# DAFTAR PUSTAKA


Amalia Ayu, Ramadhani, Khotami, & Roissiana. (2023). Hubungan Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Usia Dan Riwayat Keluarga Dm Dengan Perilaku Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 Pada Usia Dewasa Muda. *Sehatmas: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, *2*(1), 137–147. Https://Doi.Org/10.55123/Sehatmas.V2i1.1271

Antar, S. A., Ashour, N. A., Sharaky, M., Khattab, M., Ashour, N. A., Zaid, R. T., Joo, E., Elkamhawy, A., & Al-Karmalawy, A. A. (2023). Biomedicine & Pharmacotherapy Diabetes Mellitus : Classification , Mediators , And Complications ; A Gate To Identify Potential Targets For The Development Of New Effective Treatments. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, *168*, 115734. Https://Doi.Org/10.1016/J.Biopha.2023.115734

Bahasuan, Y. H., & Farapti, F. (2024). Pemberian Diet Tinggi Protein Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Dengan Ulkus Gangren Pedis Dan Hipokalemia : Sebuah Laporan Kasus Providing High Protein Diet To Type 2 Diabetes Mellitus Patients With Gangrene Ulcer And Hypokalemia : A Case Report. *Media Gizi Kesmas*, *13*(2), 720–728. Https://Doi.Org/10.20473/Mgk.V13i2.2024.720-728 Original

Bingga, I. A. (2021). Kaitan Kualitas Tidur Dengan Diabetes Melitus Tipe 2. *Medika Hutama*, *2*(4), 1047–1052.

Cordis, Decompensasi, Hipertensi, & N, D. A. (2024). *Proses Asuhan Gizi Terstandar Pasien Diabetes*. *5*(Dm), 4456–4466.

Dewi, F. A. (2024). Tatalaksana Proses Asuhan Gizi Terstandar Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Ulkus Pedis Dan Osteoartritis. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, *5*(2), 5342–5351.

Diah. (2018). *Asuhan Gizi Pada Penyakit Diabetes Mellitus Nefropati*. Https://Diahnurulfathoni.Blogspot.Com/2018/04/Asuhan-Gizi-Pada-Kasus-Diabetes.Html?Utm_Source

Dinata, I. M. C., Achjar, K. A. H., Gama, I. K., & Sudiantara, K. (2022). Gambaran Pemberian Terapi Senam Kaki Diabetes Pada Lansia Dengan Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal Gema Keperawatan*, *15*(2), 305–319.

Fatmona, F. A., Permana, D. R., & Sakurawati, A. (2023). Gambaran Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Perawatan Siko. *Mahesa : Malahayati Health Student Journal*, *3*(12), 4166–4178. Https://Doi.Org/10.33024/Mahesa.V3i12.12581

Haryana, N. R., & Chairunnisa, T. (2022). Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Chronic Kidney Disease Stage V, Diabetes Melitus Ii, Anemia Dan Pseudoaneurisma. *Pontianak Nutrition Journal (Pnj)*, *5*(1), 129. Https://Doi.Org/10.30602/Pnj.V5i1.913


Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Indonesia, P. Ahli Gizi, & Indonesia, Asosiasi Dietisien. (2019). *Penuntun Diet Dan Terapi Gizi* (Suharyati, S. . B. Hartati, T. Kresnawan, Sunarti, F. Hudayani, & F. Darmarini (Eds.); 4th Ed.). Egc.

Kemenkes Ri. (2014). Proses Asuhan Gizi Terstandar (Pagt). In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.

Kusumastuty, I., Handayani, D., & Nugroho, F. A. (2023). Desain, Pengembangan, Dan Evaluasi Aplikasi Pengkajian Asupan Makan 'Rekasku' (Rekaman Asupanku). *Jurnal Kesehatan Vokasional*, *8*(3), 143. Https://Doi.Org/10.22146/Jkesvo.80014

Lariwu, C. K., Sarayar, C. P., Pondaag, L., Merentek, G., & Lontaan, E. M. (2024). Indeks Masa Tubuh, Riwayat Keluarga Dan Kebiasaan Konsumsi Gula : Faktor Dominan Penyebab Diabetes Melitus Tipe 2 Pada Lanjut Usia Di Kota Tomohon. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, *10*(1), 379–386.

Lestari, Zulkarnain, Sijid, & Aisyah, S. (2021). Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan Dan Cara Pencegahan. *Uin Alauddin Makassar*, *1*(2), 237–241.

Marzel, R. (2020). Terapi Pada Dm Tipe 1. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, *3*(1), 51–62. Https://Doi.Org/10.37287/Jppp.V3i1.297

Nugroho, & Setiadi, A. (2024). *Urgensi Kebijakan Hukum Terkait Asupan Gula ( Intake Sugar ) Sebagai Upaya Perlindungan Anak Dari Ancaman Penyakit Diabetes Melitus Di Indonesia Urgency Of Legal Policy Related To Intake Sugar As An Effort To Protect Children From The Treat Of Diabetes Me*. *6*(2), 144–153.

Prabowo, E., Haswita, & Puspitasari, L. A. (2018). Kadar Glukosa Darah Tidak Terkontrol Dan Hipertensi Terhadap Kejadian Kaki Diabetik Pada Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (Rustid)*, *4*(2). Https://Doi.Org/10.2307/3615019

Prameswari, F. S. P., Marliati, S. A., & Esmiati, C. E. (2024). Asuhan Gizi Pada Pasien Diabetes Mellitus Dengan Infeksi Luka Operasi ( Ilo ) Post-Cranioplasty. *Muhammadiyah Journal Of Nutrition And Food Science*, *5*(2), 121–133. Https://Doi.Org/10.24853/Mjnf.5.2.121-133

Rosdiana, E., Hariati, F., & Asyura, F. (2024). Pengaruh Pemberian Edukasi Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Pada Pasien Prolanis Di Pukesmas Muara Satu Kota Lhokseumawe Influence Of Education Provision On The Level Of Knowledge And Attitude Of Type 2 Diabetes Melli. *Journal Of Healtcare Technology And Medicine*, *10*(1), 44–52.

Santosa, & Lulut, F. (2024). Pelaksanaan Proses Asuhan Gizi Terstandar Pemberian Diet Diabetes Melitus, Rendah Purin, Dan Rendah Lemak Terhadap Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dan Suspect Cerebrovascular Accident: Sebuah

Laporan Kasus. *Media Gizi Kesmas*, *13*(1), 21–29. Https://Doi.Org/10.20473/Mgk.V13i1.2024.21-29

Sartika, F., & Hestiani``, N. (2019). Kadar Hba1c Pada Pasien Wanita Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Rsud Dr. Doris Sylvanus Palangka Raya. *Borneo Journal Of Medical Laboratory Technology*, *2*(1), 97–100. Https://Doi.Org/10.33084/Bjmlt.V2i1.1086

Sasmiyanto. (2020). Faktor Predisposisi Perilaku Kesehatan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Keperawatan Silampari*, *3*(2), 466–476. Https://Doi.Org/10.31539/Jks.V3i2.897

Suhaema, Asdie, A. H., & Pangastuti, R. (2010). Pengendalian Status Gizi, Kadar Glukosa Darah, Dan Tekanan Darah Melalui Terapi Gizi Medis Pada Pasien Diabetes Mellitus (Dm) Tipe 2 Rawat Jalan Di Rsu Mataram Ntb1. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *7*(2), 48–57. Https://Doi.Org/Https://Doi.Org/10.22146/Ijcn.17736

Suprapti, T., & Indarna, A. A. (2024). Pola Makan, Aktivitas Fisik, Gula Darah, Dan Risiko Luka Kaki Diabetik Pada Pasien Diabetes Melitus. *Holistik Jurnal Kesehatan*, *18*(1), 131–138. Https://Doi.Org/10.33024/Hjk.V18i1.217

Susetyowati, S., Hadi, H., Hakimi, M., & Asdie, A. H. (2012). Pengembangan Metode Skrining Gizi Untuk Pasien Dewasa Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *8*(4), 188. Https://Doi.Org/10.22146/Ijcn.18217

Syokumawena, Mediarti, D., & Agustini Dea. (2024). Manajemen Hiperglikemia Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii Dengan Masalah Ketidakstabilan Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Aisyiyah Medika*, *9*(1), 68–82.

Tantri, A. A., Wati, D. A., Junita, D. E., & Nurhayati, A. (2024). Hubungan Tingkat Asupan Zat Gizi Makro, Indeks Glikemik, Beban Glikemik Dengan Glukosa Darah Sewaktu Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Gizi Universitas Aisyah Pringsewu*, *12*(2), 240–249.

Tunggadewi, A. P., Pratiwi, Y., Pratitis, M. P., Ari, K., & Maisyaroh, N. (2025). *Hubungan Pengetahuan Terhadap Kepatuhan Pasien Bpjs Diabetes Mellitus Tipe 2 Dalam Penggunaan Insulin Di Rsud Dr . Loekmono Hadi Kudus*. *9*(1), 100–110.

Wahyuningsih, R., Ardianti, N., Sri Sulendri, N. K., & Darni, J. (2023). Gambaran Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Mellitus (Dm) Tipe 2. *Indonesian Health Issue*, *2*(1), 9–18. Https://Doi.Org/10.47134/Inhis.V2i1.36

Widiasari, K. R., Wijaya, I. M. K., & Suputra, P. A. (2021). Diabetes Melitus Tipe 2: Faktor Risiko, Diagnosis, Dan Tatalaksana. *Ganesha Medicine*, *1*(2), 114. Https://Doi.Org/10.23887/Gm.V1i2.40006

Wulandhari, G. A. (2023). *Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe Ii Dengan Ulkus Pedis Dan Hipertensi Di Rsud Panembahan Senopati Bantul*. Https://Eprints.Poltekkesjogja.Ac.Id/13606/?Utm_Source

Yani, Emul, Nababan, Tiarnida, Astillah, & Daffa. (2025). *Hubungan Spiritualitas Dengan Self Management Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe Ii Di Puskesmas Simpang*. *9*, 1604–1616.

Amalia Ayu, Ramadhani, Khotami, & Roissiana. (2023). Hubungan Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Usia Dan Riwayat Keluarga Dm Dengan Perilaku Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 Pada Usia Dewasa Muda. *Sehatmas: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, *2*(1), 137–147. Https://Doi.Org/10.55123/Sehatmas.V2i1.1271

Antar, S. A., Ashour, N. A., Sharaky, M., Khattab, M., Ashour, N. A., Zaid, R. T., Joo, E., Elkamhawy, A., & Al-Karmalawy, A. A. (2023). Biomedicine & Pharmacotherapy Diabetes Mellitus : Classification , Mediators , And Complications ; A Gate To Identify Potential Targets For The Development Of New Effective Treatments. *Biomedicine & Pharmacotherapy*, *168*, 115734. Https://Doi.Org/10.1016/J.Biopha.2023.115734

Bahasuan, Y. H., & Farapti, F. (2024). Pemberian Diet Tinggi Protein Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Dengan Ulkus Gangren Pedis Dan Hipokalemia : Sebuah Laporan Kasus Providing High Protein Diet To Type 2 Diabetes Mellitus Patients With Gangrene Ulcer And Hypokalemia : A Case Report. *Media Gizi Kesmas*, *13*(2), 720–728. Https://Doi.Org/10.20473/Mgk.V13i2.2024.720-728 Original

Bingga, I. A. (2021). Kaitan Kualitas Tidur Dengan Diabetes Melitus Tipe 2. *Medika Hutama*, *2*(4), 1047–1052.

Cordis, Decompensasi, Hipertensi, & N, D. A. (2024). *Proses Asuhan Gizi Terstandar Pasien Diabetes*. *5*(Dm), 4456–4466.

Dewi, F. A. (2024). Tatalaksana Proses Asuhan Gizi Terstandar Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Dengan Ulkus Pedis Dan Osteoartritis. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, *5*(2), 5342–5351.

Diah. (2018). *Asuhan Gizi Pada Penyakit Diabetes Mellitus Nefropati*. Https://Diahnurulfathoni.Blogspot.Com/2018/04/Asuhan-Gizi-Pada-Kasus-Diabetes.Html?Utm_Source

Dinata, I. M. C., Achjar, K. A. H., Gama, I. K., & Sudiantara, K. (2022). Gambaran Pemberian Terapi Senam Kaki Diabetes Pada Lansia Dengan Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal Gema Keperawatan*, *15*(2), 305–319.

Fatmona, F. A., Permana, D. R., & Sakurawati, A. (2023). Gambaran Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas Perawatan Siko. *Mahesa : Malahayati Health Student Journal*, *3*(12), 4166–4178. Https://Doi.Org/10.33024/Mahesa.V3i12.12581

Haryana, N. R., & Chairunnisa, T. (2022). Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Chronic Kidney Disease Stage V, Diabetes Melitus Ii, Anemia Dan Pseudoaneurisma. *Pontianak Nutrition Journal (Pnj)*, *5*(1), 129.

Https://Doi.Org/10.30602/Pnj.V5i1.913

Indonesia, P. Ahli Gizi, & Indonesia, Asosiasi Dietisien. (2019). *Penuntun Diet Dan Terapi Gizi* (Suharyati, S. . B. Hartati, T. Kresnawan, Sunarti, F. Hudayani, & F. Darmarini (Eds.); 4th Ed.). Egc.

Kemenkes Ri. (2014). Proses Asuhan Gizi Terstandar (Pagt). In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.

Kusumastuty, I., Handayani, D., & Nugroho, F. A. (2023). Desain, Pengembangan, Dan Evaluasi Aplikasi Pengkajian Asupan Makan 'Rekasku' (Rekaman Asupanku). *Jurnal Kesehatan Vokasional*, *8*(3), 143. Https://Doi.Org/10.22146/Jkesvo.80014

Lariwu, C. K., Sarayar, C. P., Pondaag, L., Merentek, G., & Lontaan, E. M. (2024). Indeks Masa Tubuh, Riwayat Keluarga Dan Kebiasaan Konsumsi Gula : Faktor Dominan Penyebab Diabetes Melitus Tipe 2 Pada Lanjut Usia Di Kota Tomohon. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, *10*(1), 379–386.

Lestari, Zulkarnain, Sijid, & Aisyah, S. (2021). Diabetes Melitus: Review Etiologi, Patofisiologi, Gejala, Penyebab, Cara Pemeriksaan, Cara Pengobatan Dan Cara Pencegahan. *Uin Alauddin Makassar*, *1*(2), 237–241.

Marzel, R. (2020). Terapi Pada Dm Tipe 1. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, *3*(1), 51–62. Https://Doi.Org/10.37287/Jppp.V3i1.297

Nugroho, & Setiadi, A. (2024). *Urgensi Kebijakan Hukum Terkait Asupan Gula ( Intake Sugar ) Sebagai Upaya Perlindungan Anak Dari Ancaman Penyakit Diabetes Melitus Di Indonesia Urgency Of Legal Policy Related To Intake Sugar As An Effort To Protect Children From The Treat Of Diabetes Me*. *6*(2), 144–153.

