



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

	Kelas / Kelompok	Kelas : A2 Kelompok 3
	Nama Mahasiswa / NIM	1. Surti Partiningsih 2010101022 2. Hana Sakti Setyaningsih 2010101023 3. Diyas Indah Pakerti 2010101024 4. Galuh Candra Dewi 2010101025 5. Anggy Selviana Devi 2010101026
	Praktikum	5
A Kasus Ke-3	Seorang Ibu hamil (29 tahun) dengan usia kehamilan 35 minggu (BB hamil = 60, BB sebelum hamil = 48 kg, TB = 159 cm, LiLA = 26 cm), tekanan darah 110/80 mmHg, suhu 37,0 oC, mulai mudah mengalami pegal-pegal, kaki bengkak, dan sering buang air kecil. Nilai laboratorium menunjukkan Gula Darah Sewaktu 112 mg/dl, Hb 10,5 g/dl. Memiliki alergi kacang dan menyukai makanan pedas. Wawancara riwayat asupan 24 jam yang lalu : Energi = 1890 kkal, Protein = 48 g, Lemak = 52 g	
B Hasil diskusi	DS: <ul style="list-style-type: none">• Seorang ibu dengan usia kehamilan 35 minggu, mengeluh mudah mengalami pegal-pegal, kaki bengkak, dan sering buang air kecil.• Alergi terhadap kacang dan menyukai makanan pedas DO: <ul style="list-style-type: none">➤ Antropometri: BB (saat hamil) = 60kg BB(sebelum hamil) = 48kg TB= 159cm➤ TTV TD= 110/80 mmHg Suhu= 37,0°C➤ Hasil Lab GDS= 112mg/dl HB = 10,5 g/dl	
	Analisis kasus : <ol style="list-style-type: none">1. Status Gizi Ibu$\begin{aligned} \text{IMT} &= \text{BB} : \text{TB}^2 \ (\text{TB dalam m}) \\ &= 48 : (1,59^2) \\ &= 19,05 \end{aligned}$	

2. Vital Sign

Hasil Periksa	Nilai Batas	Kesimpulan
TD =110/80 mmHg	Sistol:110-120 mmHg Diastole 70-80 mmHg	Normal
Suhu = 37,0°C	36,5°C -37,5°C	Normal

3. Hasil Lab

Hasil Periksa		Nilai Batas	kesimpulan
GDS	112mg/dl	Satu jam setelah makan: 140 mg / dL atau kurang Dua jam setelah makan: 120 mg / dL	Tidak Normal
HB	10,5 g/dl	$\geq 11\text{g/dl}$	Normal

4. Hitung Kebutuhan kalori

$$\mathbf{BMR(\text{Hronek}) = 346,44 + 13,96 W(\text{Kg}) + 2,70 H(\text{cm}) - 6,82 A(\text{th})}$$

$$\mathbf{BMR(\text{Hronek}) = 346,44 + (13,96 \times 48) + (2,70 \times 159) - (6,82 \times 29)}$$

$$\mathbf{= 346,44 + 670,08 + 429,3 - 197,78}$$

$$\mathbf{= 1.248,04}$$

$$\begin{aligned} \text{TEE} &= \text{BMR} \times \text{FA} \\ &= 1.248,04 \times 1,375 \text{ (aktivitas ringan)} \\ &= 1.716,055 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Energy total} &= \text{TEE} + \text{Energi trimester 3} \\ &= 1.716,055 + 300 \\ &= 2.016,055 \text{ kkal/hari} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Karbohidrat} &= 60\% \times 2.016,055 \\ &= 1.029,633 : 4 = 302,40 \text{ gr} \\ &= 302,40 + 40 = 342,40 \text{ gr} \rightarrow 40 \text{ adalah AKG} \\ &\text{tambahan u/ ibu hamil trimester 3} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Protein} &= 15\% \times 2.016,055 \\ &= 302,41 : 4 = 75,60 \text{ gr} \\ &= 75,60 + 20 = 95,60 \text{ gr} \rightarrow 20 \text{ adalah AKG} \\ &\text{tambahan u/ ibu hamil trimester 3} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Lemak} &= 25\% \times 2.016,055 \\ &= 504,01 : 9 = 56,01 \text{ gr} \end{aligned}$$

