



**PANDUAN PRAKTIKUM**  
**DIETETIKA PENYAKIT PENYAKIT TIDAK MENULAR (GIZ171031)**

Koordinator Mata Kuliah:  
Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc

**PROGRAM STUDI S1 GIZI**  
**SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN MITRA KELUARGA**  
**2020**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, panduan penyelenggaraan praktikum Mata Kuliah Dietetika Penyakit Tidak Menular (GIZ171031) telah tersusun dengan baik. Panduan praktikum ini disusun sebagai panduan penyelenggaraan kegiatan praktikum Mata Kuliah Dietetika Penyakit Tidak Menular meliputi tata tertib pelaksanaan praktikum (kajian kasus di kelas dan di laboratorium pengolahan makanan), lembar asuhan gizi (LAG), format penyusunan laporan praktikum, dan tugas terstruktur pendukung praktikum.

Semoga dengan adanya panduan praktikum ini dapat membantu dosen dan praktikan (mahasiswa) guna tercapainya proses belajar mengajar yang baik dan kondusif. Saran dan kritik yang membangun senantiasa terbuka bagi perbaikan di masa pembelajaran mendatang.

September, 2020

Koordinator Mata Kuliah,

Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc  
NIDN. 0307018902

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	3
IDENTITAS DAN DESKRIPSI MATA KULIAH .....	4
TATA TERTIB PRAKTIKUM.....	5
JADWAL PRAKTIKUM.....	7
LEMBAR ASUHAN GIZI (LAG).....	13
OUTLINE LAPORAN PRAKTIKUM .....	20

## IDENTITAS DAN DESKRIPSI MATA KULIAH

<b>Mata Kuliah</b>	: <b>Dietetika Penyakit Tidak Menular</b>
<b>Kode Mata Kuliah</b>	: <b>GIZ171031</b>
<b>SKS</b>	: 3 SKS [T: 2, P: 1]
<b>Semester</b>	: Ganjil
<b>Kelas Kuliah</b>	: S1 Gizi
<b>Gelombang Praktikum</b>	: P1 (Gelombang 1) dan P2 (Gelombang 2)
<b>Dosen</b>	: Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc (Koordinator)
<b>Deskripsi Mata kuliah</b>	: Mata kuliah ini merupakan mata kuliah wajib bagi Program Studi S1 Gizi yang membahas prinsip dietetika dan penatalaksanaan diet dalam proses asuhan gizi sebagai alternatif pencegahan dan penunjang pengobatan pada penyakit tidak menular.
<b>Penilaian</b>	: Nilai akhir prestasi merupakan hasil kumulatif dari komponen nilai teori berupa ujian tengah semester (UTS), ujian akhir semester (UAS), dan penugasan (Kuis, Tugas Mandiri, dan Tugas Kelompok), dan penilaian praktikum berupa Ujian praktikum I, II, dan III. Komposisi penilaian: Teori: UTS (35 %); UAS (35 %); dan Penugasan (30%); Praktikum: Ujian Praktikum I (50%); Ujian Praktikum II (50%). Nilai Akhir (NA): $NA = \frac{((\text{Teori} \times \text{SKS Teori}) + (\text{Praktikum} \times \text{SKS Praktikum}))}{\text{Total SKS}}$
<b>Jenis Praktikum</b>	: Praktikum terdiri dari Bagian I: Pengkajian Kasus di Kelas dan Bagian II: Pengolahan dan Evaluasi Menu di Laboratorium Pengolahan Makanan – Kulinari dan Gizi. Praktikan diwajibkan mengikuti jadwal praktikum sesuai yang tercantum pada RPS dan telah disepakati di awal perkuliahan, kecuali pada kondisi tertentu terdapat perubahan jadwal sesuai kesepakatan di kemudian hari.