Prabowo, E., Haswita, & Puspitasari, L. A. (2018). Kadar Glukosa Darah Tidak Terkontrol Dan Hipertensi Terhadap Kejadian Kaki Diabetik Pada Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Ilmiah Kesehatan (Rustid)*, *4*(2). Https://Doi.Org/10.2307/3615019

Prameswari, F. S. P., Marliati, S. A., & Esmiati, C. E. (2024). Asuhan Gizi Pada Pasien Diabetes Mellitus Dengan Infeksi Luka Operasi ( Ilo ) Post-Cranioplasty. *Muhammadiyah Journal Of Nutrition And Food Science*, *5*(2), 121–133. Https://Doi.Org/10.24853/Mjnf.5.2.121-133

Rosdiana, E., Hariati, F., & Asyura, F. (2024). Pengaruh Pemberian Edukasi Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Pada Pasien Prolanis Di Pukesmas Muara Satu Kota Lhokseumawe Influence Of Education Provision On The Level Of Knowledge And Attitude Of Type 2 Diabetes Melli. *Journal Of Healtcare Technology And Medicine*, *10*(1), 44–52.

Santosa, & Lulut, F. (2024). Pelaksanaan Proses Asuhan Gizi Terstandar Pemberian Diet Diabetes Melitus, Rendah Purin, Dan Rendah Lemak Terhadap Pasien

Diabetes Melitus Tipe 2 Dan Suspect Cerebrovascular Accident: Sebuah Laporan Kasus. *Media Gizi Kesmas*, *13*(1), 21–29. Https://Doi.Org/10.20473/Mgk.V13i1.2024.21-29

Sartika, F., & Hestiani``, N. (2019). Kadar Hba1c Pada Pasien Wanita Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Rsud Dr. Doris Sylvanus Palangka Raya. *Borneo Journal Of Medical Laboratory Technology*, *2*(1), 97–100. Https://Doi.Org/10.33084/Bjmlt.V2i1.1086

Sasmiyanto. (2020). Faktor Predisposisi Perilaku Kesehatan Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal Keperawatan Silampari*, *3*(2), 466–476. Https://Doi.Org/10.31539/Jks.V3i2.897

Suhaema, Asdie, A. H., & Pangastuti, R. (2010). Pengendalian Status Gizi, Kadar Glukosa Darah, Dan Tekanan Darah Melalui Terapi Gizi Medis Pada Pasien Diabetes Mellitus (Dm) Tipe 2 Rawat Jalan Di Rsu Mataram Ntb1. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *7*(2), 48–57. Https://Doi.Org/Https://Doi.Org/10.22146/Ijcn.17736

Suprapti, T., & Indarna, A. A. (2024). Pola Makan, Aktivitas Fisik, Gula Darah, Dan Risiko Luka Kaki Diabetik Pada Pasien Diabetes Melitus. *Holistik Jurnal Kesehatan*, *18*(1), 131–138. Https://Doi.Org/10.33024/Hjk.V18i1.217

Susetyowati, S., Hadi, H., Hakimi, M., & Asdie, A. H. (2012). Pengembangan Metode Skrining Gizi Untuk Pasien Dewasa Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *8*(4), 188. Https://Doi.Org/10.22146/Ijcn.18217

Syokumawena, Mediarti, D., & Agustini Dea. (2024). Manajemen Hiperglikemia Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii Dengan Masalah Ketidakstabilan Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Aisyiyah Medika*, *9*(1), 68–82.

Tantri, A. A., Wati, D. A., Junita, D. E., & Nurhayati, A. (2024). Hubungan Tingkat Asupan Zat Gizi Makro, Indeks Glikemik, Beban Glikemik Dengan Glukosa Darah Sewaktu Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Gizi Universitas Aisyah Pringsewu*, *12*(2), 240–249.

Tunggadewi, A. P., Pratiwi, Y., Pratitis, M. P., Ari, K., & Maisyaroh, N. (2025). *Hubungan Pengetahuan Terhadap Kepatuhan Pasien Bpjs Diabetes Mellitus Tipe 2 Dalam Penggunaan Insulin Di Rsud Dr . Loekmono Hadi Kudus*. *9*(1), 100–110.

Wahyuningsih, R., Ardianti, N., Sri Sulendri, N. K., & Darni, J. (2023). Gambaran Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Mellitus (Dm) Tipe 2. *Indonesian Health Issue*, *2*(1), 9–18. Https://Doi.Org/10.47134/Inhis.V2i1.36

Widiasari, K. R., Wijaya, I. M. K., & Suputra, P. A. (2021). Diabetes Melitus Tipe 2: Faktor Risiko, Diagnosis, Dan Tatalaksana. *Ganesha Medicine*, *1*(2), 114. Https://Doi.Org/10.23887/Gm.V1i2.40006

Wulandhari, G. A. (2023). *Proses Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe Ii Dengan Ulkus Pedis Dan Hipertensi Di Rsud Panembahan*

*Senopati Bantul*. Https://Eprints.Poltekkesjogja.Ac.Id/13606/?Utm_Source

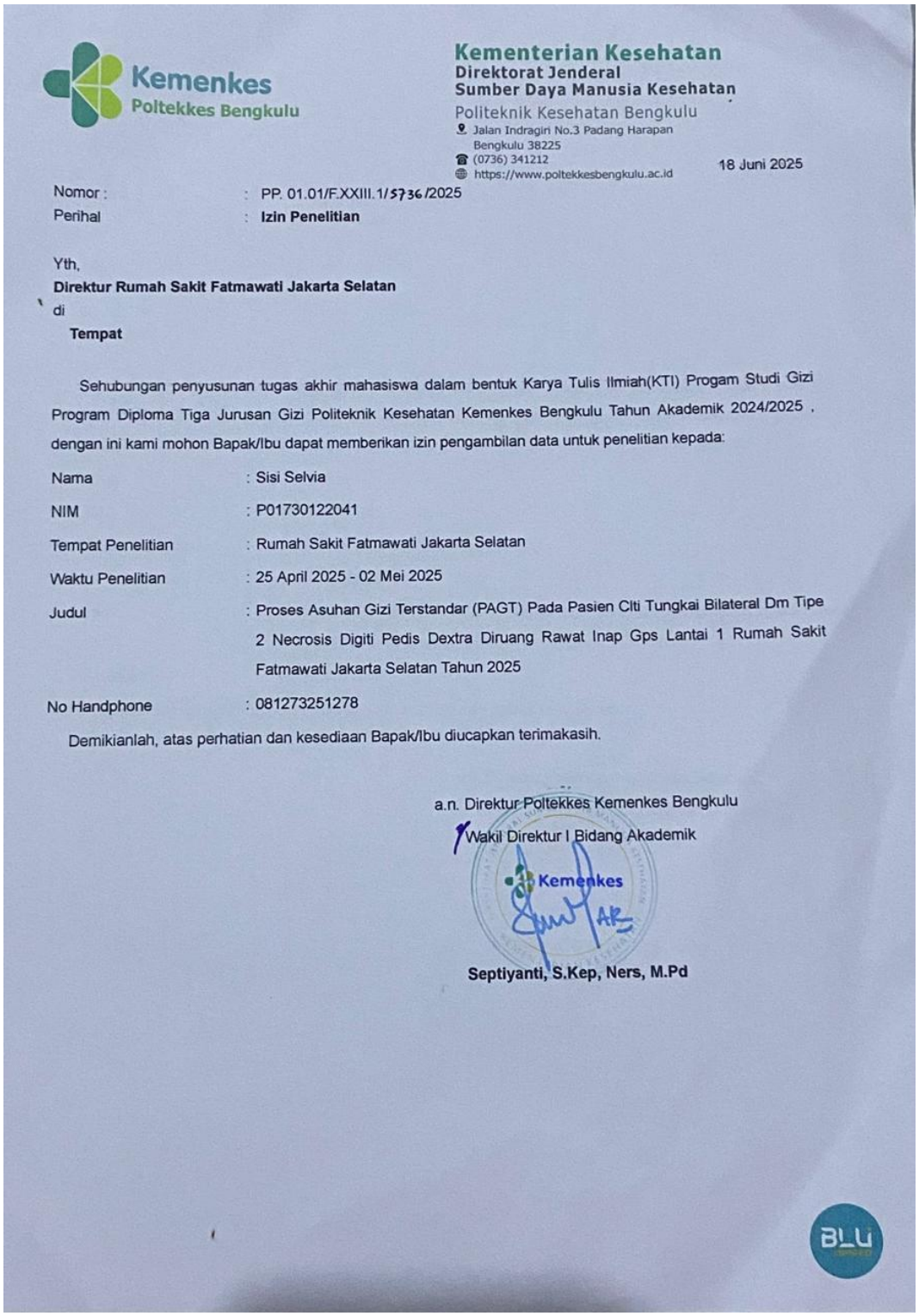
Yani, Emul, Nababan, Tiarnida, Astillah, & Daffa. (2025). *Hubungan Spiritualitas Dengan Self Management Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe Ii Di Puskesmas Simpang*. *9*, 1604–1616.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

# L A M P I R A N

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 2 Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

18 Juni 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/5736/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
**Direktur Rumah Sakit Fatmawati Jakarta Selatan**
di
**Tempat**

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Progam Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

| | |
|---|---|
| Nama | : Sisi Selvia |
| NIM | : P01730122041 |
| Tempat Penelitian | : Rumah Sakit Fatmawati Jakarta Selatan |
| Waktu Penelitian | : 25 April 2025 - 02 Mei 2025 |
| Judul | : Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) Pada Pasien Clti Tungkai Bilateral Dm Tipe 2 Necrosis Digiti Pedis Dextra Diruang Rawat Inap Gps Lantai 1 Rumah Sakit Fatmawati Jakarta Selatan Tahun 2025 |
| No Handphone | : 081273251278 |

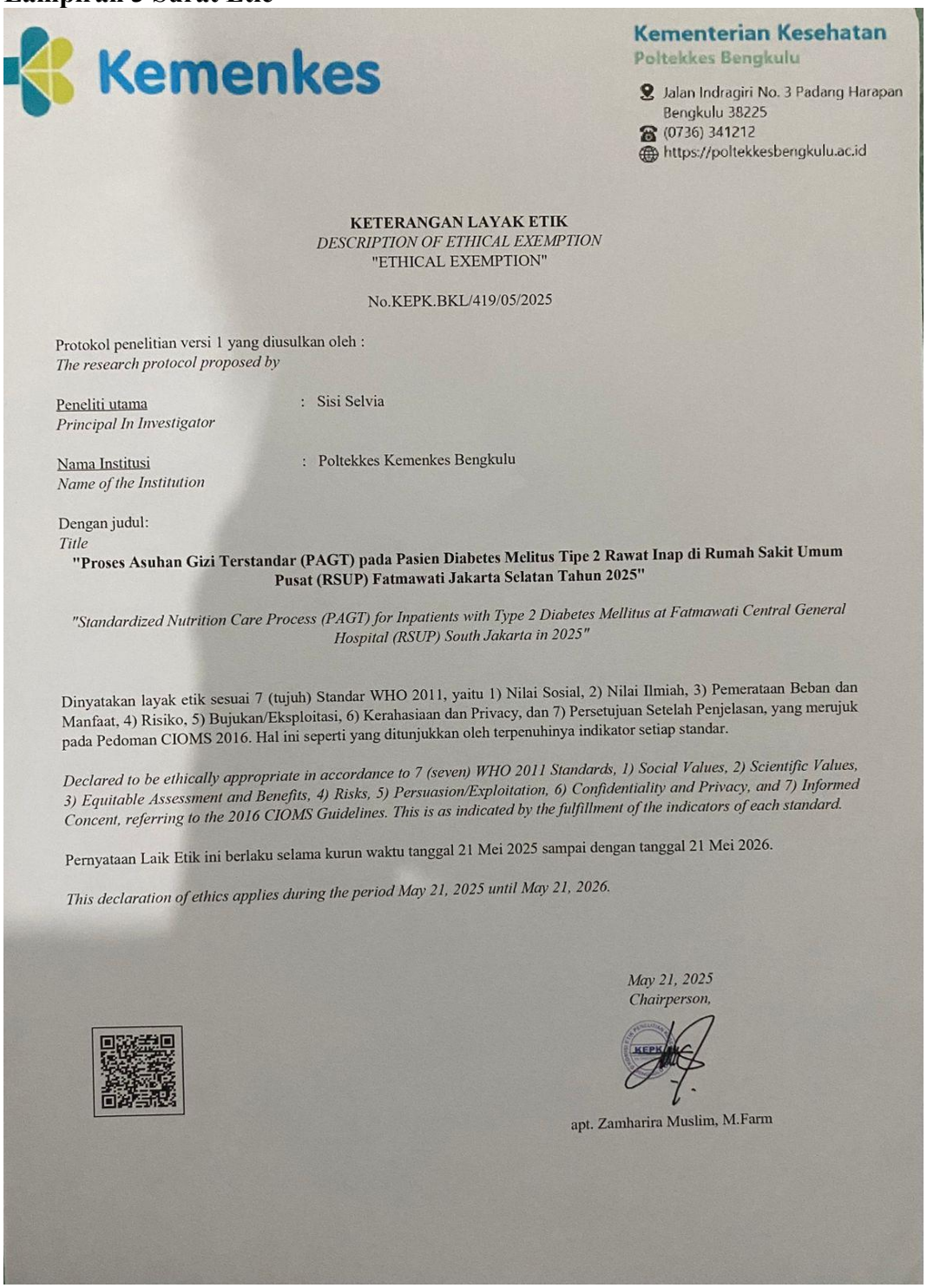
Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur I Bidang Akademik

Kemenkes

**Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd**

## Lampiran 3 Surat Etic



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu

Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://poltekkesbengkulu.ac.id

**KETERANGAN LAYAK ETIK**
*DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION*
"ETHICAL EXEMPTION"

No.KEPK.BKL/419/05/2025

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

Peneliti utama : Sisi Selvia
*Principal In Investigator*

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
*Name of the Institution*

Dengan judul:
*Title*
**"Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Fatmawati Jakarta Selatan Tahun 2025"**

*"Standardized Nutrition Care Process (PAGT) for Inpatients with Type 2 Diabetes Mellitus at Fatmawati Central General Hospital (RSUP) South Jakarta in 2025"*

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 21 Mei 2025 sampai dengan tanggal 21 Mei 2026.