	= 56,01 + 10 = 66,10 gr -> 10 adalah AKG tambahan u/ ibu hamil trimester 3																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
5.	Perbanding Perhitungan kebutuhan kalori dengan recall menunjukkan bahwa recall																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	Energi = 1890 kkal, Protein = 48 g, Lemak = 52 g																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	1890 kkal/hari) terlalu sedikit / kurang kebutuhan asupan kebutuhan energinya (2.016,05 kkal/hari)																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	48g/hari) terlalu sedikit / kurang kebutuhan asupan kebutuhan proteinnya 95,60 gr/hari)																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	52 g/hari) terlalu sedikit / kurang kebutuhan asupan kebutuhan lemaknya 66,10 gr/hari)																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
C Perhitungan Bahan Makanan Penukar	<p>Perhitungan bahan makanan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7</td><td>Protein Hewani</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>8</td><td>1. Lemak rendah</td><td>1,5</td><td>75</td><td></td><td>10,5</td><td>3</td></tr> <tr> <td>9</td><td>2. Lemak sedang</td><td>1</td><td>75</td><td></td><td>7</td><td>5</td></tr> <tr> <td>10</td><td>3. Tinggi Lemak</td><td>1</td><td>150</td><td></td><td>7</td><td>13</td></tr> <tr> <td>11</td><td>Protein Nabati</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>12</td><td>Sayuran tipe C</td><td>4</td><td>200</td><td>40</td><td>12</td><td></td></tr> <tr> <td>13</td><td>Sayuran tipe B</td><td>4</td><td>100</td><td>20</td><td>4</td><td></td></tr> <tr> <td>14</td><td>Minyak, Lemak</td><td>3</td><td>150</td><td></td><td></td><td>15</td></tr> <tr> <td>15</td><td>Gula</td><td>1,5</td><td>45</td><td>11,25</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>16</td><td>Susu dan Olahan</td><td>3,5</td><td>385</td><td>35</td><td>24,5</td><td>28</td></tr> <tr> <td>17</td><td>Buah</td><td>4</td><td>200</td><td>40</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>18</td><td>Total</td><td></td><td>1905</td><td>266,25</td><td>77</td><td>64</td></tr> <tr> <td>19</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>20</td><td>Kebutuhan Gizi</td><td></td><td>2.016,06</td><td>342,4</td><td>95,6</td><td>66,1</td></tr> <tr> <td>21</td><td>Pemenuhan</td><td></td><td>94,4914697</td><td>77,75992991</td><td>80,5439331</td><td>96,82299546</td></tr> <tr> <td>22</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Porsi distribusi makanan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>E</th><th>F</th><th>G</th><th>H</th><th>I</th><th>J</th><th>K</th><th>L</th><th>M</th></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Porsi</td><td>Karbohidrat</td><td>Protein Hewani Lemak rendah</td><td>Protein Hewani Lemak sedang</td><td>Protein Hewani Lemak Tinggi</td><td>Protein Nabati</td><td>Sayuran tipe C</td><td>Sayuran tipe B</td><td>Minyak, Lemak</td><td>Gula</td><td>Susu dan Olahan</td><td>Buah</td></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>2</td><td>Makan Pagi</td><td></td><td></td><td>1</td><td>1</td><td>0,5</td><td></td><td></td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Snack Pagi</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0,5</td><td></td><td></td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Makan Siang</td><td></td><td>1</td><td>0,5</td><td>0,5</td><td></td><td></td><td></td><td>1,5</td><td>1</td><td>1</td><td>0,25</td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Snack Sore</td><td></td><td>0,5</td><td></td><td>0,5</td><td>0,5</td><td></td><td></td><td></td><td>0</td><td>0,5</td><td>0,25</td><td>1</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Makan Malam</td><td></td><td>0,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1,5</td><td>1,5</td><td>0,5</td><td></td><td>1,5</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Snack Malam</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0,5</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Jumlah perhitungan</td><td></td><td>3</td><td>1,5</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>4</td><td>4</td><td>3</td><td>1,5</td><td>3,5</td><td>4</td></tr> <tr> <td>9</td><td>Porsi yang dibutuhkan</td><td></td><td>3</td><td>1,5</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>4</td><td>4</td><td>3</td><td>1,5</td><td>3,5</td><td>4</td></tr> <tr> <td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>11</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		A	B	C	D	E	F	7	Protein Hewani						8	1. Lemak rendah	1,5	75		10,5	3	9	2. Lemak sedang	1	75		7	5	10	3. Tinggi Lemak	1	150		7	13	11	Protein Nabati	0	0	0	0	0	12	Sayuran tipe C	4	200	40	12		13	Sayuran tipe B	4	100	20	4		14	Minyak, Lemak	3	150			15	15	Gula	1,5	45	11,25			16	Susu dan Olahan	3,5	385	35	24,5	28	17	Buah	4	200	40			18	Total		1905	266,25	77	64	19							20	Kebutuhan Gizi		2.016,06	342,4	95,6	66,1	21	Pemenuhan		94,4914697	77,75992991	80,5439331	96,82299546	22								A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M			Porsi	Karbohidrat	Protein Hewani Lemak rendah	Protein Hewani Lemak sedang	Protein Hewani Lemak Tinggi	Protein Nabati	Sayuran tipe C	Sayuran tipe B	Minyak, Lemak	Gula	Susu dan Olahan	Buah	1														2	Makan Pagi			1	1	0,5			1	1	1	1	1	3	Snack Pagi									0,5			0,5	4	Makan Siang		1	0,5	0,5				1,5	1	1	0,25	0,5	5	Snack Sore		0,5		0,5	0,5				0	0,5	0,25	1	6	Makan Malam		0,5						1,5	1,5	0,5		1,5	7	Snack Malam												0,5	8	Jumlah perhitungan		3	1,5	1	1	0	4	4	3	1,5	3,5	4	9	Porsi yang dibutuhkan		3	1,5	1	1	0	4	4	3	1,5	3,5	4	10														11													
	A	B	C	D	E	F																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
7	Protein Hewani																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
8	1. Lemak rendah	1,5	75		10,5	3																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
9	2. Lemak sedang	1	75		7	5																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
10	3. Tinggi Lemak	1	150		7	13																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
11	Protein Nabati	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
12	Sayuran tipe C	4	200	40	12																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
13	Sayuran tipe B	4	100	20	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
14	Minyak, Lemak	3	150			15																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
15	Gula	1,5	45	11,25																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
16	Susu dan Olahan	3,5	385	35	24,5	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
17	Buah	4	200	40																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
18	Total		1905	266,25	77	64																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
19																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
20	Kebutuhan Gizi		2.016,06	342,4	95,6	66,1																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
21	Pemenuhan		94,4914697	77,75992991	80,5439331	96,82299546																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
22																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		Porsi	Karbohidrat	Protein Hewani Lemak rendah	Protein Hewani Lemak sedang	Protein Hewani Lemak Tinggi	Protein Nabati	Sayuran tipe C	Sayuran tipe B	Minyak, Lemak	Gula	Susu dan Olahan	Buah																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
1																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
2	Makan Pagi			1	1	0,5			1	1	1	1	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
3	Snack Pagi									0,5			0,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
4	Makan Siang		1	0,5	0,5				1,5	1	1	0,25	0,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
5	Snack Sore		0,5		0,5	0,5				0	0,5	0,25	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
6	Makan Malam		0,5						1,5	1,5	0,5		1,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
7	Snack Malam												0,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
8	Jumlah perhitungan		3	1,5	1	1	0	4	4	3	1,5	3,5	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
9	Porsi yang dibutuhkan		3	1,5	1	1	0	4	4	3	1,5	3,5	4																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
10																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
11																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

