di masak		Beras	200		
	Telur rebus			Telur	60		
	Tempe goreng			Tempe	26		
	Ikan goreng				20		
	Wortel				10		
	Jeruk				12		
Pk. Malam	Nasi	dimasak	Beras	Beras	200	70 gr	130
	Tahu kecap	di kukus	Tahu	Tahu	26	10	16
	Ayam cita			Telur	45	20	25
	Capcay			Bunsis	25		
				Wortel	13	10	25
				Kembang kol	20		
Pk. Pagi	Nasi	dimasak		Beras	200		
	Telur rebus			Telur rebus	60		60
	Perkedel			Kentang	13		–
	Tempe			Tempe	26		–
	Buah pepaya			Pepaya	25		

*lingkari yang dimaksud

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)



Hari 1

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. M.Y.
Umur : 62 Tahun
Pekerjaan :
Jenis : P
BB : Kg
TB : Cm

Kode sampel :
Petugas :
Nama :
Nim :
Prodi :
Sem/kelas :

Waktu makan	Tanggal:						
	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
M. Pagi	Nasi	dimasak		beras	200		
	Ikan b. kuah			Ikan	75		
	Tahu b. kuah			bumbu	72		
	Sup wortel			Tahu	112		
	Tahu kuah			wortel			
				daun kuah			
	Kl. ambon			mentega	100		
M. Malam	Nasi			beras	200		
	Tempe b. WD			Tempe	41	41	0
	Ayam bekap			ayam	84	20	64
	Sup Jagung			Jagung	40	15	25
	wortel			wortel	30	8	12
M. Pagi	Nasi Jagung			beras	200	100	100
	Ayam kecap			ayam	56	-	56
	Tempe goreng			Tempe	25	25	-
				mentega	5		
	Sup wortel ja-			wortel	12	12	-
	daun kangkung			daun kangkung	12	12	-

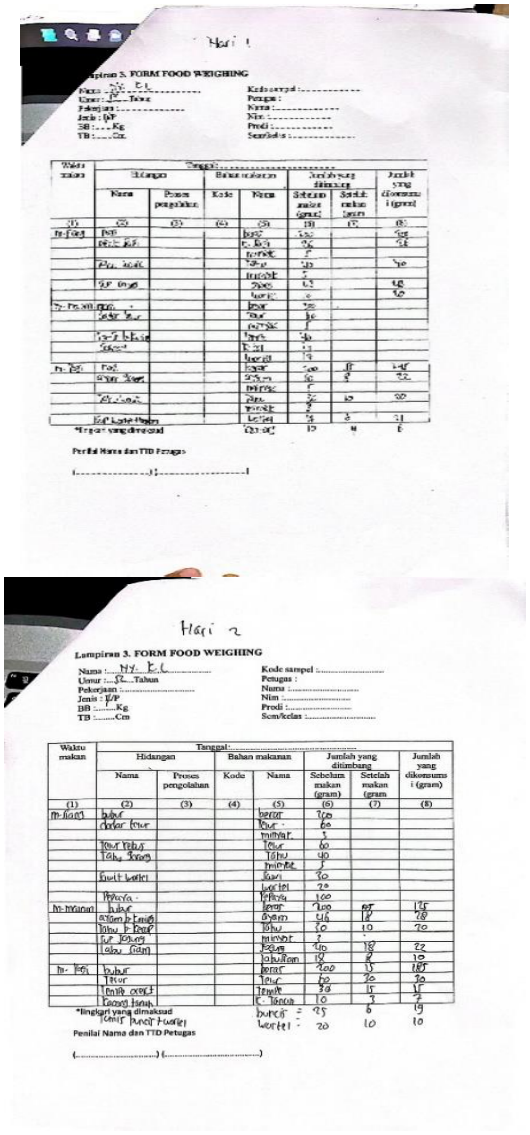
*lingkari yang dimaksud

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)

Telur = 60

Lampiran 27.form sisa makanan Ny.K.L 1



Hari 1

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. K.L
Umur : 52 Tahun
Pekerjaan :
Jenis : P
BB : Kg
TB : Cm

Kode sampel :
Petugas :
Nama :
Nim :
Prodi :
Sem/kelas :

Waktu makan	Tanggal:						
	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
M. Pagi	Nasi			beras	100		100
	Ikan b. kuah			Ikan	75		75
				bumbu	5		
	Tahu b. kuah			Tahu	40		40
				mentega	5		
	Kl. ambon			Ambon	65		65
				wortel	5		5
M. Pagi	Nasi			beras	100	15	85
	Ayam goreng			Ayam	50	8	42
				mentega	5		
	Tahu b. kuah			daun	20	10	20
				mentega	5		
	Sup wortel			wortel	15	5	10
	Kl. kopi hitam			Kopi	15	3	12

*lingkari yang dimaksud

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)

Hari 2

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. K.L
Umur : 52 Tahun
Pekerjaan :
Jenis : P
BB : Kg
TB : Cm

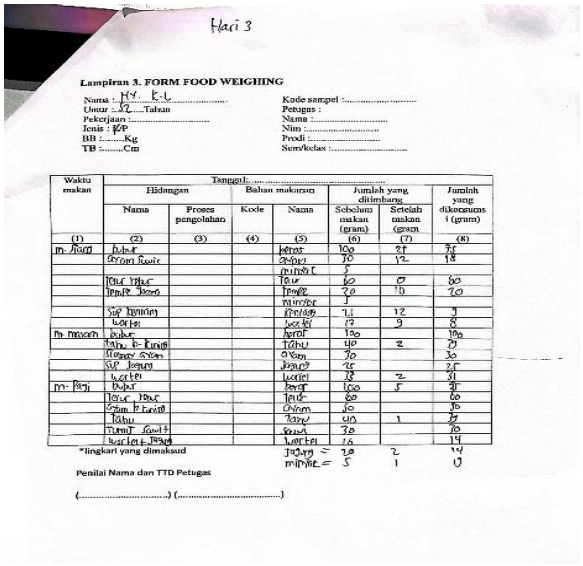
Kode sampel :
Petugas :
Nama :
Nim :
Prodi :
Sem/kelas :

Waktu makan	Tanggal:						
	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
M. Pagi	bubur			beras	100		
	ikan b. kuah			Ikan	60		
				mentega	5		
	Tahu b. kuah			Tahu	60		
	Tahu goreng			Tahu	40		
				mentega	5		
	Buah kelengkeng			Buah	80		
				wortel	20		
	Minum:			Minum	100		
M. Malam	bubur			beras	100	25	125
	Ayam b. kuah			Ayam	46	12	58
	Tahu b. kuah			Tahu	70	10	70
	Sup Jagung			mentega	5		
	Tahu goreng			Jagung	40	18	22
				Jambu air	10	8	10
M. Pagi	bubur			beras	100	25	125
	Telur			Telur	50	20	30
	Tempe orek			Tempe	30	15	15
	Teong tauge			C. Tauge	10	3	7
				bubur =	25	6	19
				wortel =	20	10	10

*lingkari yang dimaksud

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)



Hari 3

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. K.L
Umur : 42 Tahun
Pekerjaan :
Jenis : P
BB : Kg
TB : Cm

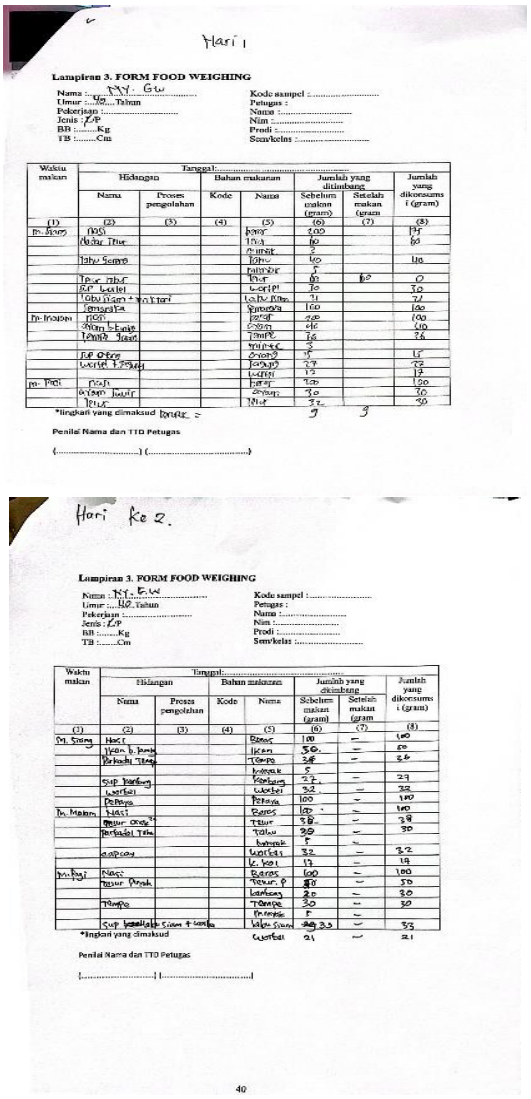
Kode sampel :
Petugas :
Nama :
Nim :
Prodi :
Sem/kelas :

