



**WORK SHEET ALUR KERJA PRAKTIKUM GIZI KESEHATAN
REPRODUKSI**
PRODI PROFESI BIDAN FAKULTAS ILMUKESEHATAN
UNIVERSITAS 'AISYIYAH YOGYAKARTA

	<table border="1"><tr><td>Kelas/ Kelompok</td><td>A/ Kelompok 2</td></tr><tr><td>Nama Mahasiswa/ NIM</td><td>Yulisa widia wulandari 2010101034 Irma Rahmawati 2010101031 Fitriani Manan putri Ge'e 2010101032 Luthfiyaha Hanani Khayyira 2010101033</td></tr><tr><td>Praktikum</td><td>Pertemuan 3-6</td></tr></table>	Kelas/ Kelompok	A/ Kelompok 2	Nama Mahasiswa/ NIM	Yulisa widia wulandari 2010101034 Irma Rahmawati 2010101031 Fitriani Manan putri Ge'e 2010101032 Luthfiyaha Hanani Khayyira 2010101033	Praktikum	Pertemuan 3-6
Kelas/ Kelompok	A/ Kelompok 2						
Nama Mahasiswa/ NIM	Yulisa widia wulandari 2010101034 Irma Rahmawati 2010101031 Fitriani Manan putri Ge'e 2010101032 Luthfiyaha Hanani Khayyira 2010101033						
Praktikum	Pertemuan 3-6						
Kasus ke 2	Seorang Ibu hamil (27 tahun) dengan usia kehamilan 24 minggu (BB hamil = 55 kg, BB sebelum hamil = 46 kg, TB = 156 cm, LiLA = 25 cm), tekanan darah 120/70 mmHg, suhu 36,8 oC, sudah tidak morning sickness selama kehamilan. Nilai laboratorium menunjukkan Gula Darah Sewaktu 112 mg/dl, Hb 10,5 g/dl. Memiliki alergi telur dan menyukai makanan pedas. Wawancara riwayat asupan 24 jam yang lalu : Energi = 1820 kkal, Protein = 39 g, Lemak = 46 g.						
Hasil diskusi	DS : - Ibu hamil dengan usia 24 minggu (TM II) - Sudah tidak morning sickness selama kehamilan - Memiliki alergi telur - Menyukai makanan pedas DO : - Antropometri BB sebelum hamil = 46 kg BB Hamil = 55 kg TB = 156 kg Lila = 25 cm - Vital sign TD = 120/70 mmHg Suhu = 36,8 C - Hasil lab Gula darah sewaktu 112 mg/dl Hb 10,5 g/dl						

Analisis Kasus

1. Status gizi

$$\begin{aligned} \text{IMT} &= \text{BB} : \text{TB}^2 \text{ (TB dalam M)} \\ &= 46 : 1,56^2 \\ &= 46 : 2,4336 \\ &= 18,90 \text{ kg/m}^2 \text{ (normal)} \end{aligned}$$

Catatan kategori IMT pada TM II:

- Berat badan kurang = $<18,5 \text{ kg/m}^2$
- Berat badan normal = $18,5\text{-}24,9 \text{ kg/m}^2$
- Berat badan berlebih = $25\text{-}29,9 \text{ kg/m}^2$
- Obesitas = $> 30 \text{ kg/m}^2$

2. Vital Sign

Hasil Periksa	Nilai Batas	Kesimpulan
TD = 110/80 mmHg	Sistol : 110-120 mmHg Diastole : 70-80 mmHg	Normal
Suhu = 36,8 C	36,5 C - 37,5 C	Normal

3. Hasil Lab

Hasil Periksa	Nilai Batas	Kesimpulan
Gula darah sewaktu $= 112 \text{ mg/dl}$	80-130 mg/dl	Normal
Hb = 10,5 g/dl	9,7-14,8 gr/dl	Normal

4. Hitungan kebutuhan kalori dan kebutuhan (K,P,L)

Kebutuhan kalori

BMR (Harris benefict)

$$= 655,1 + (9,563 \times \text{BB(BB pra hamil)(kg)}) + (1,850 \times \text{TB(cm)}) - (4,676 \times \text{Usia (Th)})$$