*This declaration of ethics applies during the period May 21, 2025 until May 21, 2026.*

*May 21, 2025*
*Chairperson,*

apt. Zamharira Muslim, M.Farm

## Lampiran 4 Media Edukasi Leaflet



## Lampiran 5 Formulir Skrining

No. RM : (L/P) Ruang Perawatan :
Nama Pasien : Tanggal Masuk :
Tanggal Lahir :
Diagnosis Medis :

**FORM SKRINING GIZI**
**(Berdasarkan Malnutrition Screening Tools/ MST)**

| No | Parameter | Skor |
|---|---|---|
| 1 | Apakah pasien mengalami penurunan BB yang tidak diinginkan dalam 6 bulan terakhir? | |
| | a. Tidak ada penurunan berat badan | 0 |
| | b. Tidak yakin / tidak tahu / terasa baju lebih longgar | 2 |
| | c. Jika ya, berapa penurunan berat badan tersebut | |
| | 1 - 5 kg | 1 |
| | 6 - 10 kg | 2 |
| | 11 - 15 kg | 3 |
| | > 15 kg | 4 |
| 2 | Apakah asupan makan berkurang karena tidak nafsu makan? | |
| | a. Tidak | 0 |
| | b. Ya | 1 |
| | **Total Skor** | |
| 3 | Pasien dengan diagnosis khusus ? □Ya □ Tidak<br>(Kondisi khusus : pasien anak, pasien dengan penurunan imunitas, penyakit ginjal kronik, penyakit ginjal kronik hemodialisis, geriatri, kanker, kanker kemoterapi, luka bakar, Diabetes Mellitus, penurunan fungsi ginjal berat, sirosis hepatis, transplantasi, cidera kepala berat, pneumonia berat, stroke, bedah digestif, patah tulang pinggul, PPOK, transplantasi sumsum tulang, DM, dll) | |

**Interpretasi skor:**

0-1 Risiko malnutrisi rendah

2-3 Risiko malnutrisi sedang

4-5 Risiko malnutrisi berat

## Lampiran 6 Formulir PGAT RS Fatmawati

**FORMULIR ASUHAN GIZI**

Tanggal : Petugas:

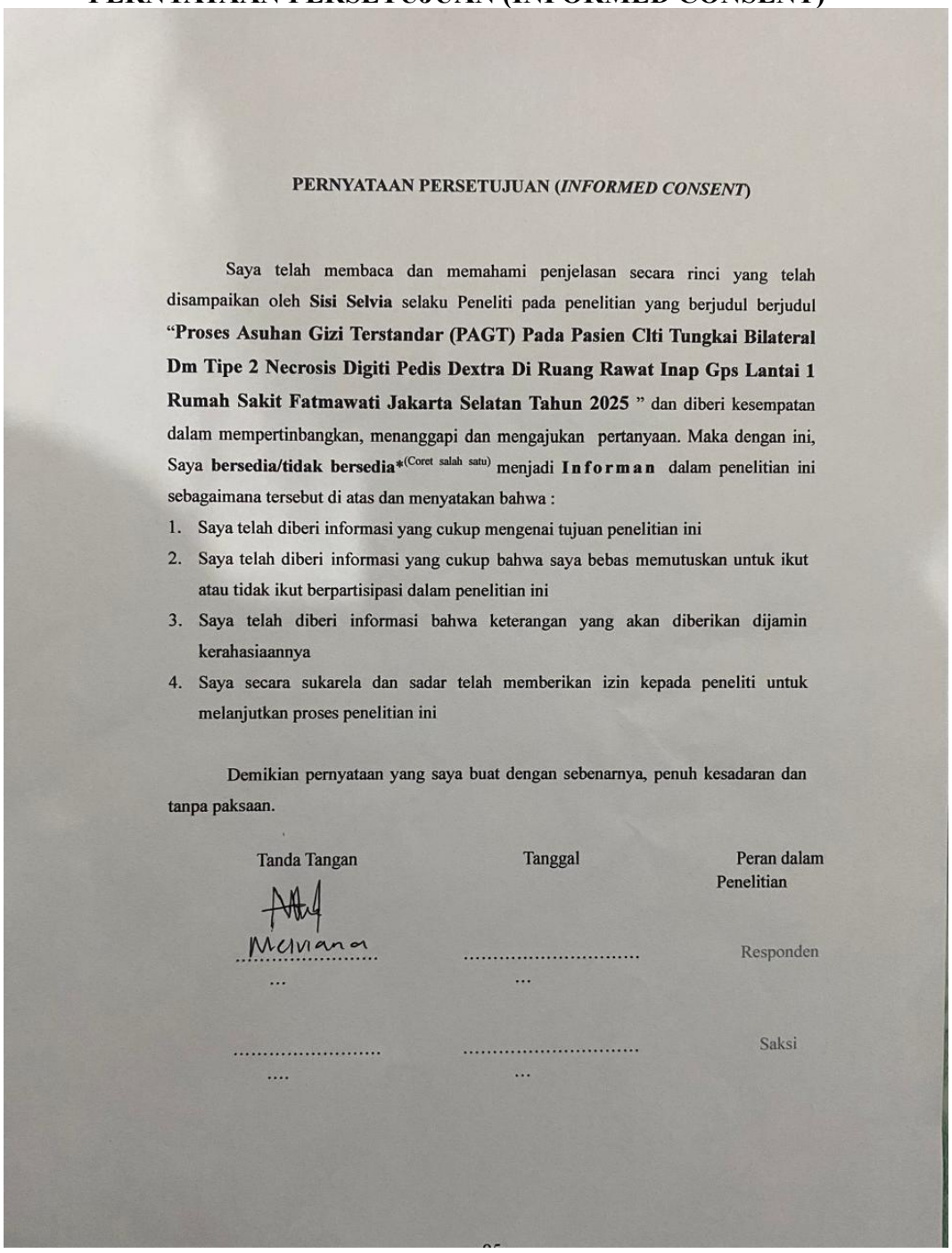
| | | | |
|---|---|---|---|
| No. RM | : | (L / P) | Ruang Perawatan : |
| Nama Pasien | : | | Tanggal Masuk : |
| Tanggal Lahir | : | | |
| Diagnosis Medis | : | | |

**ASESMEN GIZI**

| | |
|---|---|
| **AD** | BB : TB : LiLA : Tilut : IMT :<br>BBI :<br>Status Gizi :<br>Penurunan BB : Ada / Tidak ada (Jika ada : kg, dalam ... minggu/bulan, atau tampak kurus) |
| | Kesimpulan : |
| **BD** | |
| | Kesimpulan : |
| **PD** | |
| | Kesimpulan : |
| **FH** | Riwayat Alergi : Ada/Tidak (sebutkan: )<br>Hasil Anamnesa :<br><br>Perhitungan Kebutuhan Gizi :<br>Energi : kkal Protein : g Lemak : g Karbohidrat : g<br>Perbandingan Asupan :<br>Energi : % Protein : % Lemak : % Karbohidrat : % |
| | Kesimpulan : |

**Lampiran 6**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN (INFORMED CONSENT)



**PERNYATAAN PERSETUJUAN (*INFORMED CONSENT*)**

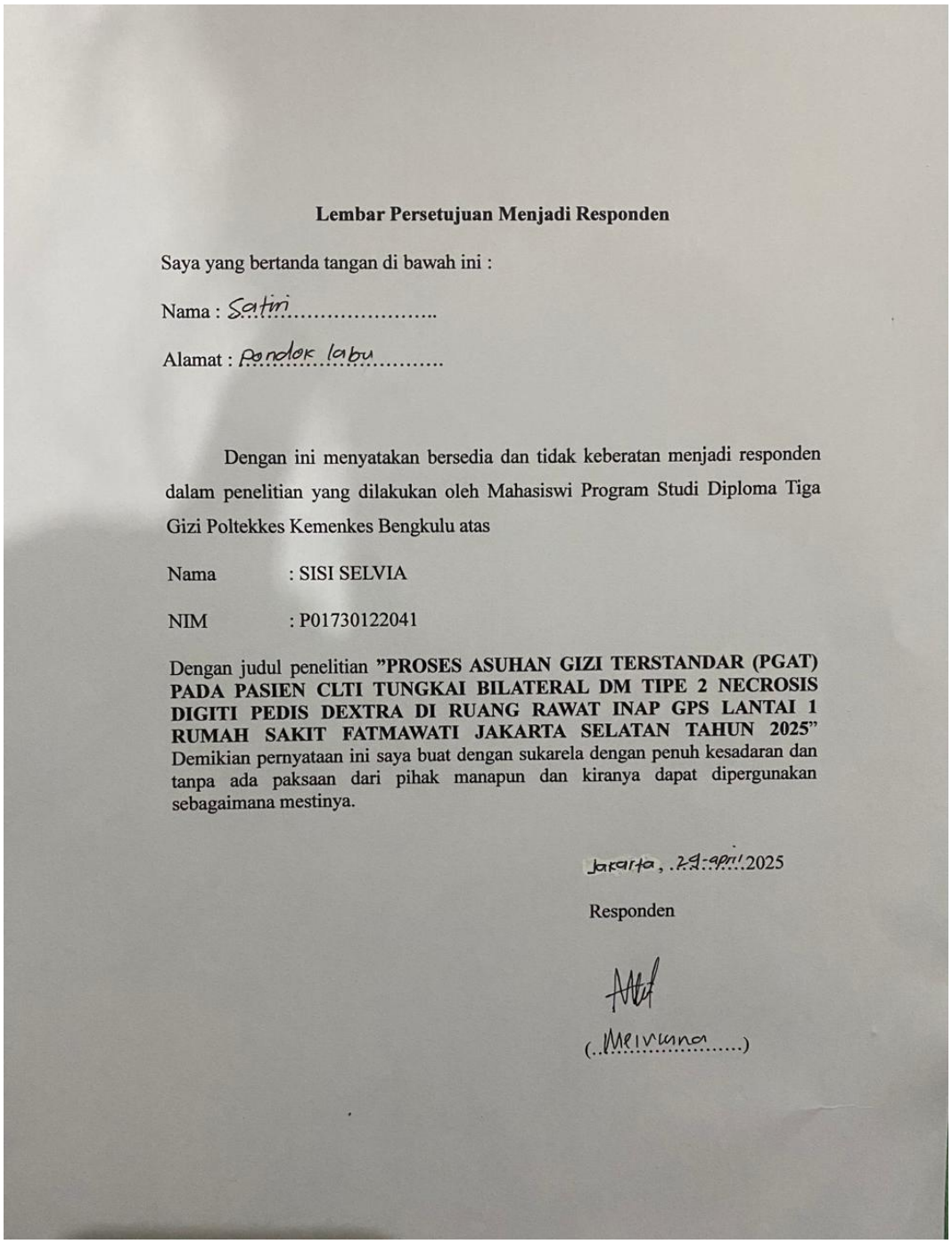
Saya telah membaca dan memahami penjelasan secara rinci yang telah disampaikan oleh **Sisi Selvia** selaku Peneliti pada penelitian yang berjudul berjudul "**Proses Asuhan Gizi Terstandar (PAGT) Pada Pasien Clti Tungkai Bilateral Dm Tipe 2 Necrosis Digiti Pedis Dextra Di Ruang Rawat Inap Gps Lantai 1 Rumah Sakit Fatmawati Jakarta Selatan Tahun 2025** " dan diberi kesempatan dalam mempertinbangkan, menanggapi dan mengajukan pertanyaan. Maka dengan ini, Saya **bersedia/tidak bersedia***(Coret salah satu) menjadi **Informan** dalam penelitian ini sebagaimana tersebut di atas dan menyatakan bahwa :

1. Saya telah diberi informasi yang cukup mengenai tujuan penelitian ini
2. Saya telah diberi informasi yang cukup bahwa saya bebas memutuskan untuk ikut atau tidak ikut berpartisipasi dalam penelitian ini
3. Saya telah diberi informasi bahwa keterangan yang akan diberikan dijamin kerahasiaannya
4. Saya secara sukarela dan sadar telah memberikan izin kepada peneliti untuk melanjutkan proses penelitian ini

Demikian pernyataan yang saya buat dengan sebenarnya, penuh kesadaran dan tanpa paksaan.

| Tanda Tangan | Tanggal | Peran dalam Penelitian |
|---|---|---|
| Meiviana | ..... | Responden |
| ..... | ..... | Saksi |

## Lampir an 7 Lembar Persetujuan Menjadi Responden



**Lembar Persetujuan Menjadi Responden**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Satini.....

Alamat : Pondok labu.....

Dengan ini menyatakan bersedia dan tidak keberatan menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh Mahasiswi Program Studi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu atas

Nama : SISI SELVIA

NIM : P01730122041

Dengan judul penelitian **"PROSES ASUHAN GIZI TERSTANDAR (PGAT) PADA PASIEN CLTI TUNGKAI BILATERAL DM TIPE 2 NECROSIS DIGITI PEDIS DEXTRA DI RUANG RAWAT INAP GPS LANTAI 1 RUMAH SAKIT FATMAWATI JAKARTA SELATAN TAHUN 2025"** Demikian pernyataan ini saya buat dengan sukarela dengan penuh kesadaran dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun dan kiranya dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 29 April 2025

Responden

(Meiviana)

**Lampiran 8 Kuisioner Karakteristik Pasienuesioner**

**Kusioner Karakteristik Pasien**

**PEDOMAN PENGUMUPULAN DATA**

**PROSES ASUHAN GIZI TERSTANDAR (PAGT) PADA PASIEN CLTI TUNGKAI BILATERAL DM TIPE *2 NECROSIS DIGITI PEDIS DEXTRA* DI RUANG RAWAT INAP GPS LANTAI 1 RUMAH SAKIT FATMAWATI JAKARTA SELATAN TAHUN 2025**

**A. Identitas Responden**

- Nama Lengkap :Satiri
- TTL :Jakarta,13-01-1958
- Usia :67 thn
- Jenis Kelamin :Laki-laki
- No.HP :089513341518
- Alamat :Pondok labu, jakarta selatan
- Pendidikan terakhir :Sma
- Pekerjaan : Wiraswasta
- Tgl Wawancara : 29/04/2025