Waktu makan	Tanggal:						
	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
m. Pagi	Bubur			beras	100	21	75
	Ayam Rebus			ayam	30	12	18
				minyak	5		
	Telur Mata			Telur	60	0	60
	Tempe Bacem			Tempe	30	10	20
				minyak	5		
	Sup Bening			bayam	71	12	7
	Wortel			wortel	12	3	8
m. makan	Bubur			beras	100		100
	Tahu Bumbu			tahu	40	2	38
	Sayur Sayur			sayur	30		30
	Sup Jagung			jagung	25		25
	Wortel			wortel	33	2	31
m. Pagi	Bubur			beras	100	5	95
	Telur Mata			Telur	60		60
	Ayam Bumbu			ayam	30		30
	Tahu			tahu	40	1	39
	Tumis Kacang			kacang	30		30
	Wortel + Jagung			wortel	15		14
*lingkari yang dimaksud				Jagung =	28	2	14
				minyak =	5	1	0

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)

Lampiran 28.form sisa makanan Ny.G.W 1



Hari 1

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. G.W
Umur : 42 Tahun
Pekerjaan :
Jenis : P
BB : Kg
TB : Cm

Kode sampel :
Petugas :
Nama :
Nim :
Prodi :
Sem/kelas :

Waktu makan	Tanggal:						
	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
m. Pagi	Nasi			beras	100		95
	Ayam Tiwul			Tiwul	60		60
				minyak	5		
	Tahu Semur			tahu	40		40
				kecap	5		
	Telur Mata			Telur	60	60	0
	Sup Wortel			wortel	30		30
	Tahu Kecap + Wortel			tahu kecap	71		71
	Tempe Goreng			tempe	100		100
m. makan	Nasi			beras	100		100
	Ayam Bumbu			ayam	40		40
	Tempe Bacem			Tempe	26		26
				minyak	5		
	Sup Ayam			ayam	15		15
	Wortel + Jagung			jagung	22		22
				wortel	12		12
m. Pagi	Nasi			beras	100		100
	Ayam Tiwul			ayam	30		30
	Telur			Telur	50		50
*lingkari yang dimaksud				minyak =	5	5	

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)

Hari Ke 2.

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : Ny. G.W
Umur : 42 Tahun
Pekerjaan :
Jenis : P
BB : Kg
TB : Cm

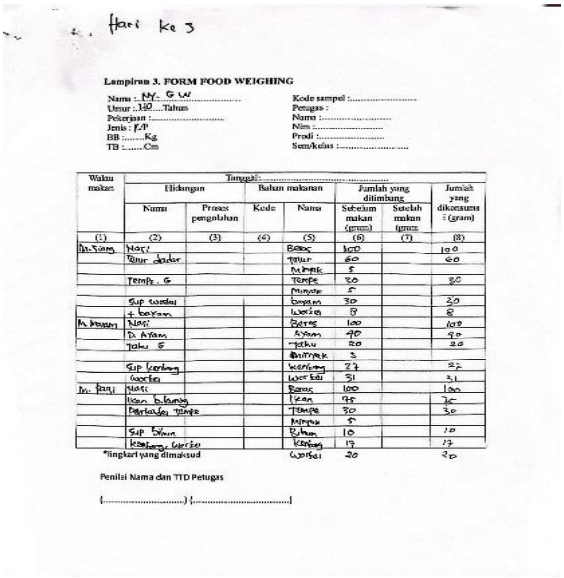
Kode sampel :
Petugas :
Nama :
Nim :
Prodi :
Sem/kelas :

Waktu makan	Tanggal:						
	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Setelah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
m. Siang	Nasi			Beras	100	–	100
	Ikan b. Jeruk			Ikan	50.	–	50
	Perkedel Tempe			Tempe	38	–	36
				minyak	5		
	Sup Bening			Bayam	27.	–	29
	Wortel			wortel	32.	–	32
	Pepaya			Pepaya	100	–	100
m. Malam	Nasi			Beras	100	–	100
	Telur Oseng			Telur	58.	–	38
	Perkedel Tahu			Tahu	30	–	30
				minyak	5	–	
	Capcay			Wortel	32	–	32
				K. hijau	17	–	19
m. Pagi	Nasi			Beras	100	–	100
	Telur Mata			Telur. P	50	–	50
				Jagung	20	–	20
	Tempe			Tempe	30	–	30
				minyak	5	–	
	Sup [illegible]			Ayam Suwir	35	–	35
*lingkari yang dimaksud				wortel	21	–	21

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)

40



Hari ke 3

Lampiran 3. FORM FOOD WEIGHING

Nama : NY. G W
Umur : 110 ....Tahun
Pekerjaan : .....
Jenis : P/P
BB : .....Kg
TB : .....Cm

Kode sampel : .....
Petugas : .....
Nama : .....
Nim : .....
Prodi : .....
Sem/kelas : .....

Tanggal: .....

Waktu makan	Hidangan		Bahan makanan		Jumlah yang ditimbang		Jumlah yang dikonsumsi (gram)
	Nama	Proses pengolahan	Kode	Nama	Sebelum makan (gram)	Sesudah makan (gram)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
In. Siang	Nasi			Beras	100		100
	Telur dadar			Telur	60		60
				Minyak	5		
	Tempe . G			Tempe	50		50
				Minyak	5		
	Sup wortel			Bayam	30		30
	+ bayam			Wortel	8		8
In. Malam	Nasi			Beras	100		100
	D. Ayam			Ayam	40		40
	Tahu S			Tahu	20		20
				Minyak	3		
	Sup kentang			Kentang	22		22
	wortel			Wortel	21		21
In. Pagi	Nasi			Beras	100		100
	Ikan bilang			Ikan	45		45
	Perkedel tempe			Tempe	30		30
				Minyak	5		
	Sup Bihun			Bihun	10		10
	kentang, wortel			Kentang	17		17
				Wortel	20		20

*lingkari yang dimaksud

Penilai Nama dan TTD Petugas

(.....) (.....)

Lampiran.29 Menu makan Hari 1 Ny.M.Y.L 1

Sebelum makan siang

Sesudah makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi

Lampiran.30 Menu makan Hari 2 Ny.M.Y.L 1

Sebelum makan siang

Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi

Lampiran.31 Menu makan Hari 3 Ny.M.Y.L 1

Sebelum makan siang

Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi

Lampiran.32 Menu makan Hari 1 Ny.K.L 1

Sebelum makan siang

Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi

Lampiran.33 Menu makan Hari 2 Ny.K.L 1

Sebelum makan siang

Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi

Lampiran.34 Menu makan Hari 3 Ny.K.L 1

Sebelum makan siang

Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi

Lampiran.35Menu makan Hari 1 Ny.G.W 1

Sebelum makan siang

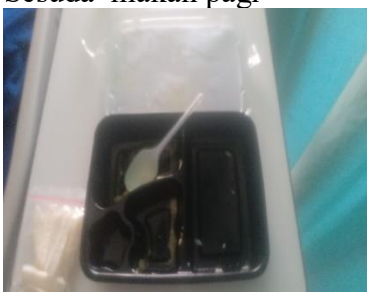
Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi



Lampiran.36 Menu makan Hari 2 Ny.G.W 1

Sebelum makan siang

Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan malam

Sebelum makan pagi

Sesuda makan pagi

Lampiran.37 Menu makan Hari 3 Ny.G.W

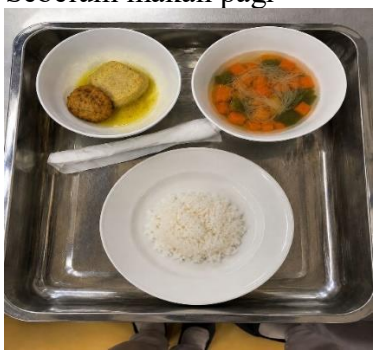
Sebelum makan siang

Sesuda makan siang

Sebelum makan malam

Sesuda makan siang

Sebelum makan pagi



Sesuda makan siang

Lampiran.38 Recall kunjungan rumah Ny.M.Y.L Hari 1 1

1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL														
2															
3	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	
4					(Rp)	g	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	
5		KEBUTUHAN KLIEN					350								
6		TOTAL KANDUNGAN		705.24	Rp0	230.81	1,909.30	61.99	27.64	352.21	1.80	5.58	854.30	860.70	
7		% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					545.5%								
8	1	Beras giling, mentah	150	150.00	Rp0	18.00	535.50	12.60	2.55	115.65	0.30	1.20	220.50	121.50	
9	2	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	
10	3	Terung belanda, segar	30	30.00	Rp0	26.19	15.60	0.63	0.33	2.58	0.42	0.30	4.80	12.00	
11	4	Beras giling, mentah	150	150.00	Rp0	18.00	535.50	12.60	2.55	115.65	0.30	1.20	220.50	121.50	
12	5	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	
13	6	Daun singkong, segar	20	22.99	Rp0	16.88	10.00	1.24	0.22	1.42	0.48	0.24	33.20	19.80	
14	7	Beras giling, mentah	150	150.00	Rp0	18.00	535.50	12.60	2.55	115.65	0.30	1.20	220.50	121.50	
15	8	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	

Lampiran.39 Recall kunjungan rumah Ny.M.Y.L hari 2 1

1	BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL														
2															
3	NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA	AIR	ENERGI	PROTEIN	LEMAK	KH	SERAT	ABU	KALSIUM	FOSFOR	
4					(Rp)	g	(Kal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	
5		KEBUTUHAN KLIEN					350								
6		TOTAL KANDUNGAN		477.77	Rp0	202.93	1,064.30	42.36	16.89	190.23	4.51	3.65	482.82	597.12	
7		% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					304.1%								
8	1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	
9	2	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	
10	3	Wortel, segar	30	37.50	Rp0	26.97	10.80	0.30	0.18	2.37	0.30	0.18	13.50	22.20	
11	4	Kentang, segar	24	28.24	Rp0	20.02	14.88	0.50	0.05	3.24	0.12	0.19	15.12	13.92	
12	5	Roti Gandum Utuh	40	17.20	Rp0	0.00	74.42	4.65	0.00	18.60	2.79	0.00	0.00	0.00	
13	6	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	
14	7	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	
15	8	kacang hijau, rebus	100	60.00	Rp0	42.78	65.40	5.22	0.30	10.98	0.90	0.72	57.00	89.40	
16	9			-	-										
17	10														

Lampiran.40 Recall kunjungan rumah Ny.M.Y.L Hari 3 1

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATRIUM (mg)	KALIUM (mg)	TEMBAGA (mg)	SENG (mg)	RETINOL (mcg)
						KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN													
	KEBUTUHAN KLIEN					350													
	TOTAL KANDUNGAN		895.88	Rp0	414.69	1,574.50	56.37	32.70	269.23	6.72	13.65	1,086.18	1,104.40	15.51	214.96	1,112.62	0.90	4.04	55.80
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					449.9%													
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0.00
2	Ikan teri, kering, mentah	30	30.00	Rp0	11.34	51.00	10.02	0.90	0.00	0.00	7.74	360.00	450.00	1.08	0.00	0.00	0.00	0.00	19.20
3	Tomat merah, segar	10	10.00	Rp0	9.29	2.40	0.13	0.05	0.47	0.15	0.06	0.80	7.70	0.06	1.00	16.49	0.01	0.02	0.00
4	Kangkung, segar	30	50.00	Rp0	27.30	8.40	1.02	0.21	1.17	0.60	0.30	20.10	16.20	0.69	19.50	75.03	0.03	0.12	0.00
5	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Pepaya, segar	100	133.33	Rp0	86.70	46.00	0.50	0.12	12.20	1.60	0.60	23.00	12.00	1.70	4.00	221.00	0.00	0.30	0.00
7	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0.00
8	Labu siam, segar	22	26.51	Rp0	20.31	6.60	0.13	0.02	1.47	1.36	0.07	3.08	5.50	0.11	0.66	36.76	0.04	0.22	0.00
9	Pepaya, segar	100	133.33	Rp0	86.70	46.00	0.50	0.12	12.20	1.60	0.60	23.00	12.00	1.70	4.00	221.00	0.00	0.30	0.00
10	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80	85.20	71.10	0.12	0.60	36.60
11	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
12	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0.00
13	Wortel, segar	20	25.00	Rp0	17.98	7.20	0.20	0.12	1.58	0.20	0.12	9.00	14.80	0.20	14.00	49.00	0.02	0.06	0.00
14	Kentang, segar	30	35.29	Rp0	25.02	18.60	0.63	0.06	4.05	0.15	0.24	18.90	17.40	0.21	2.10	118.80	0.12	0.09	0.00
15	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20	1.36	0.80	20.24	0.08	0.32	0.00
16	Tempe kedelai murni, mentah	30	30.00	Rp0	16.59	60.30	6.24	2.64	4.05	0.42	0.48	46.50	97.80	1.20	2.70	70.20	0.18	0.51	0.00

Lampiran.41 Recall kunjungan rumah Ny.K.L hari 1 1

BINGUNG DENGAN TULISAN "HANYA LIHAT"?, SIL AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350							
	TOTAL KANDUNGAN		516.86	Rp0	177.01	1,210.70	33.08	13.12	242.96	11.24	3.85	438.30	437.10
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					345.9%							
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
2	Beras jagung kuning, kering, ...	35	35.00	Rp0	3.78	125.30	1.93	0.04	28.95	3.50	0.32	7.00	31.50
3	Sawi putih / pecai, segar	30	37.97	Rp0	28.98	2.70	0.30	0.03	0.51	0.24	0.18	16.80	12.60
4	Jeruk manis, segar	100	138.89	Rp0	87.20	45.00	0.90	0.20	11.20	1.40	0.50	33.00	23.00
5	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00
6	Beras jagung kuning, kering, ...	50	50.00	Rp0	5.40	179.00	2.75	0.05	41.35	5.00	0.45	10.00	45.00
7	Tempe kedelai murni, mentah	50	50.00	Rp0	27.65	100.50	10.40	4.40	6.75	0.70	0.80	77.50	163.00
8	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
9	Sawi putih / pecai, segar	30	0.00	Rp0									
10			-	-									

Lampiran.42.Recall kunjungan rumah Ny.K.L hari 2 1

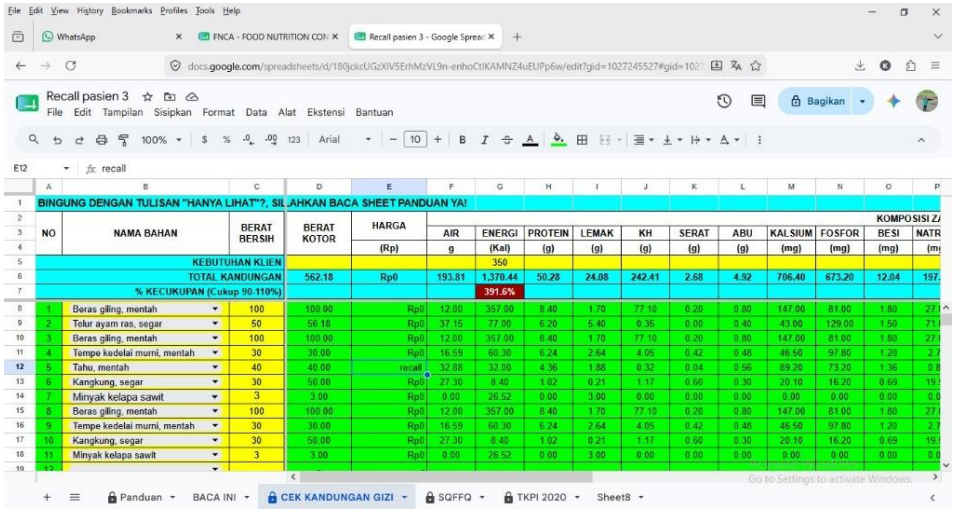
NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATRIUM (mg)	KALIUM (mg)	TEMBAGA (mg)	SENG (mg)	RETINOL (mcg)
	KEBUTUHAN KLIEN					350													
	TOTAL KANDUNGAN		781.92	Rp0	275.65	1,855.80	56.79	23.69	356.51	16.26	6.78	824.00	846.90	15.64	229.95	976.21	1.07	9.29	36.60
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					530.2%													
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0.00
2	Beras jagung kuning, kering, ...	35	35.00	Rp0	3.78	125.30	1.93	0.04	28.95	3.50	0.32	7.00	31.50	0.49	0.35	28.00	0.04	1.44	0.00
3	Kangkung, segar	30	50.00	Rp0	27.30	8.40	1.02	0.21	1.17	0.60	0.30	20.10	16.20	0.69	19.50	75.03	0.03	0.12	0.00
4	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20	1.36	0.80	20.24	0.08	0.32	0.00
5	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
6	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0.00
7	Beras jagung kuning, kering, ...	50	50.00	Rp0	5.40	179.00	2.75	0.05	41.35	5.00	0.45	10.00	45.00	0.70	0.50	40.00	0.05	2.05	0.00
8	Bayam, segar	30	42.25	Rp0	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.80	136.92	0.03	0.12	0.00
9	Wortel, segar	20	25.00	Rp0	17.98	7.20	0.20	0.12	1.58	0.20	0.12	9.00	14.80	0.20	14.00	49.00	0.02	0.06	0.00
10	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80	85.20	71.10	0.12	0.60	36.60
11	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0.00
12	Beras jagung kuning, kering, ...	50	50.00	Rp0	5.40	179.00	2.75	0.05	41.35	5.00	0.45	10.00	45.00	0.70	0.50	40.00	0.05	2.05	0.00
13	Tempe kedelai murni, mentah	50	50.00	Rp0	27.65	100.50	10.40	4.40	6.75	0.70	0.80	77.50	163.00	2.00	4.50	117.00	0.30	0.85	0.00
14	Bayam, segar	30	42.25	Rp0	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.80	136.92	0.03	0.12	0.00
15	Wortel, segar	20	25.00	Rp0	17.98	7.20	0.20	0.12	1.58	0.20	0.12	9.00	14.80	0.20	14.00	49.00	0.02	0.06	0.00