## TATA TERTIB PRAKTIKUM

### (Pengolahan Makanan di Laboratorium Kulineri dan Gizi)

1. Praktikan sudah harus berada di ruang praktikum paling lambat 15 menit sebelum praktikum dimulai.
2. Praktikum di Lab Pengolahan Makanan dilakukan dengan terlebih dahulu melakukan perencanaan kebutuhan bahan dan inventarisasi peminjaman peralatan praktikum paling lambat 3 hari sebelum praktikum dimulai. Pengajuan inventarisasi alat dilakukan oleh PJ Praktikum setiap Gelombang kepada Laboran Gizi.
3. Bahan praktikum (lab) sudah disiapkan secara berkelompok dan dibawa oleh masing-masing kelompok. Apabila di ruang praktikum ada bahan yang kurang atau lupa untuk dibawa tidak diperkenankan untuk meminta pada kelompok lain atau pergi untuk membeli.
4. Kekurangan dalam persiapan bahan akan mempengaruhi penilaian.
5. Setiap kelompok wajib menyiapkan timbangan makanan dan air mineral. Apabila ada item yang tidak ada maka seluruh anggota kelompok tidak diperkenankan untuk mengikuti praktikum.
6. Setiap praktikan wajib membawa kotak makanan dan kain lap (2 lembar per orang).
7. Praktikan wajib menggunakan busana sesuai SOP praktikum : baju koki, bawahan berupa celana hitam (tidak jeans), kerudung putih (desain standar, non-bergo) bagi wanita berjilbab, kerudung dimasukkan ke dalam baju koki dan rambut tertutup rapi menggunakan topi praktikum bagi yang tidak berjilbab dan pria. Praktikan menggunakan sepatu khusus untuk bekerja di dapur.
8. Praktikan dilarang mengenakan perhiasan, jam tangan, dan aksesoris lain di tangan. Kuku jari tangan wajib dipotong pendek dan tidak memakai kuteks/pewarna kuku.
9. Membawa bahan masak sesuai perencanaan, tidak diperkenankan membawa cadangan bahan.
10. Dilarang memasak selain menu yang telah direncanakan
11. Kartu menu disiapkan dari rumah dan sesuai dengan perencanaan menu
12. Pada saat kajian kasus dan perencanaan menu di kelas wajib membawa kalkulator, penuntun praktikum, DBMP, DKBM, penggaris, Penuntun diet, Penuntun Diet Anak, terminologi PAGT dan IDNT.
13. Tidak diperkenankan menggunakan pensil pada saat menyusun perencanaan menu
14. Laporan praktikum mengikuti format standar
15. Apabila terdapat benda yang tidak sepatasnya berada di makanan yang disajikan maka **nilai masakan menjadi 0**. (Rambut, kuku, kulit, dll)
16. Saat evaluasi menu praktikan diwajibkan untuk menyimak dan mencatat evaluasi, tidak diperkenankan makan dan gaduh.
17. Masakan hasil praktikum setelah evaluasi dimasukkan ke dalam kotak makanan masing-masing dan dimakan di luar laboratorium. Tidak diperkenankan makan menggunakan plato-praktikum.
18. Bagi praktikan yang tidak menghadiri praktikum karena alasan yang dibenarkan maka diperkenankan mengganti praktikum di waktu yang disepakati sebelum periode perkuliahan usai. Jenis praktikum pengganti disesuaikan pada jenis praktikum dan topik yang tidak dihadiri.

**“Setiap pelanggaran atas peraturan akan mendapatkan sanksi berupa nilai 0”**

### **Pembagian Gelombang Praktikum dan Kelompok:**

1. Praktikum dibagi menjadi 2 gelombang, 1 dan 2.
2. Setiap gelombang dibagi menjadi 3 kelompok besar, terdiri dari 3-4 kelompok kecil. Setiap kelompok kecil terdiri dari 2-3 mahasiswa.
3. Setiap kelompok kecil menyajikan menu satu kali acara makan, dengan jenis hidangan yang telah ditentukan dan direncanakan. Mahasiswa tidak boleh mengubah menu tanpa seijin DOSEN. Bila ini dilakukan maka hasil praktikum serta laporan tentang materi tersebut **TIDAK DIBERI NILAI**.

## JADWAL PRAKTIKUM

Pertemuan	Waktu	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bentuk Pembelajaran: Metode	Indikator Penilaian	Dosen
<b>I</b>	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada overweight/ obese	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada overweight/obese</li> <li>• Perencanaan menu untuk menurunkan berat badan sesuai tujuan dan syarat diet (<b>Diet Energi Rendah</b>)</li> <li>• PAGT pada overweight/obes</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Cooperative learning</i></li> <li>• <i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>• Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>• Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
<b>II</b>	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada dislipidemia dan hipertensi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan dislipidemia dan hipertensi</li> <li>• Perencanaan menu untuk dislipidemia dan hipertensi (<b>Diet Dislipidemia I/II; Diet Garam Rendah</b>)</li> <li>• PAGT pada pasien dengan dislipidemia dan hipertensi</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Cooperative learning</i></li> <li>• <i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>• Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>• Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP

