



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

	Kelas/ Kelompok	A2/1									
	Nama Mahasiswa/ NIM	1. Dewi Yanti / 2010101014 2. Tika Eliyanti / 2010101015 3. Niken Dayu Farasati / 2010101016 4. Fuji Padia Ramdani / 2010101017									
	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 oC, 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 (30 tahun) dengan usia kehamilan 14 minggu- Mengeluh agak pusing, morning sickness selama kehamilan- Tidak menyukai makanan pedas dan alergi udang <p>DO:</p> <p>Analisis</p> <p>a. Status gizi</p> <ul style="list-style-type: none">• BB hamil = 50 kg• BB sebelum hamil = 45 kg• TB = 157 cm• LiLA = 24 cm), <p>IMT = BB : TB² (dalam ml)</p> $\begin{aligned} &= 45 : 1,57^2 \\ &= 45 : 2,4649 \\ &= 18,25 \text{ (normal)} \end{aligned}$ <p>Catatan Kategori IMT pada TM I</p> <ul style="list-style-type: none">• Berat badan kurang = <18,5 kg/m²• Berat badan normal = 18,5-24,9 kg/m²• Berat badan berlebih = 25-29,9 kg/m²• Obesitas = > 30 kg/m² <p>b. Vital Sign</p> <ul style="list-style-type: none">• Tekanan darah 100/70 mmHg,• Suhu 36,5 oC <table border="1"><thead><tr><th>Hasil Periksa</th><th>Nilai Batas</th><th>Kesimpulan</th></tr></thead><tbody><tr><td>Tekanan darah 100/70 mmHg</td><td>Sistol : 110 – 120 mmHg Diastole : 70-80 mmHg</td><td>Rendah</td></tr><tr><td>Suhu 36,5 oC</td><td>36,5 oC – 37,5 oC</td><td>Normal</td></tr></tbody></table> <p>c. Hasil Lab</p>		Hasil Periksa	Nilai Batas	Kesimpulan	Tekanan darah 100/70 mmHg	Sistol : 110 – 120 mmHg Diastole : 70-80 mmHg	Rendah	Suhu 36,5 oC	36,5 oC – 37,5 oC	Normal
Hasil Periksa	Nilai Batas	Kesimpulan									
Tekanan darah 100/70 mmHg	Sistol : 110 – 120 mmHg Diastole : 70-80 mmHg	Rendah									
Suhu 36,5 oC	36,5 oC – 37,5 oC	Normal									

	Hasil Periksa	Nilai Batas	Kesimpulan	
Gula darah = 130mg/dl		80-130 mg/dl	Normal	
Hb = 11,5 g/dl		11,5 – 13,9 g/dl	Normal	
d. Hitungan kebutuhan kaloridan kebutuhan K,P,L)				
<p>Rumus Hariss benedict</p> $= 655.1 + (9.563 \times W(45 \text{ kg})) + (1.850 \times H(157 \text{ cm})) - (4.676 \times A(30\text{th}))$ $= 655.1 + 430.335 + 290.450 - 140.280 = 721.440,1 - 140.280$ $= 581.160,1$				
<p>TEE = BMR x FA</p> $= 581.160,1 \times 1,375 (\text{aktifitas ringan}) = 799.095,1 (\text{TEE})$				
<p>Energy = TEE + Trimester 1</p> $= 799.095 + 180 (\text{kebutuhan energy trimester 1}) = 799.275 \text{ kkal/hari}$				
<p>Karbohidrat</p> $= 60\% \times 799.275$ $= 479.565 : 4 (\text{1gram karbohidrat} = 4 \text{ kalori})$ $= 119.891,25 + 25 (\text{adalah AKG karbo tambahan untuk ibu trimester 1}) = 144.891,25$				
<p>Protein</p> $= 15\% \times 799.275$ $= 119.891,25 : 4 (\text{1 gram protein} = 4 \text{ kalori})$ $= 29.972,81 + 20 (\text{adalah AKG protein tambahan untuk ibu trimester 1}) = 29.992,81$				
<p>Lemak</p> $= 25\% \times 799.275$ $= 199.818,75 : 9 (\text{1 gram lemak} = 9 \text{ kalori})$ $= 22.202,08 + 6 (\text{adalah AKG lemak tambahan untuk ibu trimester 1}) = 22.208,08$				
e. Perbandingan hitungan dengan recall				
<p>Pada kasus tersebut perbandingan Perhitungan kebutuhan kalori dengan menunjukkan recall (1650 kkal/hari) terlalu banyak/melebihi kebutuhan asupan energi dimana seharusnya asupan energi ibu yang dibutuhkan adalah sebesar (799.275 kkal/hari). Jika asupan ibu setiap harinya secara terus menerus melebihi Ibu akan beresiko obesitas jika mengikuti kebiasaan makannya.</p>				
Perhitungan Bahan Makanan Penukar	<p>Perhitungan bahan makanan Porsi distribusi makanan Tabel Rekomendasi menu sehari</p>			

Menu yang akan diolah dan urt nya	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 olahannya Foto bahan makanan snack dan hasil olahannya
Kesimpulan	Simpulkan apa yang anda peroleh dari pembelajaran tersebut
	<p style="text-align: right;">Yogyakarta, 07 April 2022 SRI RATNA NINGSIH,S.ST.,M.Keb</p> <p style="text-align: right;">(.....)</p>