Lampiran.43 Recall kunjungan rumah Ny.K.L hari 3 1

BING IHAT"?, SIL AHKAN BACA SHEET PANDUAN YA!

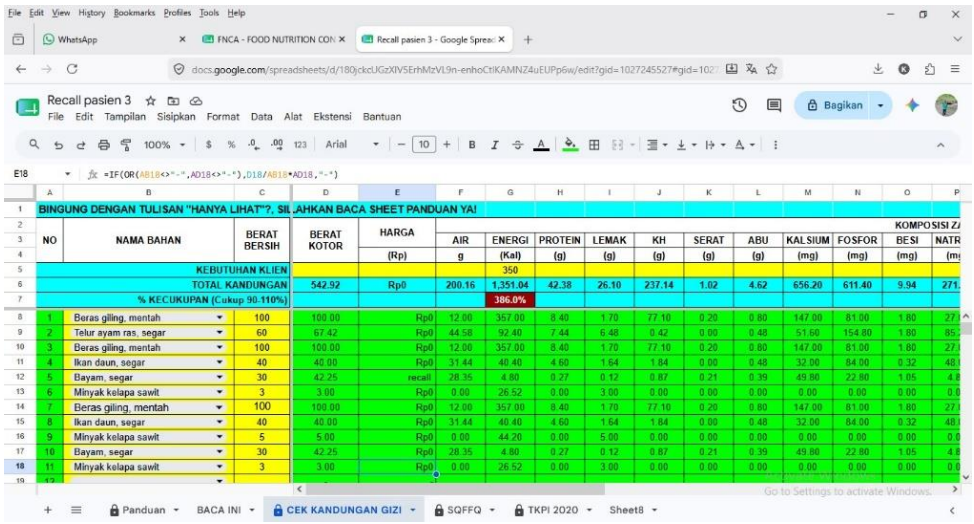
NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATRIUM (mg)	KALIUM (mg)	TEMBAGA (mg)	SENG (mg)	RETI (mc
						KOMPOSISI ZAT GIZI MAKANAN													
	KEBUTUHAN KLIEN					350													
	TOTAL KANDUNGAN		721.92	Rp0	279.10	1,583.70	52.05	13.77	313.32	18.56	6.18	677.10	765.00	14.11	232.95	927.19	0.82	8.47	229
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					452.5%													
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0
2	Beras jagung kuning, kering, ...	35	35.00	Rp0	3.78	125.30	1.93	0.04	28.95	3.50	0.32	7.00	31.50	0.49	0.35	28.00	0.04	1.44	0
3	Bayam, segar	30	42.25	Rp0	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.80	136.92	0.03	0.12	0
4	Wortel, segar	20	25.00	Rp0	17.98	7.20	0.20	0.12	1.58	0.20	0.12	9.00	14.80	0.20	14.00	49.00	0.02	0.06	0
5	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20	1.36	0.80	20.24	0.08	0.32	0
6	Tomat merah, segar	20	20.00	Rp0	18.58	4.80	0.26	0.10	0.94	0.30	0.12	1.60	15.40	0.12	2.00	32.98	0.02	0.04	0
7	Beras giling, mentah	50	50.00	Rp0	6.00	178.50	4.20	0.85	38.55	0.10	0.40	73.50	40.50	0.90	13.50	35.50	0.05	0.25	0
8	Beras jagung kuning, kering, ...	50	50.00	Rp0	5.40	179.00	2.75	0.05	41.35	5.00	0.45	10.00	45.00	0.70	0.50	40.00	0.05	2.05	0
9	Ikan cakalang, segar	50	50.00	Rp0	36.50	53.50	9.80	0.35	2.75	0.00	0.60	11.50	121.00	1.45	33.00	119.50	0.10	0.30	193
10	Kangkung, segar	30	50.00	Rp0	27.30	8.40	1.02	0.21	1.17	0.60	0.30	20.10	16.20	0.69	19.50	75.03	0.03	0.12	0
11	beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.00	71.00	0.10	0.50	0
12	Beras jagung kuning, kering, mentah	50	50.00	Rp0	5.40	179.00	2.75	0.05	41.35	5.00	0.45	10.00	45.00	0.70	0.50	40.00	0.05	2.05	0
13	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80	85.20	71.10	0.12	0.60	36
14	Bayam, segar	30	42.25	Rp0	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.80	136.92	0.03	0.12	0
15			-	-															
16			-	-															

Lampiran.44 Recall kunjungan rumah Ny.G.W hari 1 1



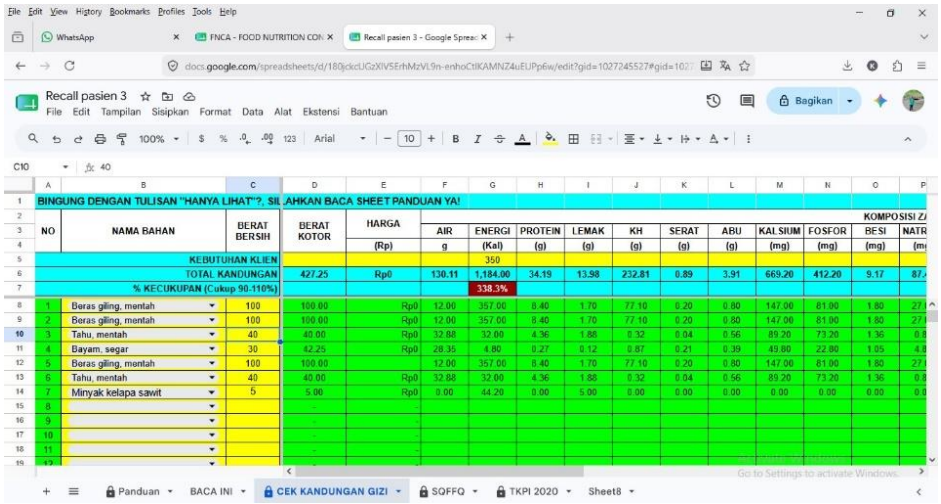
NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATR
	KEBUTUHAN KLIEN					350									
	TOTAL KANDUNGAN		562.18	Rp0	193.81	1,370.44	50.28	24.08	242.41	2.68	4.92	706.40	673.20	12.04	197.
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					391.6%									
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
2	Telur ayam ras, segar	50	56.18	Rp0	37.15	77.00	6.20	5.40	0.35	0.00	0.40	43.00	129.00	1.50	71
3	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
4	Tempe kedelai murni, mentah	30	30.00	Rp0	16.59	60.30	6.24	2.64	4.05	0.42	0.48	46.50	97.80	1.20	2.7
5	Tahu, mentah	40	40.00	recall	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20	1.36	0.8
6	Kangkung, segar	30	50.00	Rp0	27.30	8.40	1.02	0.21	1.17	0.60	0.30	20.10	16.20	0.69	19.
7	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0
8	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
9	Tempe kedelai murni, mentah	30	30.00	Rp0	16.59	60.30	6.24	2.64	4.05	0.42	0.48	46.50	97.80	1.20	2.7
10	Kangkung, segar	30	50.00	Rp0	27.30	8.40	1.02	0.21	1.17	0.60	0.30	20.10	16.20	0.69	19.
11	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0