Pertemuan	Waktu	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bentuk Pembelajaran: Metode	Indikator Penilaian	Dosen
III	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada preeklampsia dan hipertensi pada kehamilan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan preeklampsia dan hipertensi pada kehamilan</li> <li>Perencanaan menu untuk preeklampsia dan hipertensi pada kehamilan (<b>Diet Preeklampsia I/II/III</b>)</li> <li>PAGT pada pasien dengan preeklampsia dan hipertensi pada kehamilan</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
IV	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada penyakit jantung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan penyakit jantung</li> <li>Perencanaan menu untuk penyakit jantung (<b>Diet Jantung I/II/III/IV</b>)</li> <li>PAGT pada pasien dengan penyakit jantung</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
V	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada penyakit stroke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan penyakit stroke</li> <li>Perencanaan menu untuk penyakit stroke (<b>Diet Penyakit Stroke</b>)</li> <li>PAGT pada pasien dengan penyakit stroke</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP

Pertemuan	Waktu	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bentuk Pembelajaran: Metode	Indikator Penilaian	Dosen
VI	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada diabetes mellitus tanpa komplikasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada penyandang diabetes mellitus</li> <li>Perencanaan menu untuk diabetes mellitus (<b>Standar Diet Diabetes Mellitus</b> 1100 kkal/1300 kkal/1500 kkal/1700 kkal/1900 kkal/2100 kkal/2300 kkal/2500 kkal)</li> <li>PAGT pada diabetes mellitus tanpa komplikasi</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
VII	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada diabetes mellitus nefropati	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada penyandang diabetes mellitus nefropati</li> <li>Perencanaan menu untuk diabetes mellitus nefropati (Standar Diet Diabetes Nefropati/ Diet Diabetes Mellitus Rendah Protein (DMRP) -- <b>dengan protein 30 g, 40 g, dan 50 g</b>)</li> <li>PAGT pada diabetes mellitus nefropati</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
<b>Ujian Praktikum (UP) I: Pertemuan I – VII</b> <b>Dosen : Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc</b>						
VIII	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada sirosis hati	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan sirosis hati</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> </ul>	GP

Pertemuan	Waktu	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bentuk Pembelajaran: Metode	Indikator Penilaian	Dosen
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Perencanaan menu untuk sirosis hati (<b>Diet Hati I/II/III</b>)</li> <li>PAGT pada sirosis hati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	
<b>IX</b>	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada kolelithiasis dan kolesistitis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan kolelithiasis dan kolesistitis</li> <li>Perencanaan menu untuk kolelithiasis dan kolesistitis (<b>Diet Lemak Rendah I/II/III</b>)</li> <li>PAGT pada kolelithiasis dan kolesistitis</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
<b>X</b>	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada sindroma nefrotik dan nefritik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan sindroma nefrotik dan nefritik</li> <li>Perencanaan menu untuk sindroma nefrotik dan nefritik</li> <li>PAGT pada sindroma nefrotik dan nefritik</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
<b>XI</b>	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada gangguan ginjal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan gangguan ginjal</li> <li>Perencanaan menu untuk gangguan ginjal</li> <li>PAGT pada gangguan ginjal</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> </ul>	GP

Pertemuan	Waktu	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bentuk Pembelajaran: Metode	Indikator Penilaian	Dosen
					<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	
<b>XII</b>	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada hiperurisemia, nephrolithiasis, dan urolithiasis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan hiperurisemia, nephrolithiasis, dan urolithiasis</li> <li>Perencanaan menu untuk hiperurisemia (<b>Diet Purin Rendah I/II</b>), nephrolithiasis dan urolithiasis (<b>Diet Batu Ginjal, Batu Kalsium Oksalat dan Kalsium Fosfat, Diet Batu Asam Urat</b>)</li> <li>PAGT pada hiperurisemia, nephrolithiasis dan urolithiasis</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP
<b>XIII</b>	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada pasien dengan penyakit kanker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estimasi kebutuhan energi dan zat gizi pada pasien dengan penyakit kanker</li> <li>Perencanaan menu untuk penyakit kanker</li> <li>PAGT pada penyakit kanker</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> <li><i>Small group discussion</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menghitung kebutuhan energi sesuai kasus</li> <li>Ketepatan merencanakan menu sesuai kasus</li> <li>Ketepatan menyusun PAGT sesuai kasus</li> </ul>	GP

Pertemuan	Waktu	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Bahan Kajian	Bentuk Pembelajaran: Metode	Indikator Penilaian	Dosen
XIV	1 x 170'	Mahasiswa diharapkan mampu merumuskan diet pada pasien dengan penyakit osteoporosis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rekomendasi diet untuk penyakit osteoporosis</li> </ul>	Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Cooperative learning</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ketepatan menentukan diet yang sesuai untuk penyakit osteoporosis</li> </ul>	GP
<b>Ujian Praktikum (UP) II: Pertemuan VIII – XIV</b> <b>Dosen : Guntari Prasetya, S.Gz., M.Sc</b>						

**LEMBAR ASUHAN GIZI (LAG)**

**Gelombang:**

**PRAKTIKUM  
DIETETIKA PENYAKIT TIDAK MENULAR  
(GIZ171031)**

Foto 4 x 6

Nama / NIM : .....