BMR (Harris benefic)

$$\begin{aligned}
 &= 655,1 + (9,563 \times 46) + (1,850 \times 156) - (4,676 \times 27) \\
 &= 655,1 + 439,898 + 288,6 - 126,252 \\
 &= 1.383,598 - 126,252 \\
 &= 1.257,35
 \end{aligned}$$

TEE = BMR x FA

$$\begin{aligned}
 &= 1.257,35 \times 1,375 \text{ (aktivitas ringan)} \\
 &= 1.728,8 \text{ kkal}
 \end{aligned}$$

Energy = TEE + Energi trimester 2

$$\begin{aligned}
 &= 1.728,8 + 300 \\
 &= 2.028,8 \text{ kkal/hari}
 \end{aligned}$$

Karbohidrat

$$\begin{aligned}
 &= 60\% \times 2.028,8 \\
 &= 1.217,28 : 4 \text{ (1 gram karbohidrat = 4 kalori)} \\
 &= 304,32 \text{ gr} \\
 &= 304,32 + 40 = 344,32 \text{ g (40 adalah AKG tambahan untuk ibu trimester 2)}
 \end{aligned}$$

Protein

$$\begin{aligned}
 &= 10\% \times 2.028,8 \\
 &= 202,8 : 4 \text{ (1 gram protein = 4 kalori)} \\
 &= 50,72 \text{ gr} \\
 &= 50,92 + 20 = 70,72 \text{ g (20 adalah AKG tambahan untuk ibu trimester 2)}
 \end{aligned}$$

Lemak

$$\begin{aligned}
 &= 25\% \times 2.028,8 \\
 &= 507,2 : 9 \text{ (1 gram lemak = 9 kalori)} \\
 &= 56,36 \text{ gr} \\
 &= 56,36 + 10 = 66,36 \text{ g (10 adalah AKG tambahan untuk ibu trimester 2)}
 \end{aligned}$$

5. Perbandingan hitungan dengan recall

Jadi, perbandingan perhitungan kebutuhan kalori dengan recall menunjukkan bahwa recall (**1820 kkal**) lebih sedikit / kurang kebutuhan asupan energinya, dimana seharusnya supai energi yang dibutuhkan adalah sebesar (**2.028,8 kkal/hari**). Jika asupan ibu seperti itu secara terus menerus maka akan berakibatkan malnutrisi dan akan mengakibatkan terganggunya tumbuh kembang janin

Perhitungan
Bahan
Makanan
Penukar

Perhitungan bahan makanan

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
		portion	calory (kcal)	carbohydrate (g)	protein(g)	fat (g)						
5	Karbohidrat	4	700	180	16	2						
6	Protein Hewani											
7	1. Lemak rendah	1	56		7	2						
8	2. Lemak sedang	1,5	112,5		10,5	7,5						
9	3. Tinggi Lemak	1,5	225		10,5	19,5						
10	Protein Nabati	2	100	16	12	6						
11	Sayuran tipe C	1	56	10	3	2						
12	Sayuran tipe B	2	56	10	2							
13	Minyak, Lemak	8	180			15						
14	Gula	1,75	52,5	13,125								
15	Susu dan Olahan	1,5	165	15	10,5	12						
16	Buah	0,25	312,5	62,5								
17	Total		2027,5	286,625	71,5	62						
18												
19												
20	Kebutuhan Gizi		2.628,80	344,33	70,72	66,36						
21	Pemenuhan		69,9350227	88,24178485	101,102041	91,42977697						
22												
23												

fill this column first, then arrange the portion of each food component!