Lampiran.45 Recall kunjungan rumah Ny.G.W hari 2 1



NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATR
	KEBUTUHAN KLIEN					350									
	TOTAL KANDUNGAN		542.92	Rp0	200.16	1,351.04	42.38	26.10	237.14	1.02	4.62	656.20	611.40	9.94	271.
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					386.0%									
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
2	Telur ayam ras, segar	60	67.42	Rp0	44.58	92.40	7.44	6.48	0.42	0.00	0.48	51.60	154.80	1.80	85.
3	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
4	Ikan daun, segar	40	40.00	Rp0	31.44	40.40	4.60	1.64	1.84	0.00	0.48	32.00	84.00	0.32	48.
5	Bayam, segar	30	42.25	recall	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.8
6	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0
7	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
8	Ikan daun, segar	40	40.00	Rp0	31.44	40.40	4.60	1.64	1.84	0.00	0.48	32.00	84.00	0.32	48.
9	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0
10	Bayam, segar	30	42.25	Rp0	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.8
11	Minyak kelapa sawit	3	3.00	Rp0	0.00	26.52	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0

Lampiran.46 Recall kunjungan rumah Ny.G.W hari 3 1



NO	NAMA BAHAN	BERAT BERSIH	BERAT KOTOR	HARGA (Rp)	AIR g	ENERGI (Kal)	PROTEIN (g)	LEMAK (g)	KH (g)	SERAT (g)	ABU (g)	KALSIUM (mg)	FOSFOR (mg)	BESI (mg)	NATR
	KEBUTUHAN KLIEN					350									
	TOTAL KANDUNGAN		427.25	Rp0	130.11	1,184.00	34.19	13.98	232.81	0.89	3.91	669.20	412.20	9.17	87.
	% KECUKUPAN (Cukup 90-110%)					338.3%									
1	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
2	Beras giling, mentah	100	100.00	Rp0	12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
3	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20	1.36	0.8
4	Bayam, segar	30	42.25	Rp0	28.35	4.80	0.27	0.12	0.87	0.21	0.39	49.80	22.80	1.05	4.8
5	Beras giling, mentah	100	100.00		12.00	357.00	8.40	1.70	77.10	0.20	0.80	147.00	81.00	1.80	27.
6	Tahu, mentah	40	40.00	Rp0	32.88	32.00	4.36	1.88	0.32	0.04	0.56	89.20	73.20	1.36	0.8
7	Minyak kelapa sawit	5	5.00	Rp0	0.00	44.20	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.0

Lampiran.47 Dokumentasi

Lampiran 48. Perencanaan menu Hari 2 di Rs Ny MYL

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Telur rebus	Telur	60	92,40	7,44	6,48	0,42
	Tahu bandit	Tahu	30	40,00	5,45	2,35	0,40
		Minyak	3	26,25	0,0	3,0	0,0
	Sup kentang wortel makaroni	Kentang	25	15,50	0,53	0,05	3,38
		Wortel	10	5,40	0,15	0,09	1,19
		Makaroni	10	35,30	0,87	0,04	7,87
	Pisang	pisang	100	108,0	1,00	0,80	24,30
Selingan	-	-	-	-	-	-	-
Siang	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Ayam suwir	Ayam	50	149,0	9,10	12,50	0,0
		Minyak	3	26,52	0,0	3,0	6,75
	Tempe goreng	Tempe	30	100,50	1,02	4,40	0,0
		Minyak	5	44,20	0,15	5,0	0,0
	Sup jagung,wortel dan oyong	Jagung	15	29,40	0,40	0,14	6,30
		Wortel	10	5,40	0,85	0,09	1,19
		Oyong	25	9,50	0,0	0,10	2,05
	Pepaya	Pepaya	100	25,50	0,40	0,25	5,0
Selingan sore	Bolu labu kuning	Labu kuning	50	59,10	0,85	0,0	14,10
		Gula	10	66,60	0,0	0,20	15,44
		Tepung	15	66,0	1,80	1,70	9,0
Malam	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	12,50	77,10

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
	Ayam bb kuning	Ayam	50	149,0	9,10	3,0	0,0
		Minyak	3	26,52	0,0	2,64	0,0
	Tempe goreng	Tempe	30	60,30	6,24	5,0	0,0
		Minyak	5	44,20	0,0	0,40	4,05
	Bening bayam	Bayam	100	16,00	0,90	0,0	2,90
	Pisang	Pisang	100	108,00	1,00	0,80	24,30
Total				**2.313,86**	**89**	**67,93**	**350,93**

Lampiran 49.Perencanaan Monev Hari 3 di Rs Ny MYL

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	357,00	8,40	1,70	77,10
	Pepes ikan	Ikan	50	53,50	9,80	0,35	2,75
	Tempe bb kuning	Tempe	50	100,50	10,40	4,40	6,75
		Minyak	3	44,20	0,0	5,00	0,0
	Sup kentang wortel	Kentang	25	15,50	0,53	0,05	3,38
		Wortel	25	9,00	0,25	0,15	1,98
	Buah pepaya	Pepaya	100	46,00	0,50	0,12	12,20
Selingan pagi	-	-	-	-	-	-	-
Siang	Nasi	Beras	100	357,00	8,40	1,70	77,10
	Orak-arik telur	Telur	60	92,40	7,44	6,48	0,42
		Minyak	3	44,20	0,0	5,0	0,0
	Tahu kukus	Tahu	50	40,0	5,45	2,35	0,40
	Capcay	Wortel	25	9,0	0,25	0,15	1,98
		Sawi	25	7,0	0,58	0,08	1,00

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
		Kembang kol	25	6,25	0,60	0,05	1,23
	Semangka	Semangka	100	28,0	0,50	0,20	6,90
Selingan sore	-	-	-	-	-	-	-
Malam	Nasi	Beras	100	357,00	8,40	1,70	77,10
	Telur puyuh bb kuning+kentang+kacang panjang	Telur puyuh	30	40,80	2,58	3,03	0,81
		Kentang	25	15,50	0,53	0,05	3,38
		Kacang panjang	25	7,75	0,58	0,03	1,33
	Tempe bacem	Tempe	50	100,50	10,40	4,40	6,75
		Minyak	3	44,20	0,0	5,00	0,0
	Buah pisang	Pisang	100	108,00	1,0	0,80	24,30
Total				**2.318**	**88,87**	**70,3**	**350,78**

Lampiran 50.Perencanaan menu di rumah Ny MYL

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Telur rebus	Telur	60	92,40	7,44	6,48	0,41
	Tahu bb kuning	Tahu	30	24,0	3,27	1,41	0,240,0
		Minyak	3	26,52	0,0	3,0	1,03
	Sup oyong wortel	Oyong	25	4,75	0,20	0,05	1,19
		Wortel	15	5,40	0,15	0,09	24,30
	Pisang	Pisang	100	108,0	1,0	0,80	17,85

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Selingan pagi	Ubi rebus	Ubi ungu	75	75,0	0,53	0,23	17,85
Siang	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,0
	Pepes ikan	Ikan	50	53,50	9,80	0,35	2,75
		Minyak	3	26,51	0,0	3,0	0,0
	Tempe goreng	Tempe	50	100,5	10,40	4,4	6,75
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup labu siam wortel	Labu siam	25	7,50	0,15	0,03	1,68
		Wortel	25	9,0	0,25	0,15	1,98
	Semangka	Semangka	100	28,0	0,50	0,20	6,90
Selingan sore	Bubur kacang hijau	Kacang hijau	35	129,20	9,16	0,60	22,72
		Gula	15	59,10	0,0	0,0	14,10
		Santan	20	64,80	0,84	6,86	1,12
Malam	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,0
	Ayam suwir	Ayam	50	149,0	9,10	12,50	0,0
		Minyak	3	26,52	0,0	3,0	0,0
	Perkedel tahu	Tahu	50	40,00	5,45	2,35	0,4
		Telur	60	92,40	7,44	6,48	0,4
		Minyak	3	26,51	0,0	3,0	0,0
	Bening bayam wortel jagung	Bayam	25	4,0	0,23	0,10	0,7
		Wortel	25	9,0	0,25	0,15	1.98
		Jagung	10	14,70	0,51	0,07	3,25
	Pepaya	Pepaya	100	46,00	0,50	0,12	12,20
Total				**2.319**	**92,36**	**64**	**353,18**