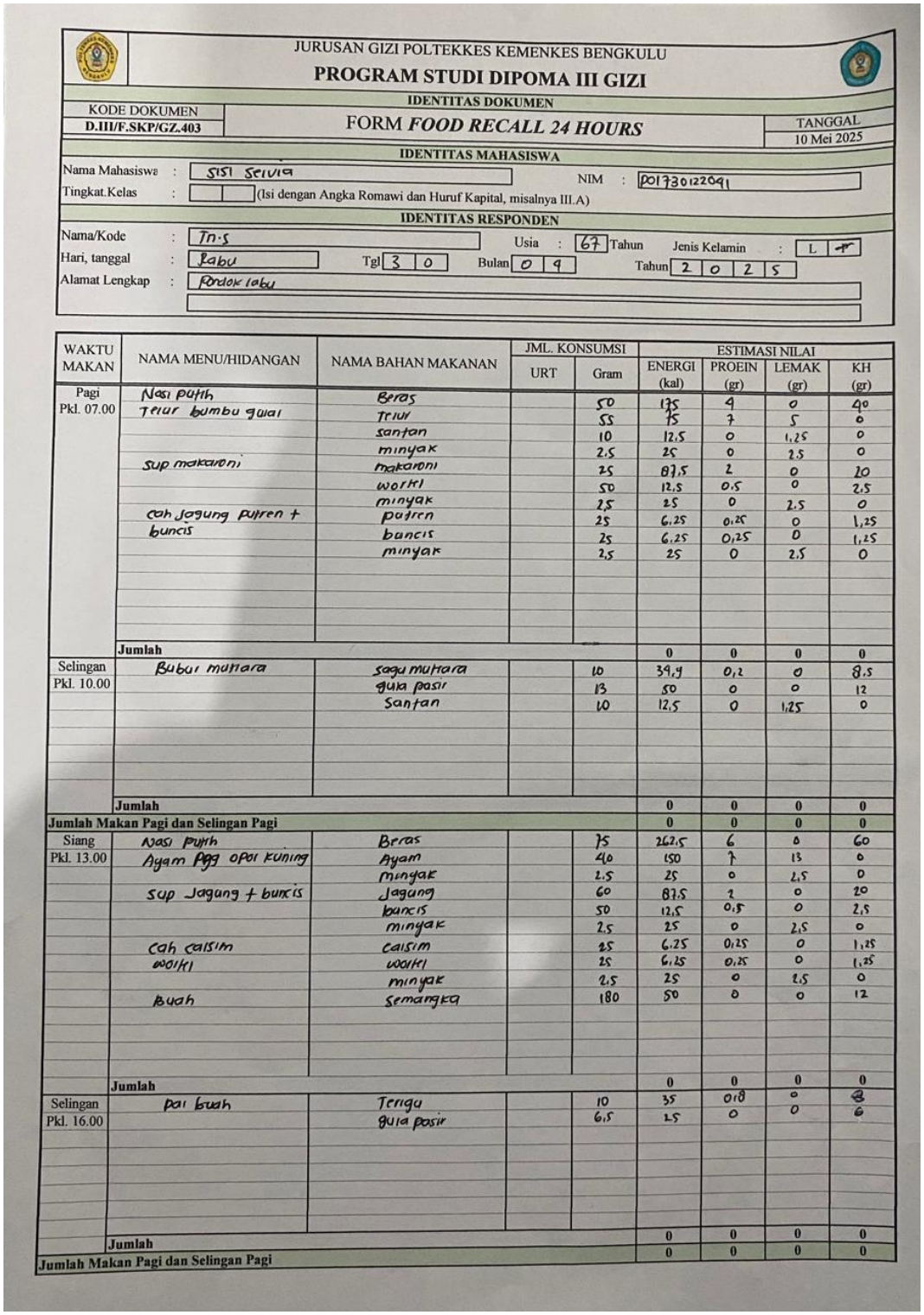
**B. Data Antropometri**

- TB :157 cm
- BB :51 kg
- IMT :20,7 kg/m²

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

**Lampiran 9**

## Formulir Food Recall 24 jam



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *FOOD RECALL 24 HOURS* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : SISI SELVIA NIM : P01730122041

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : Tn.S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Rabu Tgl 3 0 Bulan 0 9 Tahun 2 0 2 5

Alamat Lengkap : Pondok labu

| WAKTU MAKAN | NAMA MENU/HIDANGAN | NAMA BAHAN MAKANAN | JML. KONSUMSI | | ESTIMASI NILAI | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | URT | Gram | ENERGI (kal) | PROEIN (gr) | LEMAK (gr) | KH (gr) |
| Pagi Pkl. 07.00 | Nasi putih | Beras | | 50 | 175 | 4 | 0 | 40 |
| | Telur bumbu gulai | Telur | | 55 | 75 | 7 | 5 | 0 |
| | | santan | | 10 | 12,5 | 0 | 1,25 | 0 |
| | | minyak | | 2,5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | sup makaroni | makaroni | | 25 | 87,5 | 2 | 0 | 20 |
| | | wortel | | 50 | 12,5 | 0,5 | 0 | 2,5 |
| | | minyak | | 2,5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | cah jagung putren + buncis | pajren | | 25 | 6,25 | 0,25 | 0 | 1,25 |
| | | buncis | | 25 | 6,25 | 0,25 | 0 | 1,25 |
| | | minyak | | 2,5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Selingan Pkl. 10.00 | Bubur mutiara | sagu mutiara | | 10 | 34,9 | 0,2 | 0 | 8,5 |
| | | gula pasir | | 13 | 50 | 0 | 0 | 12 |
| | | Santan | | 10 | 12,5 | 0 | 1,25 | 0 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Siang Pkl. 13.00 | Nasi putih | Beras | | 75 | 262,5 | 6 | 0 | 60 |
| | Ayam Pgg opor kuning | Ayam | | 40 | 150 | 7 | 13 | 0 |
| | | minyak | | 2,5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | sup Jagung + buncis | Jagung | | 60 | 87,5 | 2 | 0 | 20 |
| | | buncis | | 50 | 12,5 | 0,5 | 0 | 2,5 |
| | | minyak | | 2,5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | cah caisim | caisim | | 25 | 6,25 | 0,25 | 0 | 1,25 |
| | wortel | wortel | | 25 | 6,25 | 0,25 | 0 | 1,25 |
| | | minyak | | 2,5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | Buah | Semangka | | 180 | 50 | 0 | 0 | 12 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Selingan Pkl. 16.00 | pai buah | Terigu | | 10 | 35 | 0,8 | 0 | 3 |
| | | gula pasir | | 6,5 | 25 | 0 | 0 | 6 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| WAKTU MAKAN | NAMA MENU/HIDANGAN | NAMA BAHAN MAKANAN | JML. KONSUMSI | | ESTIMASI NILAI | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | URT | Gram | ENERGI (kal) | PROEIN (gr) | LEMAK (gr) | KH (gr) |
| Malam | Nasi putih | Beras | | 75 | 262,5 | 5 | 0 | 60 |
| Pkl. 19.00 | Telur dadar | Telur | | 55 | 75 | 7 | 5 | 0 |
| | | minyak | | 5 | 50 | 6 | 5 | 0 |
| | Gulai kacang + tahu | k. panjang | | 50 | 12,5 | 0,5 | 0 | 2,5 |
| | siam | kabusam | | 50 | 12,5 | 0,5 | 0 | 2,5 |
| | | santan | | 10 | 12,5 | 0 | 1,25 | 0 |
| | | minyak | | 2,5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | Cah taugé daun | taugé | | 25 | 6,25 | 0,25 | 0 | 1,25 |
| | bawang | minyak | | 5 | 50 | 0 | 5 | 0 |
| | Buah | melon | | 190 | 50 | 0 | 0 | 12 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Selingan | Biskuit / krakers | krakers | | 20 | 87,5 | 2 | 0 | 20 |
| Pkl. 21.00 | | | | | | | | |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | 1813,65 | 47,25 | 59,25 | 299,75 |
| | | | | | 95 % | 105 % | 104 % | 95 % |

**Catatan :**
Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, 30 april 2025

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Identifikasi waktu makan responden
2. Identifikasi nama menu/hidangan yang dikonsumsi sestiap waktu makan
3. Isdentifikasi nama bahan Makanan yang terkandung pada menu/hidagan
4. Estimasi jumlah bahan makanan yang dikonsumsi dalam bentuk URT setiap makanan yang dikonsums
5. Estimasi jumlah bahan makanan yang dikonsumsi dalam bentuk gram per hari setiap makanan yang dikonsums
6. Konfirmasi Teknik Pengolahan Bahan Makanan
7. Perhitungkan Konversi Berat Matang-Mentah
8. Perhitungkan Konversi Serapan Minyak (Bahan Makanan yang diolah menggunakan Minyak)
9. Lakukan analisis energi dan zat Gizi (menggunakan Nutri Survei atau TKPI)
10. Lakukan analisis Proporsi energi dan zat gizi per waktu makan

JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *FOOD RECALL 24 HOURS* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : Sisi Selvia NIM : P01730122091

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : Tn.S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Kamis Tgl 01 Bulan 05 Tahun 2025

Alamat Lengkap : pondok labu

| WAKTU MAKAN | NAMA MENU/HIDANGAN | NAMA BAHAN MAKANAN | JML. KONSUMSI | | ESTIMASI NILAI | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | URT | Gram | ENERGI (kal) | PROEIN (gr) | LEMAK (gr) | KH (gr) |
| Pagi Pkl. 07.00 | Nasi Putih | Beras | | 60 | 262.5 | 6 | 0 | 60 |
| | Telur dadar | Telur | | 55 | 75 | 7 | 5 | 0 |
| | | Minyak | | 5 | 50 | 0 | 5 | 0 |
| | Tahu kare | Tahu | | 55 | 37.5 | 2.5 | 1.5 | 3.5 |
| | | Santan | | 10 | 2.5 | 0 | 2.5 | 0 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Capcay tanpa kol | Wortel | | 33 | 8.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | | Caisin | | 33 | 8.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | | Sawi Putih | | 33 | 8.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Cah buncis + lawsam | Buncis | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Lawsam | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 0 | 0 |
| | **Jumlah** | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |
| Selingan Pkl. 10.00 | Puding roti | Roti | | 23.3 | 58.3 | 1.3 | 0 | 13 |
| | | Agar-agar | | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | Margarin | | 5 | 50 | 0 | 5 | 0 |
| | | Maizena | | 12.5 | 93.7 | 1 | 0 | 10 |
| | | Gula Pasir | | 6.5 | 25 | 0 | 0 | 6 |
| | **Jumlah** | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |
| Siang Pkl. 13.00 | Nasi Putih | Beras | | 75 | 262.5 | 6 | 0 | 60 |
| | Ayam Panggang Opor | Ayam | | 40 | 50 | 7 | 5 | 0 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Tahu tenis | Tahu | | 55 | 37.5 | 2.5 | 1.5 | 3.5 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Putih telur rebus | Telur | | 65 | 50 | 7 | 2 | 0 |
| | SUP lawsam + wortel | Lawsam | | 50 | 12.5 | 0.5 | 0 | 2.5 |
| | | Wortel | | 50 | 12.5 | 0.5 | 0 | 2.5 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Cah Caisin + Wortel | Caisin | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Wortel | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | Buah | Semangka | | 150 | 91.6 | 0 | 0 | 10 |
| | **Jumlah** | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |
| Selingan Pkl. 16.00 | Risoles | Tepung | | 10 | 35 | 1.3 | 0 | 13.3 |
| | | Susu | | 25 | 15.625 | 0.875 | 0.75 | 1.25 |
| | | Kentang | | 10 | 8.75 | 0.2 | 0 | 2 |
| | | Ayam | | 10 | 12.5 | 1.75 | 0.5 | 0 |
| | | Minyak | | 5 | 50 | 0 | 5 | 0 |
| | **Jumlah** | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |

| WAKTU MAKAN | NAMA MENU/HIDANGAN | NAMA BAHAN MAKANAN | JML. KONSUMSI | | ESTIMASI NILAI | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | URT | Gram | ENERGI (kal) | PROEIN (gr) | LEMAK (gr) | KH (gr) |
| Malam | Nasi Putih | Beras | | 75 | 262.5 | 6 | 0 | 60 |
| Pkl. 19.00 | Ikan Panggang bumbu kuning | Ikan | | 90 | 50 | 7 | 2 | 0 |
| | Sayur lodeh | Law siam | | 33 | 0.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | | Kacang Panjang | | 33 | 0.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | | Terong | | 33 | 0.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | | Santan | | 10 | 2.5 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Tahu bacem | Tahu | | 55 | 33.5 | 2.5 | 1.5 | 35 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Cah bayam + wortel | Bayam | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Wortel | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | Buah | Melon | | 180 | 39.9 | 0 | 0 | 9.9 |
| | | | | | | | | |
| | **Jumlah** | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |
| Selingan | Roti | Biskuit / Krakers | | 30 | 131.25 | 3 | 0 | 30 |
| Pkl. 21.00 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | **Jumlah** | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | 1322.23 | 67.225 | 59.75 | 307.55 |
| | | | | | 96% | 98% | 105% | 107% |