Rekomendasi Menu Sehari					
Waktu makan	Menu	Bahan makanan	Porsi	Berat (g)	Kalori (Kkal)
Makan pagi	Nasi putih	nasi	1	100	175
	Sayur bening katuk wortel	Daun katuk wortel	1 0,5	100 50	50 12,5
	Ikan goreng	ikan	1	40	50
		Minyak kelapa sawit	1	5	50
	Susu	Susu sapi	1	200	125
		Gula	1	13	50
	Buah pisang	Pisang matang	1	50	50
Snack pagi	Jasuke	Jagung muda	0,5	50	12,5
		Susu kental manis	0,25	25	31,25
		keju	0,25	8,75	31,25
	Buah pepaya	Papaya matang	0,5	55	25
Makan siang	Nasi putih	Nasi	1	100	175
	Oseng teri daun mlinjo	Daun mlinjo	1	100	50
		teri	0,5	7,5	25
		Gula	0,25	6,5	25
	Hati ayam goreng	Hati ayam	0,5	15	37,5
		Minyak kelapa sawit	1	5	50
	Buah	Jambu biji	1	100	50
	Susu	Yogurt susu	0,5	100	62,5
	Air mineral	Air putih	bebas	-	-
Snack sore	Nugget ayam	Ayam dengan kulit	0,5	27,5	75
		Tepung terigu	0,5	25	87,5
		telur	0,5	27,5	37,5
Makan malam	Nasi	Nasi	0,5	50	87,5
	Tumis labu siam mlinjo	Labu siam	1,5	150	37,5
		mlinjo	0,5	50	25
		Minyak kelapa sawit	0,5	2,5	25
	Susu kental manis	Susu kental manis	1	100	125
Snack malam	Buah	Jeruk manis	0,5	55	25
	Salad sayur	selada	Bebas	-	-
		tomat	bebasi	-	-

D Menu yang akan diolah dan urt nya	Rencana menu yang diolah				
	Waktu makan	Bahan makanan	porsi	berat	Foto bahan berdasar satuan porsi
	Makan pagi	Nasi	1	100	
		Daun katuk	0,5	100	
		wortel	1	50	
		Ikan	1	40	

	Minyak kelapa sawit	1	5		
	Susu sapi	1	200		
	Gula	1	13		
	Pisang matang	1	50		

	Snack pagi	Jagung muda	0,5	50		
		Susu kental manis	0,25	25		
		Keju	0,25	8,75		
		Pepaya matang	0,5	55		

<p>E Foto bahan makanan, proses dan penyajian</p>	<p>Bahan makanan dari menu makan pagi</p> 	<p>Hasil olahan untuk menu sarapan pagi</p> 
	<p>Bahan makanan dari menu snack pagi</p> 	<p>Hasil olahan untuk menu snack pagi</p> 
Kesimpulan	<p>Ibu hamil tsb setelah dihitung IMT nya menunjukan status gizi normal dengan 19,05. Makanan yang dikonsumsi berdasarkan recall 24 jam melebihi kebutuhan kalori/harinya. Kebutuhan normal ibu hamil tsb sebesar 2.016,055 kkal/hari. Karena memiliki alergi kacang-kacangan, maka menu yang disusun tidak mengandung kacang-kacangan, atau olahan makanan lain yang mengandung kacang.</p>	