Porsi distribusi makanan

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
	Porsi	Karbohidrat	Protein hewani	Protein nabati	Hewani Lemak	Lemak Tinggi	Protein	Hewani	Lemak	Sayuran tipe C	Sayuran tipe B	Minyak, Lemak	Gula	Susu dan Olahan	Buah				
1																			
2	Makan Pagi	1	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5	1	0,5	0,25	1	2						
3	Sarapan Pagi	1																	
4	Asinan		0,5		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1	1	1						
5	Satek Sosis	0																	
6	Miezen Miezen	1		1	0,5	0,5				0,5	0,5	0,5	1						
7	Snack Miezen																		
8																			
9	Jumlah	4	1	1,5	1,5	2	3	3	3	1,75	1,5	6,25							
10	Porsi yang dibutuhkan	4	1	1,5	1,5	2	3	3	3	1,75	1,5	6,25							
11																			
12																			
13																			
14																			

masuk menu yuuu!

Tabel Rekomendasi menu sehari

waktu makan	Menu	Bahan makanan	Golongan	Porsi	Berat (g)	Kalori (kkal)
Makan pagi	Nasi putih	Nasi	Gol I (Karbohidrat)	1	100	175
	Ikan Goreng	Ikan	Gol II (Protein hewani, RL)	0,5	20	25
		Minyak kelapa sawit	Gol VII (Minyak Lemak)	0,5	2,5	25
	Bening Byam dan jagung	Bayam	Gol IV (Sayuran tipe B)	1	100	25
		Jagung Muda	Gol IV (Sayuran tipe B)	0,5	50	12,5
	Buah pisang	Pisang	Gol.V (Buah dan Gula)	1	50	50

	Snack pagi	Smoothies	Yogurt non fat	Gol VI (Susu tanpa lemak)	1	120	75
		Biskuit	Biskuit	Gol I (Karbohidrat)	1	40	175
		Buah naga	Buah naga	Gol V (Buah dan gula)	1	90	50
		Gula	Gula	Gol V (Buah dan gula)	0,25	3,25	12,5
Makan siang	Nasi putih	Nasi	Nasi	Gol I (Karbohidrat)	1	100	175
	Tumis udang	Udang segar	Udang segar	Gol II (Protein hewani randah lemak)	0,5	17,5	25
		Minyak kelapa	Minyak kelapa	Gol VI (Minyak lemak jenuh)	0,5	2,5	25
		Kacang Hijau	Kacang Hijau	Gol III (Protein Nabati) (Sayuran B)	0,5	10	35
		Toge	Toge	Gol.IV (Sayuran C)	0,5	50	25
		Kuning telur	Kuning telur	Gol II (Protein hewani tinggi lemak)	0,5	22,5	75
	Sayur bening katuk	Daun katuk	Daun katuk	Gol IV (Sayuran C)	0,5	50	25
	Pepaya	Pepaya	Pepaya	Gol V (Buah dan gula)	1	110	50
Snack sore	Jus alpukat dan pisang	Alpukat	Alpukat	Gol VII (Minyak dan lemak jehuh)	160	40	50
		Pisang	Pisang	Gol V (Buah dan gula)	1	50	50
Makan malam	Nasi	Nasi putih	Nasi putih	Gol 1 (Karbohidrat)	1	100	175
	Capcaii bakso	Bakso	Bakso	Gol II(protein lemak sedang)	1	50	12,5

			Buncis	Gol IV (Sayuran B)	0,5	50	12,5
			Minyak kelapa	Gol VII (Minyak dan lemak jenuh)	0,5	2,5	25
		Perkedel tempe	Kuning telur	Gol II (Protein hewani tinggi lemak)	0,5	22,5	75
			Tempe	Gol III (Protein nabati)	0,5	25	37,5
		Apel	Apel merah	Gol V (Buah dan gula)	1	85	50
Snack nMala m	Puding susu alpukat	Agar-agar	Golongan VIII (Makanan tanpa kalori)	1	-	-	-
		Alpukat	Gol VII (Minyak dan lemak tak jenuh)	0,5	30	25	
		Susu kental manis	Gol VI (Susu rendah lemak)	0,5	50	62,5	
		Gula	Gol V (Buah dan gula)	0,5	6,5	25	
	Pisang	Pisang	Gol V (Buah dan gula)	1,25	62,5	62,5	

Yogyakarta, 2022
Dosen Pengampu Praktikum

(.....)