**Catatan :**
Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Supervisor,

TTD

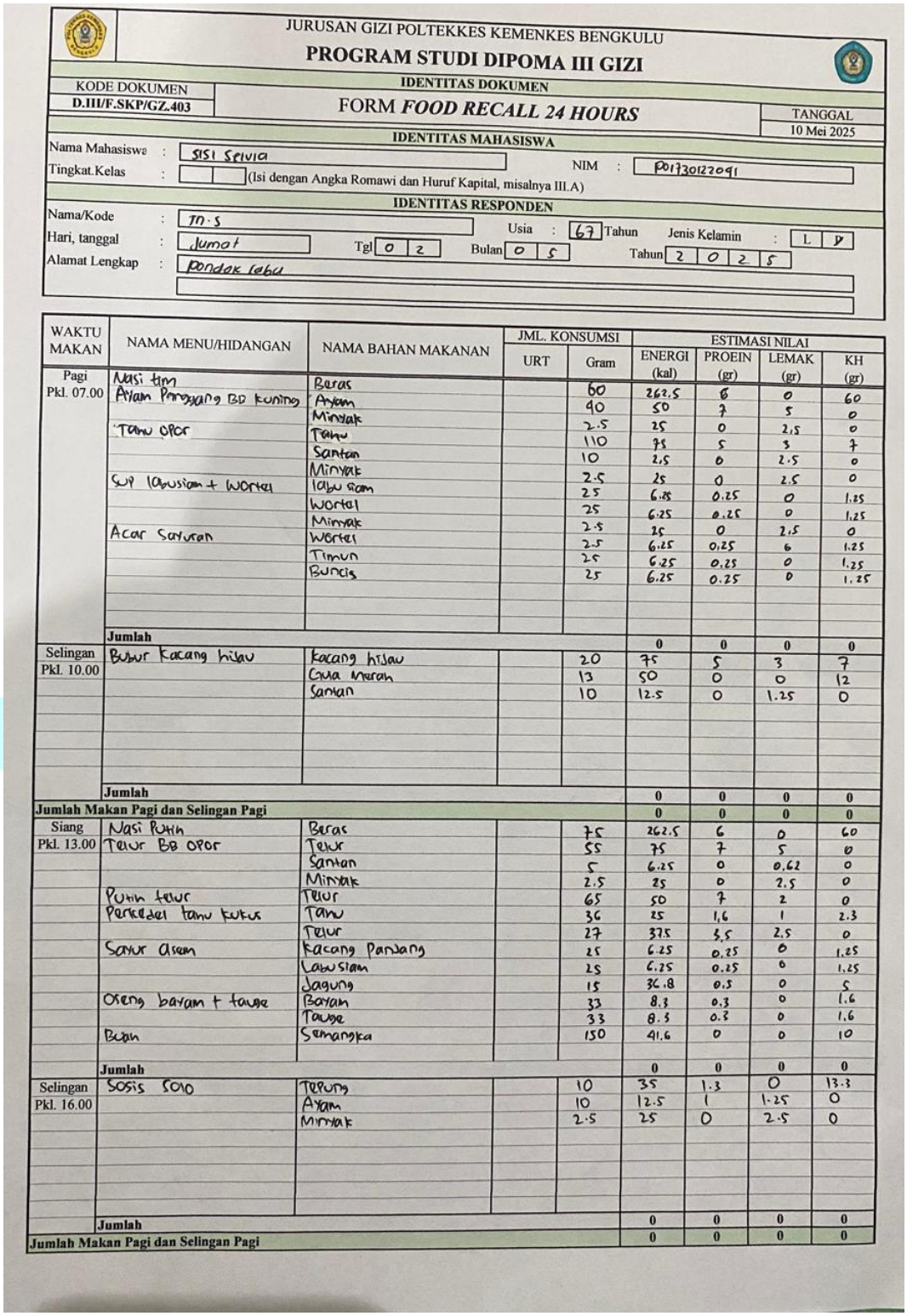
Nama Lengkap

Jakarta, .....2025
Pengumpul Data
TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Identifikasi waktu makan responden
2. Identifikasi nama menu/hidangan yang dikonsumsi sestiap waktu makan
3. Isdentifikasi nama bahan Makanan yang terkandung pada menu/hidagan
4. *Estimasi jumlah bahan makanan yang dikonsumsi dalam bentuk URT setiap makanan yang dikonsums*
5. Estimasi jumlah bahan makanan yang dikonsumsi dalam bentuk gram per hari setiap makanan yang dikonsums
6. Konfirmasi Teknik Pengolahan Bahan Makanan
7. Perhitungkan Konversi Berat Matang-Mentah
8. Perhitungkan Konversi Serapan Minyak (Bahan Makanan yang diolah menggunakan Minyak)
9. Lakukan analisis energi dan zat Gizi (menggunakan Nutri Survei atau TKPI)
10. Lakukan analisis Proporsi energi dan zat gizi per waktu makan



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

| KODE DOKUMEN | IDENTITAS DOKUMEN | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | FORM *FOOD RECALL 24 HOURS* | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : SISI Selvia NIM : P01730122091

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : TN.S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Jumat Tgl 0 2 Bulan 0 5 Tahun 2 0 2 5

Alamat Lengkap : Pondok Kebu

| WAKTU MAKAN | NAMA MENU/HIDANGAN | NAMA BAHAN MAKANAN | JML. KONSUMSI | | ESTIMASI NILAI | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | URT | Gram | ENERGI (kal) | PROEIN (gr) | LEMAK (gr) | KH (gr) |
| Pagi Pkl. 07.00 | Nasi tim | Beras | | 60 | 262.5 | 6 | 0 | 60 |
| | Ayam Panggang BB kuning | Ayam | | 40 | 50 | 7 | 5 | 0 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | Tahu opor | Tahu | | 110 | 75 | 5 | 3 | 7 |
| | | Santan | | 10 | 2.5 | 0 | 2.5 | 0 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Sup labusiam + wortel | labu siam | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Wortel | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Acar Sayuran | Wortel | | 2.5 | 6.25 | 0.25 | 6 | 1.25 |
| | | Timun | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Buncis | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Selingan Pkl. 10.00 | Bubur Kacang hijau | kacang hijau | | 20 | 75 | 5 | 3 | 7 |
| | | Gula merah | | 13 | 50 | 0 | 0 | 12 |
| | | Santan | | 10 | 12.5 | 0 | 1.25 | 0 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Siang Pkl. 13.00 | Nasi Putih | Beras | | 75 | 262.5 | 6 | 0 | 60 |
| | Telur BB opor | Telur | | 55 | 75 | 7 | 5 | 0 |
| | | Santan | | 5 | 6.25 | 0 | 0,62 | 0 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2,5 | 0 |
| | Putih telur | Telur | | 65 | 50 | 7 | 2 | 0 |
| | Perkedel tahu kukus | Tahu | | 36 | 25 | 1,6 | 1 | 2.3 |
| | | Telur | | 27 | 37.5 | 3,5 | 2,5 | 0 |
| | Sayur asem | Kacang Panjang | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Labu siam | | 25 | 6.25 | 0.25 | 6 | 1.25 |
| | | Jagung | | 15 | 36.8 | 0.5 | 0 | 5 |
| | Oseng bayam + tauge | Bayam | | 33 | 8.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | | Tauge | | 33 | 8.3 | 0.3 | 0 | 1.6 |
| | Buah | Semangka | | 150 | 41.6 | 0 | 0 | 10 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Selingan Pkl. 16.00 | Sosis solo | Tepung | | 10 | 35 | 1.3 | 0 | 13.3 |
| | | Ayam | | 10 | 12.5 | 1 | 1.25 | 0 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

| WAKTU MAKAN | NAMA MENU/HIDANGAN | NAMA BAHAN MAKANAN | JML. KONSUMSI | | ESTIMASI NILAI | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | URT | Gram | ENERGI (kal) | PROEIN (gr) | LEMAK (gr) | KH (gr) |
| Malam | Nasi Putih | Beras | | 75 | 262.5 | 6 | 0 | 60 |
| Pkl. 19.00 | Ayam bistik | Ayam | | 40 | 50 | 7 | 5 | 0 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Tempe Kare | Tempe | | 50 | 75 | 5 | 3 | 7 |
| | | Minyak | | 2.5 | 25 | 0 | 2.5 | 0 |
| | Sup Wortel + Jagung | Wortel | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Jagung | | 15 | 36.8 | 0.5 | 0 | 5 |
| | Capcay | Wortel | | 25 | 6.25 | 0.25 | 0 | 1.25 |
| | | Caisin | | 33 | 8.3 | 0.3 | 0 | 1,6 |
| | | Sawi Putih | | 33 | 8.3 | 0.3 | 0 | 1,6 |
| | Buah | Melon | | 150 | 39.4 | 0 | 0 | 9.9 |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Selingan | Roti | Biskuit /krakers | | 20 | 87.5 | 2 | 0 | 20 |
| Pkl. 21.00 | | | | | | | | |
| | **Jumlah** | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Jumlah Makan Pagi dan Selingan Pagi** | | | | | 1798.59 | 74.85 | 52.62 | 295.65 |
| | | | | | 95% | 109% | 101% | 103% |

**Catatan :**
Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, .....2025

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

Pengumpul Data
TTD

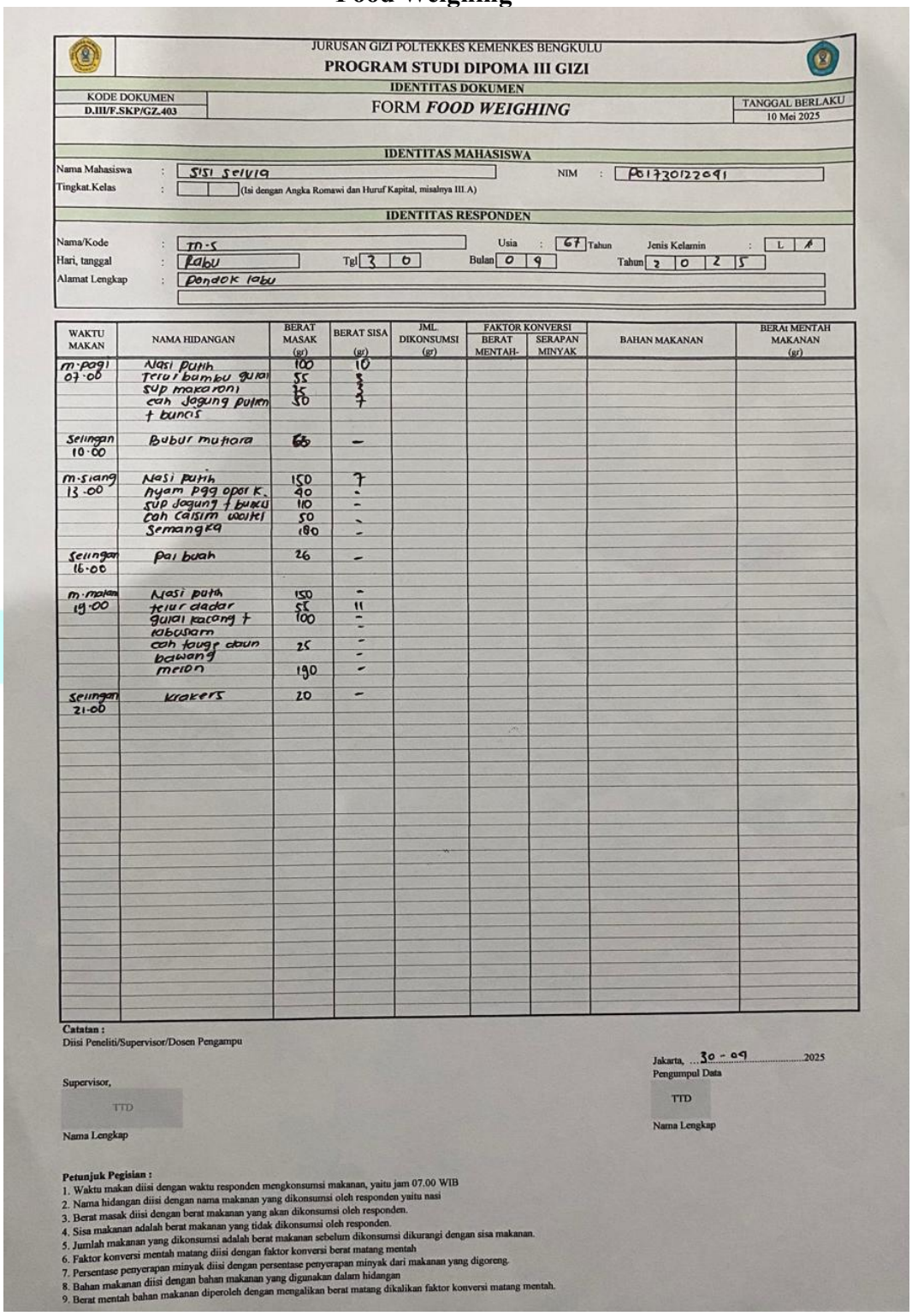
Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Identifikasi waktu makan responden
2. Identifikasi nama menu/hidangan yang dikonsumsi sestiap waktu makan
3. Isdentifikasi nama bahan Makanan yang terkandung pada menu/hidagan
4. Estimasi jumlah bahan makanan yang dikonsumsi dalam bentuk URT setiap makanan yang dikonsums
5. Estimasi jumlah bahan makanan yang dikonsumsi dalam bentuk gram per hari setiap makanan yang dikonsums
6. Konfirmasi Teknik Pengolahan Bahan Makanan
7. Perhitungkan Konversi Berat Matang-Mentah
8. Perhitungkan Konversi Serapan Minyak (Bahan Makanan yang diolah menggunakan Minyak)
9. Lakukan analisis energi dan zat Gizi (menggunakan Nutri Survei atau TKPI)
10. Lakukan analisis Proporsi energi dan zat gizi per waktu makan

## Lampiran 9

### Food Weighing



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU
**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *FOOD WEIGHING* | TANGGAL BERLAKU |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : Sisi Selvia NIM : P01730122091
Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : TN-S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P
Hari, tanggal : Rabu Tgl 3 0 Bulan 0 9 Tahun 2 0 2 5
Alamat Lengkap : Pondok labu

| WAKTU MAKAN | NAMA HIDANGAN | BERAT MASAK (gr) | BERAT SISA (gr) | JML. DIKONSUMSI (gr) | FAKTOR KONVERSI BERAT MENTAH- | FAKTOR KONVERSI SERAPAN MINYAK | BAHAN MAKANAN | BERAt MENTAH MAKANAN (gr) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| m.pagi 07.00 | Nasi putih | 100 | 10 | | | | | |
| | Telur bumbu gulai | 55 | 5 | | | | | |
| | sup makaroni | 75 | 3 | | | | | |
| | cah jagung putren | 50 | 7 | | | | | |
| | + buncis | | | | | | | |
| Selingan 10.00 | Bubur mutiara | 65 | - | | | | | |
| m.siang 13.00 | Nasi putih | 150 | 7 | | | | | |
| | nyam pgg oper K. | 40 | - | | | | | |
| | sup jagung + buncu | 110 | - | | | | | |
| | cah caisim wortel | 50 | - | | | | | |
| | Semangka | 180 | - | | | | | |
| Selingan 16.00 | pai buah | 26 | - | | | | | |
| m.malam 19.00 | Nasi putih | 150 | - | | | | | |
| | telur dadar | 55 | 11 | | | | | |
| | gulai kacang + | 100 | - | | | | | |
| | labusiam | | - | | | | | |
| | cah taugé daun | 25 | - | | | | | |
| | bawang | | - | | | | | |
| | melon | 190 | - | | | | | |
| Selingan 21.00 | krakers | 20 | - | | | | | |