Lampiran 51. Perencanaan menu Hari 2 di Rs Ny KL

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Bistik sapi	Daging sapi	50	150,50	8,75	11,0	0,0
		Minyak	3	26,52	0,0	5,0	0,0
	Tahu walik	Tahu	50	40,0	5,4	2,35	0,0
		Minyak	5	26	0,0	3,0	0,4
	Sup oyong	Oyong	50	6,6	0,2	0,07	0,0
	Pisang	Pisang	100	108	1,0	0,80	1,44
Selingan pagi	-	-	-	-	-	-	-
Siang	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Dadar telur	Telur ayam	60	92,40	7,44	6,4	0,42
		Minyak	3	44,2	0,0	5,0	0,0
	Tempe bb kuning	Tempe	50	100,5	10,4	4,4	6,75
		Minyak	3	44,2	0,0	5,0	0,0
	Capcay	Wortel	20	9,0	0,2	0,15	1,98
		Sawi	20	7,0	0,5	0,0	1,0
		Kembang kol	10	6,25	0,6	0,0	1,23
	Semangka	Semangka	100	28,0	0,5	0,2	6,90
Selingan sore	-	-	-	-	-	-	-
Malam	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Ayam goreng	Ayam	50	149,0	9,10	12,50	0,0
		Minyak	5	44,2	0,0	5,0	0,0
	Tahu walik	Tahu	50	40,0	5,4	2,35	0,40

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
		Minyak	5	44,2	0,0	5,0	0,0
	Sup wortel kentang	Wortel	25	9,0	0,2	0,15	1,98
		Kentang	25	15,50	0,5	0,05	3,38
	Pepaya	Pepaya	100	46,0	0,50	0,12	12,20
Total				**2.112,32**	**87**	**67**	**320,9**

Lampiran 52. Perencanaan menu Hari 3 di Rs Ny KL

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Bubur	Beras	75	267,75	6,30	1,28	57,8
	Ayam suwir	Ayam	50	149	9,10	12,5	0,0
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Telur rebus	Telur	60	92,2	7,4	6,4	0,4
	Tempe goreng	Tempe	50	100,5	10,40	4,4	6,7
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup kentang wortel	Kentang	25	18,6	0,6	0,0	4,0
		Wortel	25	10,8	0,3	0,1	2,3
	Pisang	Pisang	100	108,0	1,0	0,8	24,3
Selingan pagi	-	-	-	-	-	-	-
Siang	Bubur	Beras	75	267,75	6,30	1,28	57,8
	Siomay ayam	Ayam	50	149	9,10	12,5	0,0
		Wortel	20	10,8	0,30	0,1	2,3
	Tahu bb kuning	Tahu	50	40,0	5,45	2,35	0,4
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup jagung wortel	Jagung	20	44,1	1,5	0,2	9,4
		wortel	20	10,8	0,3	0,1	2,3

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
	Pepaya	Pepaya	100	46,0	0,5	0,18	12,2
Selingan sore	-	-	-	-	-	-	-
Malam	Bubur	Beras	75	267,75	6,30	1,28	57,8
	Telur rebus	Telur	60	92,4	7,4	6,4	0,42
	Ayam bb kuning	Ayam	50	149	9,1	12,5	0,0
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Tahu kukus	Tahu	50	40,0	5,4	2,3	0,4
	Tumis sawi,wortel dan jagung	Sawi	25	8,4	0,6	0,09	1,20
		Wortel	10	10,4	0,3	0,18	2,37
		Jagung	10	1,8	1,5	0,21	9,45
	semangka	Semangka	100	28,0	0,50	0,20	6,90
Total				**2,115 78**	**89,96**	**68,80**	**320,90**

Lampiran 53. Perencanaan menu di Rumah Ny KL

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Pepes ikan	Ikan	50	53,5	9,80	0,35	2,75
	Tempe goreng	Tempe	50	70,3	7,28	3,0	4,73
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup oyong wortel	Oyong	25	3,8	0,16	0,04	0,82
		Wortel	20	5,4	0,15	0,09	1,19
	Pisang	Pisang	100	108,0	1,0	0,80	24,3
Selingan pagi	Bubur kacang hijau	Kacang hijau	25	48,4	3,4	0,23	8,52
		Gula	10	39,4	0,0	0,0	9,40

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
		Santan	15	12,20	0,2	1,0	0,76
Siang	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Ayam kecap	Ayam	50	149	9,10	12,50	0,0
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Tahu bb kuning	Tahu	50	28,0	3,28	1,65	0,04
	Tumis buncis,wortel	Buncis	25	6,80	0,48	0,0	0,28
		Wortel	25	7,20	0,20	0,12	01,44
	Semangka	Semangka	100	28,0	0,50	0,20	1,58
Selingan sore	Bolu kukus labu kuning	Labu kuning	25	10,20	0,34	0,10	6,90
		Gula	5	19,70	0,0	0,0	2,0
		Tepung	15	33,20	0,90	0,10	4,70
Malam	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Orak-arik telur	Telur	60	92,4	7,44	6,48	0,42
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Perkedel tempe	Tempe	50	70,3	7,2	3,0	4,7
		Telur	60	92,4	7,4	6,4	0,4
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup bayam,jagung	Jagung	20	14,7	0,5	0,07	3,15
		Bayam	25	3,20	0,18	0,08	0,58
	Pepayaa	Pepaya	100	46,0	0,50	0,12	12,20
Total				**2.119**	**85,91**	**60,7**	**320,88**

Lampiran 54.Perencanaan menu di Rs hari 2 Ny GW

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	c	8,40	1,70	77,1
	Dadar telur	Telur	60	92,4	7,4	6,48	0,4
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Telur rebus	Telur	60	92,40	7,4	6,4	0,4
	Tahu goreng	Tahu	50	40,0	5,4	2,3	0,4
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup labu siam,wortel, makaroni	Labu siam	25	7,50	0,15	0,0	1,6
		Wortel	10	3,60	0,10	0,0	0,7
		Makaroni	10	35,30	0,87	0,0	7,8
	Semangka	Semangka	100	28,0	0,50	0,20	6,9
Selingan pagi	-	-	-	-	-	-	-
Siang	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Ayam bb kuning	Ayam	50	149,0	9,1	12,50	0,0
	Tempe goreng	Tempe	50	100,5	10,4	4,4	6,7
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup oyong,wortel,jagung	Oyong	25	4,7	0,2	0,0	1,0
		Wortel	10	3,6	0,1	0,06	0,79
		Jagung	10	14,7	0,5	0,07	3,1
	Pisang	Pisang	100	108,0	1,0	0,80	24,30

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Selingan sore	-	-	-	-	-	-	-
Malam	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Ayam suwir	Ayam	50	149,0	9,1	12,5	0,0
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Telur rebus	Telur	60	92,4	7,4	6,4	0,4
	Tempe goreng	Tempe	50	100,5	10,4	4,4	6,7
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Tumis sawi,wortel	Sawi	25	7,0	0,5	0,0	1,0
		Wortel	25	9,0	0,2	0,1	1,9
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Pepaya	Pepaya	100	46,0	0,50	0,12	12,20
Total				2.215	86,20	75,8	320,24

Lampiran 55. Perencanaan menu di Rs hari 3 Ny GW

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,1
	Dadar telur	Telur	60	92,4	7,44	6,4	0,42
		Minyak	3	44,20	0,0	5,0	0,0
	Tempe goreng	Tempe	50	100,5	10,40	4,4	6,7
		Minyak	3	44,2	0,0	5,0	0,0
	Sup bayam,wortel	Bayam	25	4,0	0,23	0,1	0,7
		Wortel	25	9,0	0,25	0,15	1,9
	Pisang	Pisang	100	108	1,0	0,8	24,3
Selingan pagi	-	-	-	-	-	-	-
Siang	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,1