Kelompok : .....

Nilai :

## FORMULIR ASUHAN GIZI

NIM :  
Nama :  
Jenis Kelamin : L / P  
Tanggal lahir :

Tanggal :  
Diagnosis Medis :

### ASESMEN GIZI

#### Antropometri

BB : kg (BBI : )      Lingkar Lengan Atas : cm  
TB : cm      Tinggi Lutut : cm  
IMT:  $\text{kg/m}^2$   
Status Gizi :  
(Sumber:.....)

#### Untuk pasien anak

BB/U:      BB/TB:  
TB/U:      IMT/U:  
Status Gizi :  
(Sumber:.....)

#### Biokimia

**Klinis / fisik**

**Riwayat Gizi**

Alergi makanan

Telur	
Susu/ Produk olahan	
Gluten / gandum	
Udang	
Ikan	
Kacang-kacangan	

Lainnya:

Pola Makan :

**Perkiraan Kebutuhan Gizi**

**Riwayat Personal**

**Riwayat Penyakit**

**DIAGNOSIS GIZI**

**INTERVENSI GIZI**

**Tujuan Intervensi**

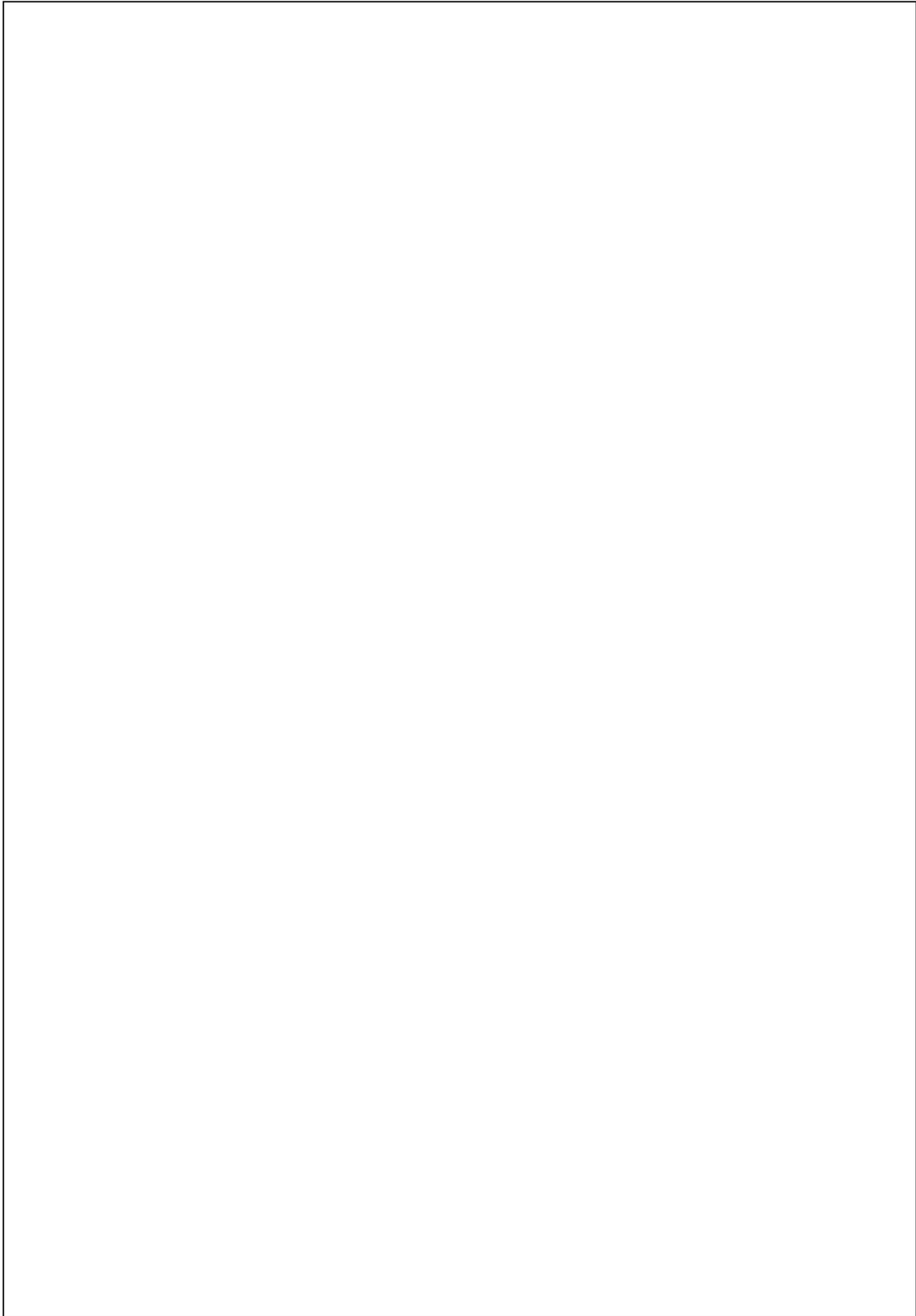
**Syarat Diet**

**Implementasi**

---

**RENCANA MONITORING DAN EVALUASI**

---



## **Kelengkapan Praktikum Dietetik**

1. Buku Lembar Asuhan Gizi (LAG)
2. Leaflet :
  - Jenis penyakit
  - Tata laksana diet (tujuan, syarat, bahan pangan yang dibatasi, dilarang, diperbolehkan)
  - Contoh tabel menu sehari
3. Laporan
  - Pendahuluan : sedikit latar belakang (data *trend* penyakit tsb), Gambaran penyakit (definisi, gejala, patofisiologi dalam bentuk bagan alir, kaitan penyakit tsb dengan status gizi)
  - Kasus (merujuk pada LAG)
  - Resume : (penyakit Os, kebutuhan zat gizi, jenis diet yang diberikan)

## OUTLINE LAPORAN PRAKTIKUM

### PENDAHULUAN

Data – data terkait penyakit dari sumber yang valid (buku – buku kedokteran ataupun jurnal medis lainnya). Gambaran umum penyakit berupa definisi, gejala yang ditimbulkan oleh penyakit tersebut. Keterkaitan penyakit tersebut dengan status gizi Os, misalnya pada kasus gangguan ginjal