**Catatan :**
Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, 30 - 09 2025
Pengumpul Data

Supervisor,

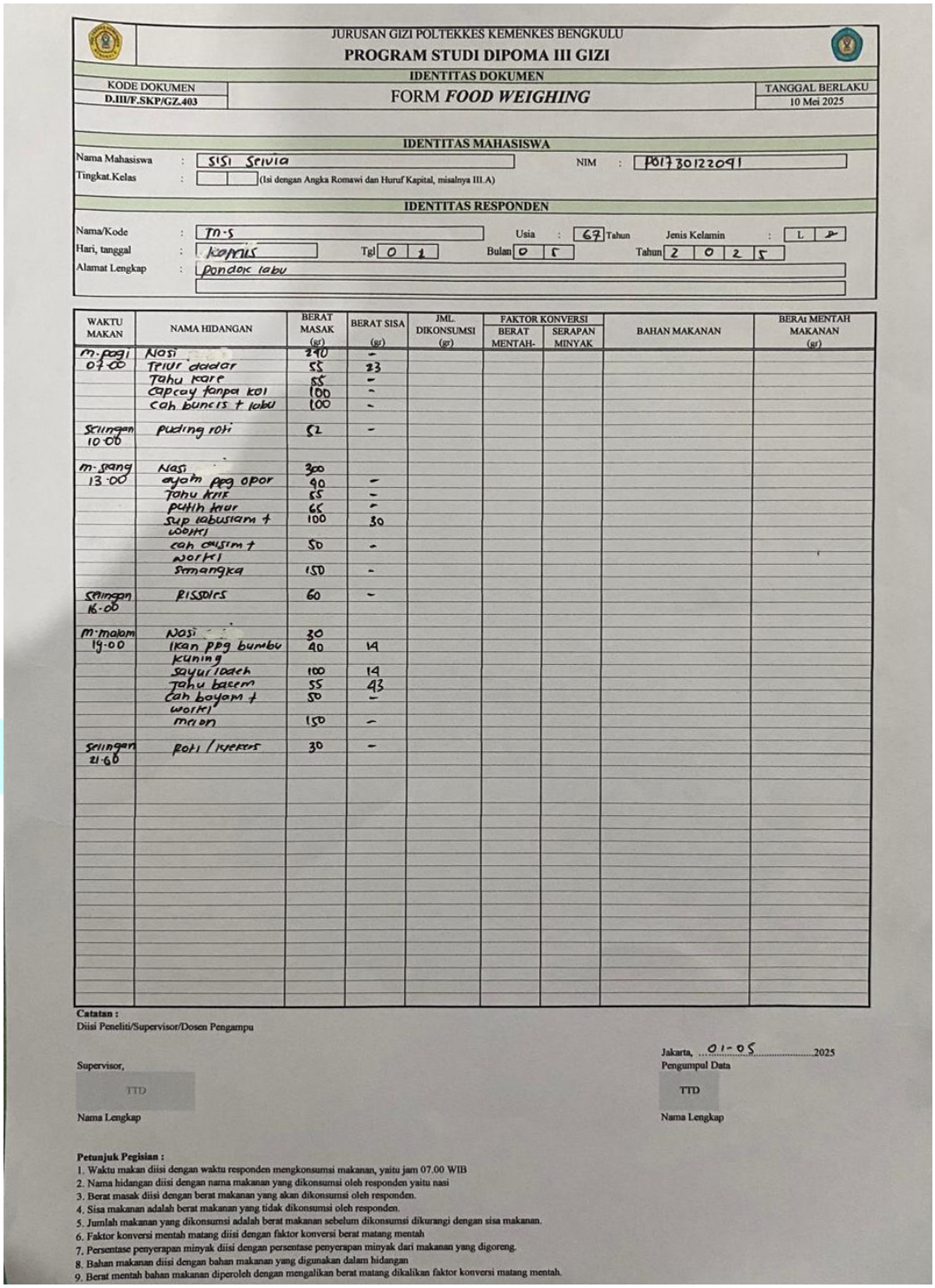
TTD

Nama Lengkap

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pegisian :**
1. Waktu makan diisi dengan waktu responden mengkonsumsi makanan, yaitu jam 07.00 WIB
2. Nama hidangan diisi dengan nama makanan yang dikonsumsi oleh responden yaitu nasi
3. Berat masak diisi dengan berat makanan yang akan dikonsumsi oleh responden.
4. Sisa makanan adalah berat makanan yang tidak dikonsumsi oleh responden.
5. Jumlah makanan yang dikonsumsi adalah berat makanan sebelum dikonsumsi dikurangi dengan sisa makanan.
6. Faktor konversi mentah matang diisi dengan faktor konversi berat matang mentah
7. Persentase penyerapan minyak diisi dengan persentase penyerapan minyak dari makanan yang digoreng.
8. Bahan makanan diisi dengan bahan makanan yang digunakan dalam hidangan
9. Berat mentah bahan makanan diperoleh dengan mengalikan berat matang dikalikan faktor konversi matang mentah.



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | | TANGGAL BERLAKU |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | FORM *FOOD WEIGHING* | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : SISI Selvia NIM : P01730122091

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : TN-S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L ~~P~~

Hari, tanggal : Kamis Tgl 0 1 Bulan 0 5 Tahun 2 0 2 5

Alamat Lengkap : pondok labu

| WAKTU MAKAN | NAMA HIDANGAN | BERAT MASAK (gr) | BERAT SISA (gr) | JML. DIKONSUMSI (gr) | FAKTOR KONVERSI BERAT MENTAH- | FAKTOR KONVERSI SERAPAN MINYAK | BAHAN MAKANAN | BERAt MENTAH MAKANAN (gr) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| m.pagi 07.00 | Nasi | 240 | - | | | | | |
| | Telur dadar | 55 | 23 | | | | | |
| | Tahu kare | 55 | - | | | | | |
| | capcay tanpa kol | 100 | - | | | | | |
| | cah buncis + labu | 100 | - | | | | | |
| Selingan 10.00 | puding roti | 52 | - | | | | | |
| m.siang 13.00 | Nasi | 300 | | | | | | |
| | ayam ppg opor | 40 | - | | | | | |
| | Tahu krik | 55 | - | | | | | |
| | putih telur | 65 | - | | | | | |
| | sup labusiam + wortel | 100 | 30 | | | | | |
| | cah caisim + wortel | 50 | - | | | | | |
| | semangka | 150 | - | | | | | |
| Selingan 16.00 | Rissoles | 60 | - | | | | | |
| m.malam 19.00 | Nasi | 30 | | | | | | |
| | Ikan ppg bumbu kuning | 40 | 14 | | | | | |
| | sayur lodeh | 100 | 14 | | | | | |
| | Tahu bacem | 55 | 43 | | | | | |
| | cah bayam + wortel | 50 | - | | | | | |
| | melon | 150 | - | | | | | |
| Selingan 21.00 | Roti / kiekers | 30 | - | | | | | |

**Catatan :**
Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, 01-05 2025

Supervisor,

TTD

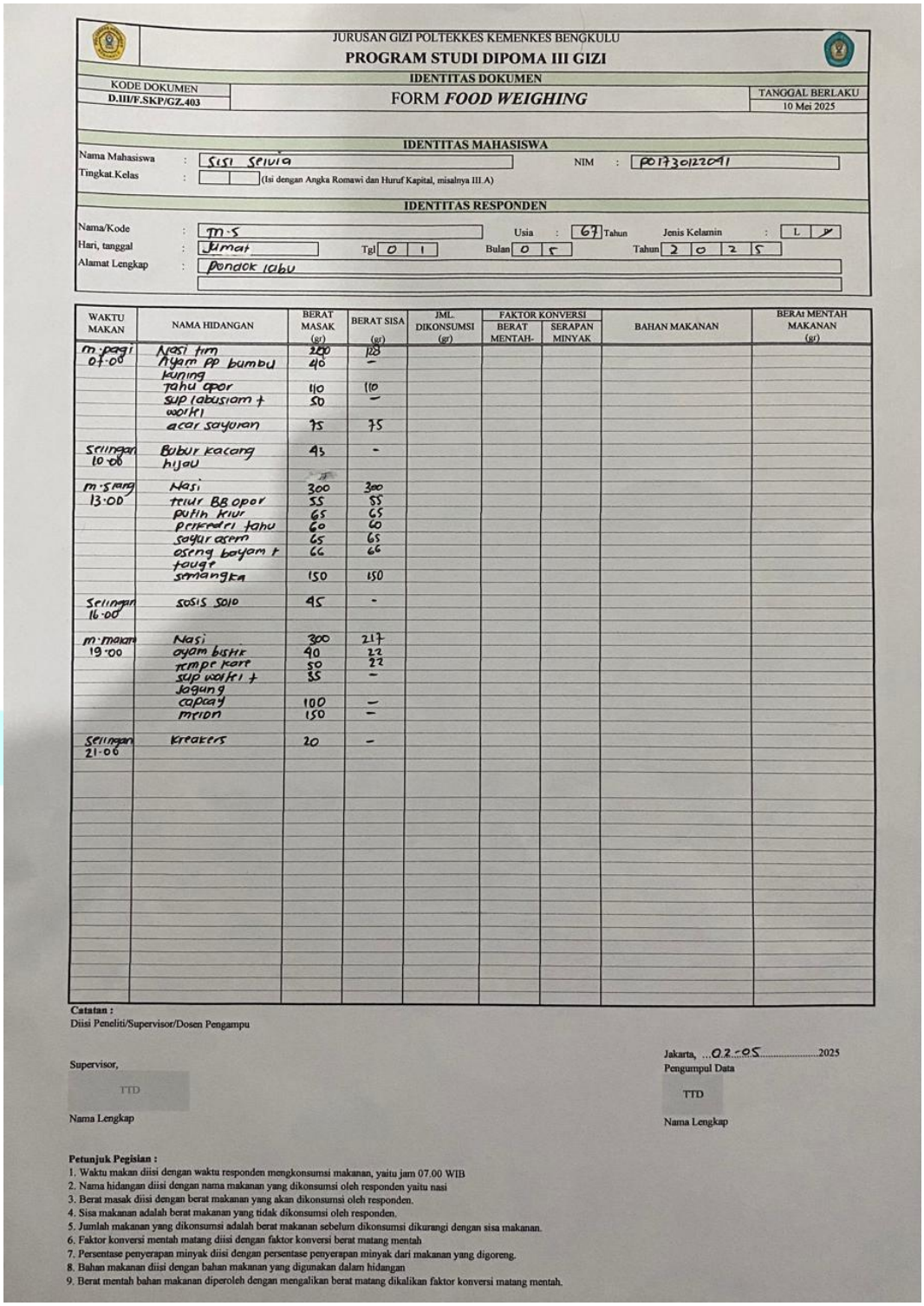
Nama Lengkap

Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pegisian :**
1. Waktu makan diisi dengan waktu responden mengkonsumsi makanan, yaitu jam 07.00 WIB
2. Nama hidangan diisi dengan nama makanan yang dikonsumsi oleh responden yaitu nasi
3. Berat masak diisi dengan berat makanan yang akan dikonsumsi oleh responden.
4. Sisa makanan adalah berat makanan yang tidak dikonsumsi oleh responden.
5. Jumlah makanan yang dikonsumsi adalah berat makanan sebelum dikonsumsi dikurangi dengan sisa makanan.
6. Faktor konversi mentah matang diisi dengan faktor konversi berat matang mentah
7. Persentase penyerapan minyak diisi dengan persentase penyerapan minyak dari makanan yang digoreng.
8. Bahan makanan diisi dengan bahan makanan yang digunakan dalam hidangan
9. Berat mentah bahan makanan diperoleh dengan mengalikan berat matang dikalikan faktor konversi matang mentah.



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *FOOD WEIGHING* | TANGGAL BERLAKU |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS MAHASISWA**

Nama Mahasiswa : Sisi Selvia NIM : P0173022091

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : TN-S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Jumat Tgl 0 1 Bulan 0 5 Tahun 2 0 2 5

Alamat Lengkap : Pondok Ibu

| WAKTU MAKAN | NAMA HIDANGAN | BERAT MASAK (gr) | BERAT SISA (gr) | JML. DIKONSUMSI (gr) | FAKTOR KONVERSI BERAT MENTAH- | FAKTOR KONVERSI SERAPAN MINYAK | BAHAN MAKANAN | BERAT MENTAH MAKANAN (gr) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| M. pagi 07.00 | Nasi tim | 200 | 123 | | | | | |
| | Ayam AP bumbu kuning | 40 | - | | | | | |
| | Tahu opor | 110 | 110 | | | | | |
| | Sup labusiam + wortel | 50 | - | | | | | |
| | acar sayuran | 75 | 75 | | | | | |
| Selingan 10.00 | Bubur kacang hijau | 43 | - | | | | | |
| M. siang 13.00 | Nasi | 300 | 300 | | | | | |
| | telur BB opor | 55 | 55 | | | | | |
| | putih telur | 65 | 65 | | | | | |
| | perkedel tahu | 60 | 60 | | | | | |
| | sayur asem | 65 | 65 | | | | | |
| | oseng bayam + tauge | 66 | 66 | | | | | |
| | semangka | 150 | 150 | | | | | |
| Selingan 16.00 | sosis solo | 45 | - | | | | | |
| M. malam 19.00 | Nasi | 300 | 217 | | | | | |
| | ayam bistik | 40 | 22 | | | | | |
| | tempe kare | 50 | 22 | | | | | |
| | sup wortel + jagung | 55 | - | | | | | |
| | capcay | 100 | - | | | | | |
| | melon | 150 | - | | | | | |
| Selingan 21.00 | kreakers | 20 | - | | | | | |

**Catatan :**

Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, 02-05 2025

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

Pengumpul Data

TTD

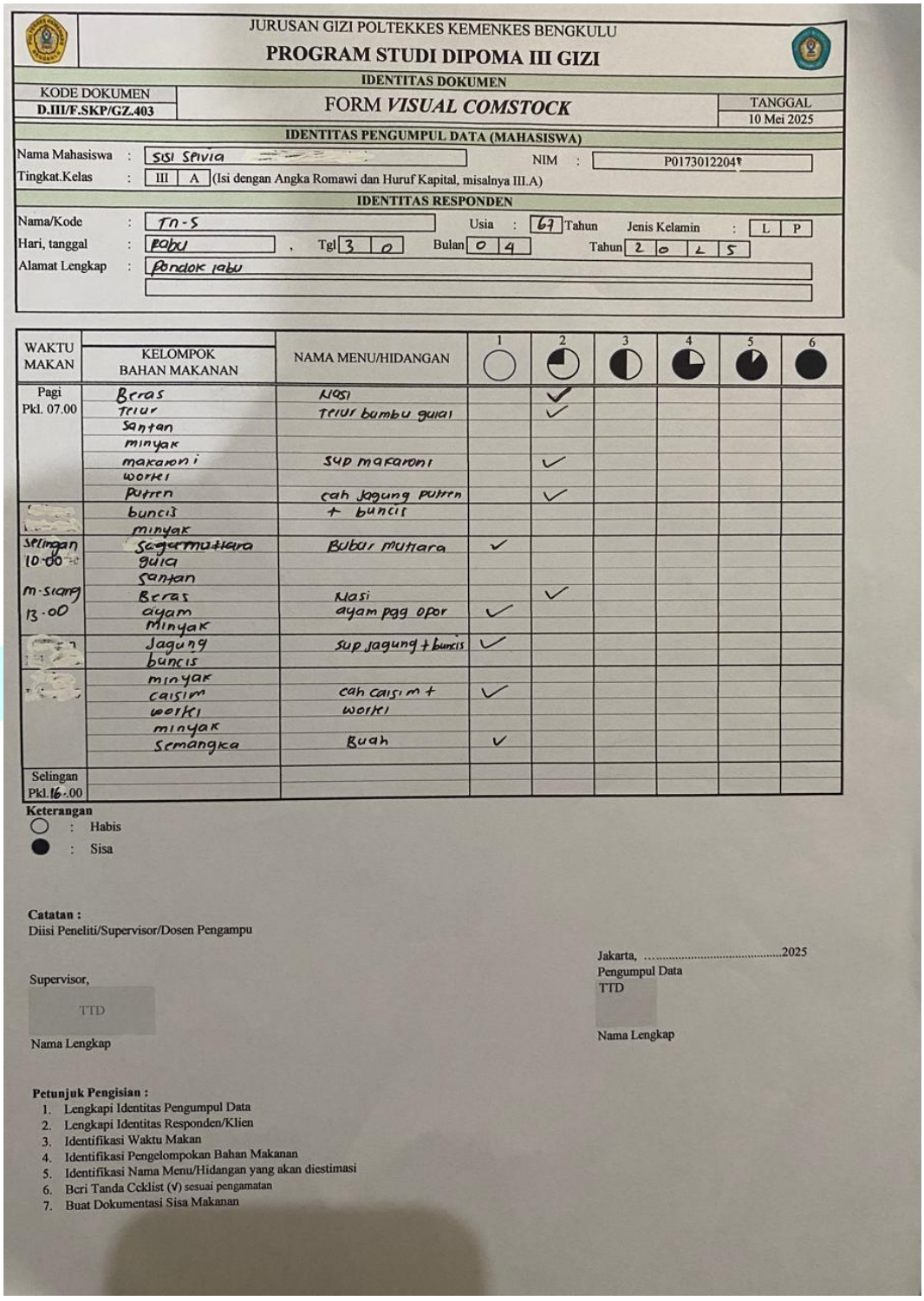
Nama Lengkap

**Petunjuk Pegisian :**

1. Waktu makan diisi dengan waktu responden mengkonsumsi makanan, yaitu jam 07.00 WIB
2. Nama hidangan diisi dengan nama makanan yang dikonsumsi oleh responden yaitu nasi
3. Berat masak diisi dengan berat makanan yang akan dikonsumsi oleh responden.
4. Sisa makanan adalah berat makanan yang tidak dikonsumsi oleh responden.
5. Jumlah makanan yang dikonsumsi adalah berat makanan sebelum dikonsumsi dikurangi dengan sisa makanan.
6. Faktor konversi mentah matang diisi dengan faktor konversi berat matang mentah
7. Persentase penyerapan minyak diisi dengan persentase penyerapan minyak dari makanan yang digoreng.
8. Bahan makanan diisi dengan bahan makanan yang digunakan dalam hidangan
9. Berat mentah bahan makanan diperoleh dengan mengalikan berat matang dikalikan faktor konversi matang mentah.