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
	Ayam bb kuning	Ayam	50	149,0	9,10	12,50	0,0
		Minyak	3	44,2	0,0	5,0	0,0
	Tahu goreng	Tahu	50	40,0	5,4	2,35	0,4
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup kentang wortel	Kentang	25	15,5	0,5	0,05	3,3
		Wortel	25	9,0	0,2	0,15	1,9
	Semangka	Semangka	100	28,0	0,5	0,20	6,90
Selingan sore	-	-	-	-	-	-	-
Malam	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,1
	Ikan bb kuning	Ikan	50	53,5	9,80	0,35	2,75
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Perkedel tempe	Tempe	50	100,5	10,4	4,4	6,7
		Telur	60	92,4	7,4	6,4	0,4
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Sup bihun,kentang,wortel	Bihun	20	69,6	0,94	0,0	16,4
		Kentang	15	9,30	0,32	0,0	2,0
		Wortel	10	3,6	0,10	0,6	0,79
	Pepaya	Pepaya	100	46,0	0,50	0,12	12,20
Total				**2.213,46**	**89,8**	**67,74**	**319,48**

Lampiran 56. Perencanaan menu di Rumah Ny GW

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
Pagi	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Pepes ikan	Ikan	50	53,5	9,80	0,35	2,75

Waktu	Menu	Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Kh (gr)
		Minyak	3	26,5	0,0	3,0	0,0
	Tahu kukus	Tahu	50	40,0	5,45	2,35	0,40
	Bening,bayam,jagung	Bayam	25	4,0	0,23	0,10	0,73
		Jagung	15	22,0	0,77	0,11	4,73
	Pepaya	Pepaya	100	46,0	0,55	0,12	12,20
Selingan pagi	Ubi rebus	Ubi	100	100,0	0,70	0,30	23,80
Siang	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Ayam suwir	Ayam	50	149,0	9,10	12,50	0,0
		Minyak	3	26,52	0,0	3,0	0,0
	Perkedel tempe	Tempe	50	100,0	10,40	4,4	6,7
		Telur	60	92,40	7,44	6,4	0,4
		Minyak	3	26,52	0,0	3,0	0,0
	Tumis buncis dan wortel	Buncis	25	8,5	0,60	0,08	1,8
		Wortel	25	9,0	0,25	0,15	1,9
	Pepaya	Pepaya	100	46,0	0,50	0,12	12,2
Selingan sore	Bubur kacang hijau	Kacang hijau	25	80,75	5,73	0,38	14,2
		Gula	10	39,40	0,0	0,0	9,4
		Santan	15	18,30	0,30	1,50	1,14
Malam	Nasi	Beras	100	357,0	8,40	1,70	77,10
	Orak-arik telur	Telur	60	93,2	8,40	1,70	0,42
		Minyak	3	26,5	7,44	6,48	0,0
	Pepes tahu	Tahu	50	40,0	0,0	3,0	0,40
	Sup oyong dan wortel	Oyong	25	4,75	5,45	2,35	1,03
		Wortel	25	9,0	0,20	0,05	1,98
	Semangka	Semangka	100	28,0	0,50	0,20	6,90
Total				**2.209,83**	**87,48**	**69,4**	**320,29**

Lampiran 57.Leaflet

Pengertian

Kanker Payudara adalah penyakit yang terjadi ketika sel-sel dijaringan payudara tumbuh secara tidak normal dan tidak terkendali,sehingga dapat membentuk benjolan atau tumor yang bersifat ganas.

Syarat Diet

a.Energi sesuai dengan kebutuhan 2.244 kkal
b.Protein tinggi, yaitu 84 gr
c.Lemak cukup 64 gr
d.Karbohidrat cukup, yaitu 346.gr
e.Vitamin C (antioksidan),vit B12,asamfolat,vit B6 dan mineral cukup, sesuai kebutuhan pasien
f.Makanan diberikan dalam bentuk mudah cerna.
g.Untuk kondisi tertentu diet dapat diberikan secara bertahap sesuai kondisi

Tujuan Diet

)Diet yang diberikan pada pasien kanker payudara adalah diet ETPT,dengan tujuan diet
a. Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh
b. Mencegah atau mengurangi kaheksia (sindrom penurunan berat badan parah, kehilangan massa otot, dan kelemahan akibat kanker).(Surhayati, SKM, MKM, RD, 2025)

NY.MYL

BB:56 kg
TB:167 cm
Status gizi Normal
Energi:2.310 kkal Protein:84 gr
Lemak:64 gr Kh:346 gr

Pembagian Makan sehari

Makan Pagi	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh
Selingan pagi	:75	1 bh

Makan siang	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh
Selingan sore	:75	1 cup kecil

Makan Malam	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh

Kemenkes
Poltekkes Kupang

KANKER PAYUDARA

KEMENKES POLTEKES KUPANG
PRODI D-III GIZI

Makanan yg di anjurkan

Karbohidrat:Nasi,ubi rebus, kentang rebus,roti tawar

Protein:ikan segar,daging ayam tanpa lemak,telur,tahu tempe,Susu rendah lemak

Sayuran:sayuran bening seperti bayam,labu siam,wortel,buncis mudah(di masak tanpa banyak garam dan penyedap instan)

Buah-buahan:semua buah-buahan segar seperti pisang,pepaya,jeruk,apel,semangka.

Mkn Pagi 06.00-08.00	menu
Nasi/pengganti	Nasi
Lauk (H)	Ikan Goreng
Lauk (N)	Pepes Tempe
Sayuran	Sup Oyong
Buah	Pisang
SELINGAN PGI	Ubi ungu rebus

Mkn Siang 12.00-13.00	Menu
Nasi/Pengganti	Nasi
Lauk (H)	Telur balado
Lauk (N)	Perkedel tempe
Sayuran	Sup labu siam wortel bihun
Buah	Jeruk
SELINGAN SORE	Buah apel

Mkn Mlm 18.00-19.00	Menu
Nasi/Pengganti	Nasi
Lauk (H)	Ayam Suwir
Lauk (N)	Rolade Tahu
Sayuran	Sup bayam Jagung
Buah	Pepaya

Makanan yg tidak dianjurkan

Makanan asin dan tinggi garam seperti ikan asin,sosis,nugget,kornet,mie instan

Makanan kaleng seperti sambal botolan,snack asin,bumbu instan

Semua sayuran yang mengandun gas seperti kol,kembang kol,lobak,sawi,dan nangka muda.

Daging merah berlebihan (daging sapi,kambing,babi),susu full cream,keju coklat,kacang-kacangan,gorengan,makanan cepat saji(fast food),santan kecil

Pengertian

Kanker Payudara adalah penyakit yang terjadi ketika sel-sel dijaringan payudara tumbuh secara tidak normal dan tidak terkendali,sehingga dapat membentuk benjolan atau tumor yang bersifat ganas.

Syarat Diet

a.Energi sesuai dengan kebutuhan 2.107 kkal
b.Protein tinggi, yaitu 79 gr
c.Lemak cukup 58 gr
d.Karbohidrat cukup, yaitu 316.gr
e.Vitamin C (antioksidan),vit B12,asamfolat,vit B6 dan mineral cukup, sesuai kebutuhan pasien
f.Makanan diberikan dalam bentuk mudah cerna.
g.Untuk kondisi tertentu diet dapat diberikan secara bertahap sesuai kondisi

Tujuan Diet

)Diet yang diberikan pada pasien kanker payudara adalah diet ETPT,dengan tujuan diet
a. Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh
b. Mencegah atau mengurangi kaheksia (sindrom penurunan berat badan parah, kehilangan massa otot, dan kelemahan akibat kanker).(Surhayati, SKM, MKM, RD, 2025)

NY.KL

BB:64 kg
TB:155 cm
IMT:26,6 kg/m² Obesitas I
Energi:2.107kkal Protein:79 gr
Lemak:58 gr Kh:316gr

Pembagian Makan sehari

Makan Pagi	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh
Selingan pagi	:75	1 bh

Makan siang	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh
Selingan sore	:75	1 cup kecil

Makan Malam	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh

Kemenkes
Poltekkes Kupang

KANKER PAYUDARA

KEMENKES POLTEKES KUPANG
PRODI D-III GIZI

Makanan yg di anjurkan

Karbohidrat:Nasi,ubi rebus, kentang rebus,roti tawar

Protein:ikan segar,daging ayam tanpa lemak,telur,tahu tempe,Susu rendah lemak

Sayuran:sayuran bening seperti bayam,labu siam,wortel,buncis mudah(di masak tanpa banyak garam dan penyedap instan)

Buah-buahan:semua buah-buahan segar seperti pisang,pepaya,jeruk,apel,semangka.

