


Praktikum 3

	<p>WORK SHEET ALUR KERJA PRAKTIKUM GIZI KESEHATAN REPRODUKSI PRODI PROFESI BIDAN FAKULTAS ILMUKESEHATAN UNIVERSITAS 'AISYIAH YOGYAKARTA</p>										
	Kelas/ Kelompok	Kelas : A4 Kelompok : A4.1									
	Nama Mahasiswa/ NIM	1. Friescha Fricillia Martin/ 2010101040 2. Nurul 'Ain Barani / 2010101041 3. Mutiara Rahmawati / 2010101042 4. Safira Nurul AIni / 2010101043									
	Praktikum	Pertemuan 3-6									
Kasus ke- 1	Seorang Ibu hamil (30 tahun) dengan usia kehamilan 14 minggu (BB hamil = 50 kg, BB sebelum hamil = 45 kg, TB = 157 cm, LiLA = 24 cm), tekanan darah 100/70 mmHg, suhu 36,5 °C, mengeluh agak pusing, morning sickness selama kehamilan. Nilai laboratorium menunjukkan Gula Darah Sewaktu 130 mg/dl, Hb 11,5 g/dl. Tidak menyukai makanan pedas dan alergi udang. Wawancara riwayat asupan 24 jam yang lalu : Energi = 1650 kkal, Protein = 43 g, Lemak = 50 g										
Hasil diskusi	<p>DS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ibu hamil usia kehamilan 14 Minggu - Mengeluh aga pusing - Morning sickness selam kehamilan - Tidak menyukai makanan pedas - Alergi terhadap udang <p>DO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antropometri : <ul style="list-style-type: none"> ➢ BB = 50 kg ➢ TB = 157 cm ➢ LILA = 24 cm • Vital Sign <ul style="list-style-type: none"> ➢ TD = 100/70 mmHg ➢ Suhu = 36,5 °C • Riwayat Asupan 24 jam terakhir <ul style="list-style-type: none"> ➢ Energy = 1650 kkal ➢ Protein = 43g ➢ Lemak = 50 g • Status gizi <p>IMT = $BB : TB^2$ (TB dalam m)</p> <p>= 50 : 1,57</p> <p>= 50 : 2,47 = 20,24 - simpulannya status gizi ibu hamil normal</p> • Vital Sign <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Hasil Pemeriksaan</th> <th>Nilai Batas</th> <th>Kesimpulan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>TD = 100/70 mmHg</td> <td>Sistol : 110-120 mmHg Diastole 70-80 mmHg</td> <td>Tidak Normal</td> </tr> <tr> <td>Suhu = 36,5 °C</td> <td>36,5 °C – 37,5 °C</td> <td>Normal</td> </tr> </tbody> </table>		Hasil Pemeriksaan	Nilai Batas	Kesimpulan	TD = 100/70 mmHg	Sistol : 110-120 mmHg Diastole 70-80 mmHg	Tidak Normal	Suhu = 36,5 °C	36,5 °C – 37,5 °C	Normal
Hasil Pemeriksaan	Nilai Batas	Kesimpulan									
TD = 100/70 mmHg	Sistol : 110-120 mmHg Diastole 70-80 mmHg	Tidak Normal									
Suhu = 36,5 °C	36,5 °C – 37,5 °C	Normal									

	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil Lab <table border="1" data-bbox="500 262 1351 405"> <thead> <tr> <th>Hasil Pemeriksaan</th> <th>Nilai Batas</th> <th>Kesimpulan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gula darah sewaktu = 130 mg/dl</td> <td>140 mg / dL atau kurang</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>Hb = 11,5 gr/dl</td> <td>>11 gr/dl</td> <td>Normal</td> </tr> </tbody> </table> • Hitungan kebutuhan kalori dan kebutuhan K,P,L BMR (Hronek) = 346,44 + 13,96 W (kg) + 2,70 H (cm) – 6,82 A(th) BMR (Hronek) = 346,44 + (13,9 x 50) + (2,70 x 157) – (6,82 x 30) = 346,44 + 695 + 423,9 - 204,6 = 1.041,44 + 219,3 = 1.260,74 TEE = BMR X FA = 1.260,74 x 1,2 (Tanpa aktivitas) = 1.512,888 Energy total = TEE + Energi ibu hamil TM 1 = 1.512,888 + 180 kkal = 1.692,888 kkal/hari Karbohidrat = 60 % x 1.692,888 = 101,57 : 4 = 25,3925 gr = 25,3925 + 40 = 65,3925 (40 adalah AKG tambahan u/ ibu Hamil) Protein = 15% x 1.692,888 = 25.393,32 : 4 = 6.348,33 gr = 6.348,33 + 10 = 6.358,33 (10 adalah AKG tambahan u/ibu Hamil) Lemak = 25% x 1.692,888 = 42.322,2 : 9 = 4.702,46667 = 4.702,46667 + 13 = 4.715,46667 • Perbandingan hitungan dengan recall Perbandingan perhitungan kalori dengan recall menunjukkan bahwa recall (1.650 kkal/hari) seimbang dengan asupan kebutuhan energinya (1.692,888 kkal/hari). 	Hasil Pemeriksaan	Nilai Batas	Kesimpulan	Gula darah sewaktu = 130 mg/dl	140 mg / dL atau kurang	Normal	Hb = 11,5 gr/dl	>11 gr/dl	Normal
Hasil Pemeriksaan	Nilai Batas	Kesimpulan								
Gula darah sewaktu = 130 mg/dl	140 mg / dL atau kurang	Normal								
Hb = 11,5 gr/dl	>11 gr/dl	Normal								
Perhitungan Bahan Makanan Penukar	<ul style="list-style-type: none"> • Perhitungan bahan makanan • Porsi distribusi makanan • Tabel Rekomendasi menu sehari 									
Menu yang akan diolah dan urtnya	Rencana menu yang akan diolah dari 1 menu utama dan snack disertai foto sesuai porsinya									

Foto bahan makanan, proses dan penyajian	Foto bahan makanan menu utama dan hasil olahannyaFoto bahan makanan snack dan hasil olahannya
Kesimpulan	Simpulkan apa yang anda peroleh dari pembelajaran tersebut
<p style="text-align: right;">Yogyakarta,20..... Dosen Pengampu Praktikum</p> <p style="text-align: center;">(.....)</p>	