**Lampiran 10**

## Visual Comstock



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *VISUAL COMSTOCK* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS PENGUMPUL DATA (MAHASISWA)**

Nama Mahasiswa : Sisi Sivia [redacted] NIM : P0173012204[redacted]

Tingkat.Kelas : III A (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : Tn-S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L P

Hari, tanggal : Rabu , Tgl 30 Bulan 04 Tahun 2025

Alamat Lengkap : Pondok Labu

| WAKTU MAKAN | KELOMPOK BAHAN MAKANAN | NAMA MENU/HIDANGAN | 1 ○ | 2 ◔ | 3 ◑ | 4 ◕ | 5 ◕ | 6 ● |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pagi Pkl. 07.00 | Beras | Nasi | | ✓ | | | | |
| | Telur | Telur bumbu gulai | | ✓ | | | | |
| | Santan | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | makaroni | Sup makaroni | | ✓ | | | | |
| | wortel | | | | | | | |
| | Putren | cah jagung putren | | ✓ | | | | |
| [redacted] | buncis | + buncis | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| Selingan 10.00 | Sagermutiara | Bubur mutiara | ✓ | | | | | |
| | gula | | | | | | | |
| | Santan | | | | | | | |
| M-siang 13.00 | Beras | Nasi | | ✓ | | | | |
| | ayam | ayam pgg opor | ✓ | | | | | |
| | Minyak | | | | | | | |
| [redacted] | Jagung | Sup jagung + buncis | ✓ | | | | | |
| | buncis | | | | | | | |
| [redacted] | minyak | | | | | | | |
| | caisim | cah caisim + | ✓ | | | | | |
| | wortel | wortel | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | Semangka | Buah | ✓ | | | | | |
| Selingan Pkl.16.00 | | | | | | | | |

**Keterangan**

○ : Habis

● : Sisa

**Catatan :**

Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

Jakarta, .....2025

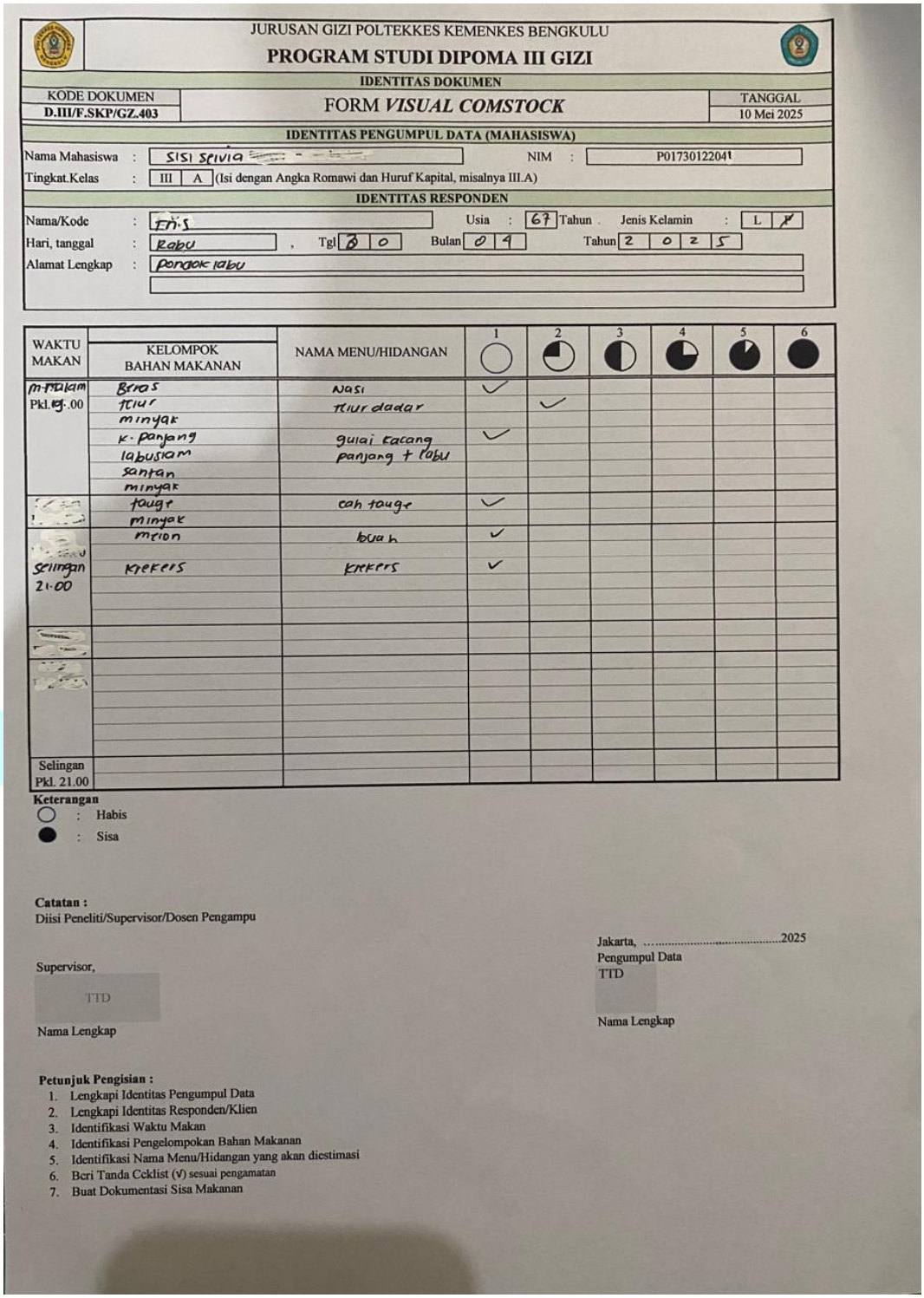
Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Lengkapi Identitas Pengumpul Data
2. Lengkapi Identitas Responden/Klien
3. Identifikasi Waktu Makan
4. Identifikasi Pengelompokan Bahan Makanan
5. Identifikasi Nama Menu/Hidangan yang akan diestimasi
6. Beri Tanda Ceklist (V) sesuai pengamatan
7. Buat Dokumentasi Sisa Makanan



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *VISUAL COMSTOCK* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS PENGUMPUL DATA (MAHASISWA)**

Nama Mahasiswa : SISI SPIVIA [redacted] NIM : P01730122041

Tingkat.Kelas : III A (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : FTS Usia : 67 Tahun . Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Rabu , Tgl 30 Bulan 09 Tahun 2025

Alamat Lengkap : pongok labu

| WAKTU MAKAN | KELOMPOK BAHAN MAKANAN | NAMA MENU/HIDANGAN | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| malam Pkl. 19.00 | Beras | Nasi | ✓ | | | | | |
| | Telur | Telur dadar | | ✓ | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | K. panjang | gulai kacang panjang + labu | ✓ | | | | | |
| | labusiam | | | | | | | |
| | santan | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| [redacted] | tauge | cah tauge | ✓ | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| [redacted] | melon | buah | ✓ | | | | | |
| Selingan 21.00 | Krekers | Krekers | ✓ | | | | | |
| [redacted] | | | | | | | | |
| [redacted] | | | | | | | | |
| Selingan Pkl. 21.00 | | | | | | | | |

**Keterangan**

○ : Habis

● : Sisa

**Catatan :**

Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, .....2025

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

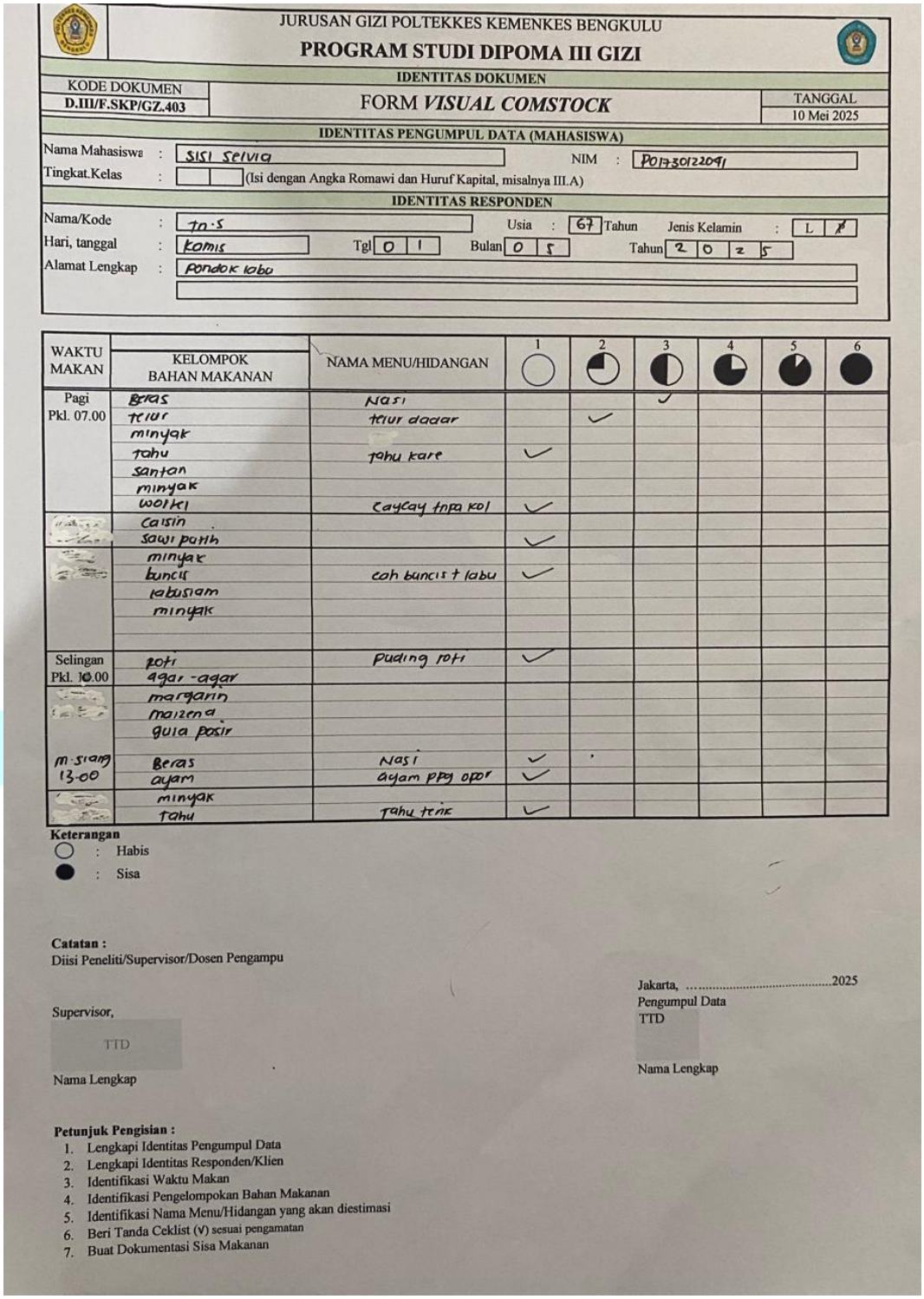
Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Lengkapi Identitas Pengumpul Data
2. Lengkapi Identitas Responden/Klien
3. Identifikasi Waktu Makan
4. Identifikasi Pengelompokan Bahan Makanan
5. Identifikasi Nama Menu/Hidangan yang akan diestimasi
6. Beri Tanda Ceklist (√) sesuai pengamatan
7. Buat Dokumentasi Sisa Makanan



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *VISUAL COMSTOCK* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS PENGUMPUL DATA (MAHASISWA)**

Nama Mahasiswa : SISI Selvia NIM : P0173012209I

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : Tn.S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Kamis Tgl 0 1 Bulan 0 5 Tahun 2 0 2 5

Alamat Lengkap : Pondok Kobo

| WAKTU MAKAN | KELOMPOK BAHAN MAKANAN | NAMA MENU/HIDANGAN | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pagi Pkl. 07.00 | Beras | Nasi | | | ✓ | | | |
| | Telur | Telur dadar | | ✓ | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | tahu | tahu kare | ✓ | | | | | |
| | santan | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | wortel | CayCay tnpa kol | ✓ | | | | | |
| | Caisin | | | | | | | |
| | sawi putih | | ✓ | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | buncis | Coh buncis + labu | ✓ | | | | | |
| | labusiam | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| Selingan Pkl. 10.00 | roti | Puding roti | ✓ | | | | | |
| | agar-agar | | | | | | | |
| | margarin | | | | | | | |
| | maizena | | | | | | | |
| | gula pasir | | | | | | | |
| M.siang 13.00 | Beras | Nasi | ✓ | | | | | |
| | ayam | ayam ppg opor | ✓ | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | tahu | Tahu tcnk | ✓ | | | | | |