Mkn Pagi 06.00-08.00	menu
Nasi/pengganti	Nasi
Lauk (H)	Ikan Goreng
Lauk (N)	Pepes Tempe
Sayuran	Sup Oyong
Buah	Pisang
SELINGAN PGI	Ubi ungu rebus

Mkn Siang 12.00-13.00	Menu
Nasi/Pengganti	Nasi
Lauk (H)	Telur balado
Lauk (N)	Perkedel tempe
Sayuran	Sup labu siam wortel bihun
Buah	Jeruk
SELINGAN SORE	Buah apel

Mkn Mlm 18.00-19.00	Menu
Nasi/Pengganti	Nasi
Lauk (H)	Ayam Suwir
Lauk (N)	Rolade Tahu
Sayuran	Sup bayam Jagung
Buah	Pepaya

Makanan yg tidak dianjurkan

Makanan asin dan tinggi garam seperti ikan asin,sosis,nugget,kornet,mie instan

Makanan kaleng seperti sambal botolan,snack asin,bumbu instan

Semua sayuran yang mengandung gas seperti kol,kembang kol,lobak,sawi,dan nangka muda.

Daging merah berlebihan (daging sapi,kambing,babi),susu full cream,keju coklat,kacang-kacangan,gorengan,makanan cepat saji(fast food),santan kecil

Pengertian

Kanker Payudara adalah penyakit yang terjadi ketika sel-sel dijaringan payudara tumbuh secara tidak normal dan tidak terkendali,sehingga dapat membentuk benjolan atau tumor yang bersifat ganas.

Syarat Diet

a.Energi sesuai dengan kebutuhan 2.200 kkal
b.Protein tinggi, yaitu 75 gr
c.Lemak cukup 61 gr
d.Karbohidrat cukup, yaitu 314.gr
e.Vitamin C (antioksidan),vit B12,asamfolat,vit B6 dan mineral cukup, sesuai kebutuhan pasien
f.Makanan diberikan dalam bentuk mudah cerna.
g.Untuk kondisi tertentu diet dapat diberikan secara bertahap sesuai kondisi

Tujuan Diet

)Diet yang diberikan pada pasien kanker payudara adalah diet ETPT,dengan tujuan diet
a. Memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh
b. Mencegah atau mengurangi kaheksia (sindrom penurunan berat badan parah, kehilangan massa otot, dan kelemahan akibat kanker).(Surhayati, SKM, MKM, RD, 2025)

NY.GW

BB:64 kg
TB:155 cm
IMT:26,6 kg/m² Obesitas I
Energi:2.200kkal Protein:75 gr
Lemak:61 gr Kh:314gr

Pembagian Makan sehari

Makan Pagi	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh
Selingan pagi	:75	1 bh

Makan siang	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh
Selingan sore	:75	1 cup kecil

Makan Malam	Berat(gram)	URT
Nasi/nasi tim/bubur	:100/150/200	2 ctg
lauk hewani	:50	1 ptg
Lauk nabati	:50	1 ptg
Sayuran	:100	½ mangkok
Buah	:100	1 bh

Kemenkes
Poltekkes Kupang

KANKER PAYUDARA

KEMENKES POLTEKES KUPANG
PRODI D-III GIZI

Makanan yg di anjurkan

Karbohidrat:Nasi,ubi rebus, kentang rebus,roti tawar

Protein:ikan segar,daging ayam tanpa lemak,telur,tahu tempe,Susu rendah lemak

Sayuran:sayuran bening seperti bayam,labu siam,wortel,buncis mudah(di masak tanpa banyak garam dan penyedap instan)

Buah-buahan:semua buah-buahan segar seperti pisang,pepaya,jeruk,apel,semangka.

Mkn Pagi 06.00-08.00	menu
Nasi/pengganti	Nasi
Lauk (H)	Ikan Goreng
Lauk (N)	Pepes Tempe
Sayuran	Sup Oyong
Buah	Pisang
SELINGAN PGI	Ubi ungu rebus

Mkn Siang 12.00-13.00	Menu
Nasi/Pengganti	Nasi
Lauk (H)	Telur balado
Lauk (N)	Perkedel tempe
Sayuran	Sup labu siam wortel bihun
Buah	Jeruk
SELINGAN SORE	Buah apel

Mkn Mlm 18.00-19.00	Menu
Nasi/Pengganti	Nasi
Lauk (H)	Ayam Suwir
Lauk (N)	Rolade Tahu
Sayuran	Sup bayam Jagung
Buah	Pepaya

Makanan yg tidak dianjurkan

Makanan asin dan tinggi garam seperti ikan asin,sosis,nugget,kornet,mie instan

Makanan kaleng seperti sambal botolan,snack asin,bumbu instan

Semua sayuran yang mengandung gas seperti kol,kembang kol,lobak,sawi,dan nangka muda.

Daging merah berlebihan (daging sapi,kambing,babi),susu full cream,keju coklat,kacang-kacangan,gorengan,makanan cepat saji(fast food),santan kecil

Lampiran 58. Surat keterangan cek plagiasi

Kemenkes

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang
Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo, Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
https://poltekkeskupang.ac.id

PERPUSTAKAAN TERPADU

https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/ ; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama	: Yuliana Marlinda Ina Bao
Nomor Induk Mahasiswa	: PO5303241231311
Dosen Pembimbing	: Anak Agung Ayu Mirah Adi,SKM.M.Kes
Penguji	: Regina Maria Boro,DCN,M.Kes
Jurusan	: D-lll Gizi
Judul Karya Ilmiah	: Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Kanker Payudara Di Ruang Rawat Inap RSUP dr.Ben Mboi Kupang

Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 7% Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 30 Juli 2026
Admin Strike Plagiarism

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KUPANG PERPUSTAKAAN TERPADU

Murty Jermias Kale SST
NIP. 198507042010121002

Lampiran 59. Hasil Cek Plagiarisme

Lampiran 60.Logbook

KETENTUAN:

- Setiap kegiatan dalam penyelesaian LTA wajib terdokumentasi pada Buku bimbingan.
- Mahasiswa wajib membawa buku bimbingan pada saat konsultasi
- Pembimbing wajib mengisi kegiatan atau materi konsultasi dan menandatanganinya
- Pendaftaran ujian proposal penelitian dan ujian LTA hanya dibuka bagi mahasiswa yang sudah memenuhi persyaratan jumlah minimal konsultasi yaitu 7 kali konsultasi untuk ujian proposal penelitian dan 7 kali konsultasi untuk ujian LTA

Kemenkes
Poltekkes Kupang

LOGBOOK BIMBINGAN

LAPORAN TUGAS AKHIR MAHASISWA PRODI D-III GIZI

Nama : Yuliana maninda Ina Bao
NIM : P03032412313 11
Kelas : 3 A
Judul : Asuhan gizi Pada Pasien Rawat inap dengan Penyakit Kanker Payudara di RSUP dr. Ben mboi Kupang

Nama Mahasiswa	:	Yuliana M. Ina Bao
NIM	:	POS3032412.31311
Nama Pembimbing	:	Anak Agung Ayu Mirah Adi, Stm.m.kes
Judul LTA	:	Asuhan gizi Pada Pasien kanker Payudara di ruang rawat Inap RSUP dr. Ben mboi Kupang

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1.	Jumad 30/01/2026	Konsul Jurnal terkait Penyakit yang saya ambil	
2	Senin 2/02/2026	ACC Judul · Asuhan gizi Pada Pasien kanker Payudara di ruang rawat Inap RSUP dr. Ben mboi Kupang	
3	Rabu 4/02/2026	Konsul bab 1-3 · mengambil Data · Riset dan yang terbaru · Rubah hasil penelitian dari kesimpulan Penelitian	
4	Jumad 6/02/2026	· Rubah tujuan dan syarat diet sesuai dengan buku Penuntun diet terbaru edisi 5	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5	Selasa 10/02/2026	Perbaikan subjek Penelitian dan kriteria inklusi dan eksklusi	
		Tambahkan kategori asupan	
6.	Kamis 12/02/2026	konsul Perbaikan PAGT mengacu Pada Penyakit yang saya ambil	
		konsul Perbaikan daftar Pustaka dan masukan lampiran.	
7.	Rabu 18/02/2026	konsul form (form recall 24 jam, form FFQ, form weighing, form NCP, Surat Persetujuan Responden.	
8	~~20/02/26~~	~~ACC~~	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
8	08/06/26	Konsul Bab IV dan V	
9	09/06/26	Revisi Bab IV dan V	
10	10/06/26	Revisi Perhitungan Kebutuhan	
11	12/06/26	Konsul Perhitungan Kebutuhan	
12	15/06/26	Revisi Grafik asupan	
13	16/06/26	Konsul Grafik asupan	

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
14	17/06/26	Revisi Pembahasan	