ada atau tidak adanya terapi pengganti seperti hemodialisis pada Os menyebabkan asupan protein Os perlu disesuaikan untuk mendukung pengobatan dan pencapaian status gizi yang optimal. Penurunan asupan disertai pengeluaran energi yang tidak seimbang dapat berimplikasi pada kurang gizi atau meningkatkan lama rawat inap di rumah sakit apabila kondisi kesehatan Os memburuk. Patofisiologi penyakit dapat dilihat pada Diagram 1.

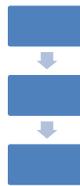


Diagram 1 patofisiologi penyakit XXX

### STUDI KASUS

NRM :  
Nama :  
Jenis Kelamin :  
Tanggal lahir :  
Tanggal Lahir :  
Diagnosis Medis :

#### Asesmen Gizi

##### Antropometri

BB : kg  
TB : cm  
IMT:  $\text{kg/cm}^2$

Lingkar Lengan Atas : cm  
Tinggi Lutut : cm

##### Biokimia

Data biokimia Os, sajikan dalam bentuk tabel

##### Klinis / fisik

##### Riwayat Gizi

##### Perkiraan Kebutuhan Gizi

##### Riwayat Personal

## **Diagnosis Gizi**

.....

.....

.....

## **Intervensi Gizi**

Tujuan

Syarat Diet

Implementasi

### **Rencana Monitoring dan Evaluasi**

Monitoring :

- Hal – hal yang harus dimonitor (Pemeriksaan fisik, biokimia, lab yang terkait penyakit Os, pemantuan asupan (terkait nilai gizi) dan daya terima Os)
- Ketersediaan zat gizi terhadap kebutuhan zat gizi Os (berdasarkan perhitungan menggunakan DKBM) mengacu pada WNPG

Evaluasi :

- Variasi menu sehari
- Porsi dan organoleptik (cita rasa dan penampilan)

## **RESUME**

Pasien laki-laki/perempuan berusia .... Dengan diagnosis medis ....., hasil assessment gizi, Diagnosis gizi, kebutuhan zat gizi, jenis diet yang diberikan, hasil monitoring ketersediaan terhadap kebutuhan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

Foto masakan