**Keterangan**

○ : Habis

● : Sisa

**Catatan :**

Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, .....2025

Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

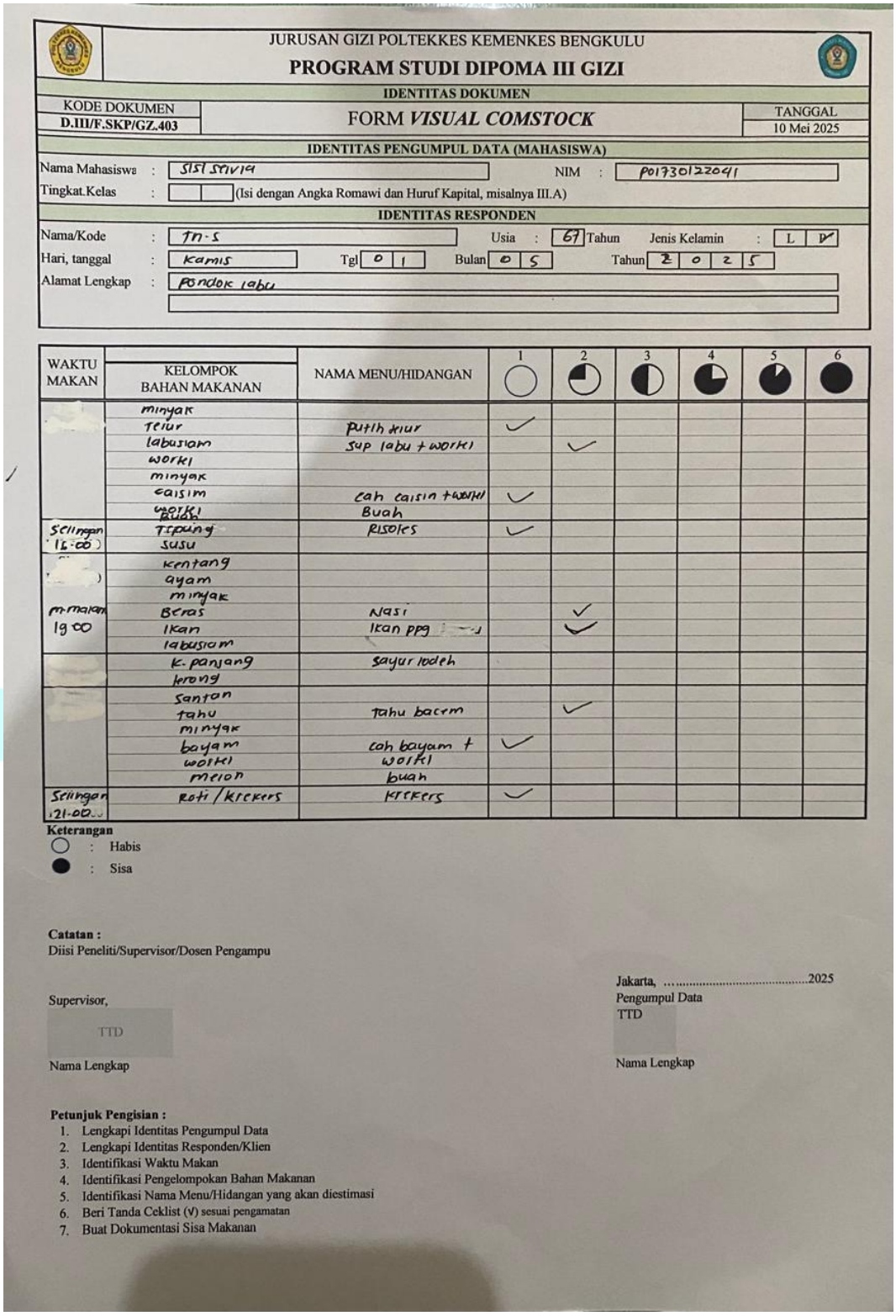
Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Lengkapi Identitas Pengumpul Data
2. Lengkapi Identitas Responden/Klien
3. Identifikasi Waktu Makan
4. Identifikasi Pengelompokan Bahan Makanan
5. Identifikasi Nama Menu/Hidangan yang akan diestimasi
6. Beri Tanda Ceklist (V) sesuai pengamatan
7. Buat Dokumentasi Sisa Makanan



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *VISUAL COMSTOCK* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS PENGUMPUL DATA (MAHASISWA)**

Nama Mahasiswa : SISI SILVIA NIM : P01730122041

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : TN-S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Kamis Tgl 01 Bulan 05 Tahun 2025

Alamat Lengkap : Pondok Labu

| WAKTU MAKAN | KELOMPOK BAHAN MAKANAN | NAMA MENU/HIDANGAN | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | minyak | | | | | | | |
| | Telur | Putih telur | ✓ | | | | | |
| | labusiam | Sup labu + worki | | ✓ | | | | |
| | worki | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | caisim | Cah caisin + worki | ✓ | | | | | |
| | worki | Buah | | | | | | |
| Selingan 16.00 | Tepung | Risoles | ✓ | | | | | |
| | susu | | | | | | | |
| | kentang | | | | | | | |
| | ayam | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| makan 19.00 | Beras | Nasi | | ✓ | | | | |
| | Ikan | Ikan ppg | | ✓ | | | | |
| | labusiam | | | | | | | |
| | K. panjang | Sayur lodeh | | | | | | |
| | Jerong | | | | | | | |
| | Santan | | | | | | | |
| | tahu | Tahu bacem | | ✓ | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | bayam | Cah bayam + worki | ✓ | | | | | |
| | worki | | | | | | | |
| | melon | buah | | | | | | |
| Selingan 21.00 | Roti / krekers | krekers | ✓ | | | | | |

**Keterangan**

○ : Habis

● : Sisa

**Catatan :**

Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, .....2025

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Lengkapi Identitas Pengumpul Data
2. Lengkapi Identitas Responden/Klien
3. Identifikasi Waktu Makan
4. Identifikasi Pengelompokan Bahan Makanan
5. Identifikasi Nama Menu/Hidangan yang akan diestimasi
6. Beri Tanda Ceklist (√) sesuai pengamatan
7. Buat Dokumentasi Sisa Makanan

JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *VISUAL COMSTOCK* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS PENGUMPUL DATA (MAHASISWA)**

Nama Mahasiswa : SISI Selvia NIM : P01730122091

Tingkat.Kelas : (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : TN-S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L / P

Hari, tanggal : Jumat Tgl 0 2 Bulan 0 5 Tahun 2 0 2 5

Alamat Lengkap : pondok lobu

| WAKTU MAKAN | KELOMPOK BAHAN MAKANAN | NAMA MENU/HIDANGAN | 1 ○ | 2 ◔ | 3 ◑ | 4 ◕ | 5 ◕ | 6 ● |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pagi Pkl. 07.00 | Beras | Nasi tim | | | ✓ | | | |
| | ayam | Ayam pgg b. kuning | ✓ | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | tahu | Tahu opor | ✓ | | | | | |
| | santan | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | labusiam | sup labu + wortel | ✓ | | | | | |
| | wortel | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | wortel | acar sayuran | | | | | | |
| | timun | | | | | | | |
| | buncis | | | | | | | |
| Selingan 10.00 | kacang hijau | Bubur kacang hijau | ✓ | | | | | |
| | gula merah | | | | | | | |
| | santan | | | | | | | |
| makan siang 13.00 | Beras | Nasi | | | | | | ✓ |
| | telur | telur BB opor | | | | | | ✓ |
| | santan | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | telur | Putih telur | | | | | | ✓ |
| | tahu | Perkedel tahu | | | | | | ✓ |
| | telur | | | | | | | |
| | kacang panjang | Sayur asem | | | | | | ✓ |
| | labusiam | | | | | | | |
| | bayam | oseng bayam | | | | | | |

**Keterangan**

○ : Habis

● : Sisa

**Catatan :**

Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, .....2025

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

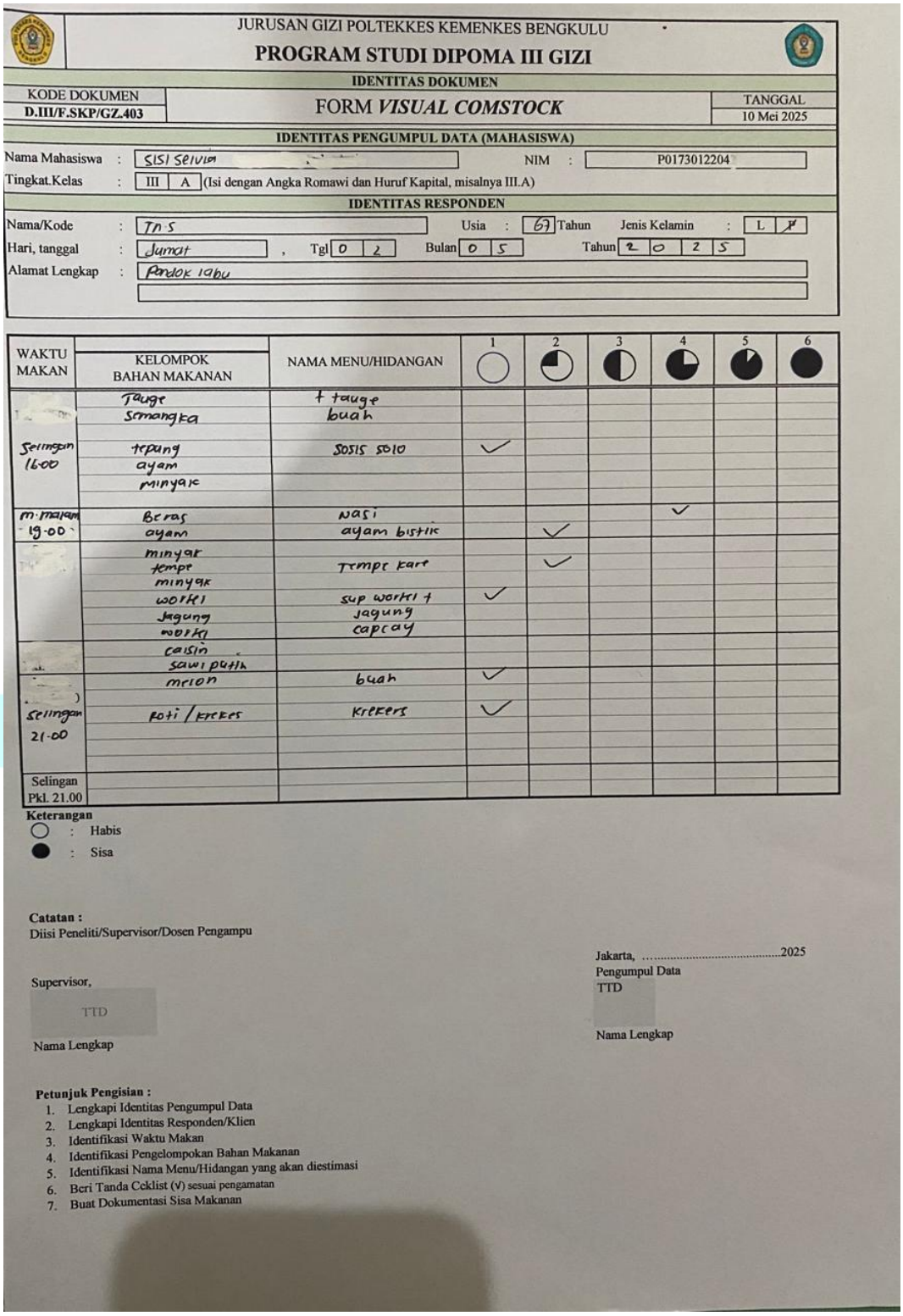
Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Lengkapi Identitas Pengumpul Data
2. Lengkapi Identitas Responden/Klien
3. Identifikasi Waktu Makan
4. Identifikasi Pengelompokan Bahan Makanan
5. Identifikasi Nama Menu/Hidangan yang akan diestimasi
6. Beri Tanda Ceklist (√) sesuai pengamatan
7. Buat Dokumentasi Sisa Makanan



JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

**PROGRAM STUDI DIPOMA III GIZI**

**IDENTITAS DOKUMEN**

| KODE DOKUMEN | FORM *VISUAL COMSTOCK* | TANGGAL |
|---|---|---|
| D.III/F.SKP/GZ.403 | | 10 Mei 2025 |

**IDENTITAS PENGUMPUL DATA (MAHASISWA)**

Nama Mahasiswa : Sisi Selvia [redacted] NIM : P0173012204

Tingkat.Kelas : III | A (Isi dengan Angka Romawi dan Huruf Kapital, misalnya III.A)

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama/Kode : Tn S Usia : 67 Tahun Jenis Kelamin : L | P

Hari, tanggal : Jumat , Tgl 0 2 Bulan 0 5 Tahun 2 0 2 5

Alamat Lengkap : Pondok Ibu

| WAKTU MAKAN | KELOMPOK BAHAN MAKANAN | NAMA MENU/HIDANGAN | 1 ○ | 2 ◔ | 3 ◑ | 4 ◕ | 5 ◕ | 6 ● |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| [redacted] | Tauge | tauge | | | | | | |
| | Semangka | buah | | | | | | |
| Selingan 16.00 | tepung | SOSIS SOLO | ✓ | | | | | |
| | ayam | | | | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| m.malam 19.00 | Beras | Nasi | | | | ✓ | | |
| | ayam | ayam bistik | | ✓ | | | | |
| [redacted] | minyak | | | | | | | |
| | tempe | Tempe kari | | ✓ | | | | |
| | minyak | | | | | | | |
| | wortel | sup wortel + | ✓ | | | | | |
| | Jagung | jagung | | | | | | |
| | wortel | capcay | | | | | | |
| [redacted] | caisin | | | | | | | |
| | sawi putih | | | | | | | |
| [redacted] | melon | buah | ✓ | | | | | |
| Selingan 21.00 | roti / krekers | krekers | ✓ | | | | | |
| Selingan Pkl. 21.00 | | | | | | | | |

**Keterangan**

○ : Habis

● : Sisa

**Catatan :**

Diisi Peneliti/Supervisor/Dosen Pengampu

Jakarta, .....2025

Supervisor,

TTD

Nama Lengkap

Pengumpul Data

TTD

Nama Lengkap

**Petunjuk Pengisian :**

1. Lengkapi Identitas Pengumpul Data
2. Lengkapi Identitas Responden/Klien
3. Identifikasi Waktu Makan
4. Identifikasi Pengelompokan Bahan Makanan
5. Identifikasi Nama Menu/Hidangan yang akan diestimasi
6. Beri Tanda Ceklist (V) sesuai pengamatan
7. Buat Dokumentasi Sisa Makanan