

Hal-hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Pemberian Makanan Melalui Selang Nasogastrik

- Sebelum memberi makan harus mencuci tangan dulu; perkakas harus disterilkan termasuk silinder pemberian makanan, wadah, gelas, dsb. Sebelum membuka kaleng makanan komersial, permukaan kaleng harus dicuci atau dilap hingga bersih.
- Makanan yang disiapkan sendiri di rumah dapat dimasak sekaligus untuk porsi sehari-hari. Setelah selesai masak harus ditutup dan disimpan ke dalam kulkas (jangan lebih dari 24 jam). Makanan dapat diambil kira-kira 250cc setiap 2~3 jam, dan dipanaskan hingga dekat dengan suhu badan sebelum memberi makan.
- Makanan alami yang diletakkan di ruang jangan lebih dari 60 menit (jika diambil dari kulkas dan selesai dipanaskan jangan lebih dari 30 menit). Apabila pasien tidak dapat langsung makan, harus disimpan ke dalam kulkas dulu.
- Jangan menambah obat secara langsung ke dalam makanan untuk menghindari makanan menjadi buruk, atau efek buruk terhadap obat.
- Setiap kali sebelum memberi makan harus memeriksa jumlah makanan yang masih tersisa di dalam perut pasien untuk meninjau kondisi pencernaannya. Jika jumlah yang diperiksa lebih dari 100cc, maka untuk sementara dapat berhenti memberi makan antara 1~2 jam, dan diperiksa lagi sesudahnya.
- Pada saat memberi makan, tubuh bagian atas pasien harus diangkat 30~45 derajat. Setelah selesai makan antara 1 jam baru dapat dibaringkan lurus.
- Setelah selesai memberi makan, gunakan air hangat sekitar 30~50cc untuk membersihkan selang agar bakteri dari dalam saluran pencernaan tidak menyebar ke atas selang.
- Sebagian pasien tidak dapat mengekspresikan rasa haus, maka harus dicatat jumlah cairan yang dikonsumsi dan ekskresi agar dapat menambah air minum dengan sesuai.
- Selang harus diganti secara berkala. Harus memperhatikan perubahan kondisi dan nutrisi pasien.

Rencana Pemberian Makanan Melalui Selang Nasogastrik

Nama : _____ Usia : _____ tahun

Jenis Kelamin : L / P Tinggi : _____ cm Berat : _____ kg

Indeks Massa Badan (BMI) : _____

Berat Badan Yang Ideal : _____ kg

Kebutuhan Gizi Yang Direkomendasikan :

Energi : _____ Kcal/hari; Protein : _____ g/hari

Lainnya : _____

Resep Makanan Yang Direkomendasikan :

Makanan alami	cc/kali x	kali/hari, total	cc/hari
Makanan Komersial Cairan			
Nama :	kaleng/kali x	kali/hari, total	kaleng/ hari
Makanan Komersial Bubuk			
Nama :	g/kali		
Nama :	g/kali	Diaduk menjadi	cc/kali x kali/hari
Nama :	g/kali	,total	cc/hari

* Divisi Nutrisi Rumah Sakit Kota Taipei Cabang Renai ada menyediakan layanan penjualan bahan makanan komersial cairan dan bubuk.



Didesain oleh ahli gizi, resep makanan terpercaya !
Saluran Khusus : 2709-3600 Ext# 8153; 8152

Divisi Nutrisi Rumah Sakit Kota Taipei Cabang Renai
Memperdulikan Kesehatan Anda

Pilihan Terbaik Untuk Pemberian Makanan Melalui Selang Nasogastrik Yang Berjangka Panjang ~ Makanan Alami

Profesional Desain Makanan Kualitas Tinggi



Nutrisi

Fitokimia

ω-3 Rantai Panjang Asam Lemak EPA, DHA

Diterbitkan Oleh Divisi Nutrisi
Rumah Sakit Kota Taipei Cabang Renai

Klasifikasi dan Deskripsi Resep Makanan

Klasifikasi dan Karakteristik Resep Pemberian Makanan Melalui Selang Nasogastrik

Klasifikasi Resep	Karakteristik Resep
Resep Komersial (cairan, bubuk)	<ol style="list-style-type: none"> Didesain menurut kebutuhan gizi per hari yang direkomendasikan kepada warga; merupakan resep artifisial. Nutrisi yang stabil, mudah disiapkan, hygiene dan aman. Dapat disiapkan bersama dengan resep makanan alami untuk menghemat tenaga kerja.
Resep Makanan Alami (diblender)	<ol style="list-style-type: none"> Diproduksi dengan penerapan dari bahan-bahan alami yang diversifikasi dan bubuk viskositas rendah dalam kerangka pola makanan yang sehat. Didesain oleh ahli gizi, maka selain mengandung nutrisi yang cukup, zat-zat yang ditambah (tidak terdapat dalam resep komersial) juga sangat baik untuk kesehatan.

※Penggunaan resep makanan harus disesuaikan menurut kondisi dan toleransi pasien, maka harus **menghubungi ahli gizi secara berkala.**

Manfaat Dari Resep Makanan Alami :

- ✓ Mengandung **lycopene, lutein, zeaxanthin, karotenoid, polifenol, fitosterol**, dan fitokimia yang mana tidak terdapat dalam resep komersial.
- ✓ Daging ikan mengandung **ω -3 Rantai Panjang Asam Lemak (EPA dan DHA)** yang dibutuhkan manusia.
- ✓ Menyediakan **berbagai sumber serat makanan**; menyesuaikan ekologi bakteri di dalam usus; memperbaiki masalah perut kembung; dan memudahkan pembuangan air besar.
- ✓ Mengandung molekul nutrisi yang lebih besar sehingga dapat **meningkatkan rasa kenyang.**
- ✓ Waktu pemberian makanan agak lama sehingga **sesuai dengan waktu makan fisiologis.**
- ✓ Mengurangi **beban ekonomi** dalam pemberian makanan melalui selang nasogastrik yang berjangka panjang.



Bahan-bahan Resep Makanan Alami

Bahan resep didesain berdasarkan 1 Kcal/cc :

Jumlah Gelas/Total	1 Gelas 250 cc	2 Gelas 500 cc	3 Gelas 750 cc	5 Gelas 1250 cc	6 Gelas 1500 cc	7 Gelas 1750 cc
Bahan-bahan						
Daging dan Ikan* daging babi, sapi ikan, dsb.	10g	20g	30g	50g	60g	70g
Telur	1/7	1/3	1/2	2/3	1	1
Biji-Bijian dan Umbi-Umbian* labu kuning, ketela, kentang, ubi rambat, dsb.	Labu kuning 30g atau lainnya 20g	Labu kuning 60g atau lainnya 40g	Labu kuning 90g atau lainnya 60g	Labu kuning 150g atau lainnya 100g	Labu kuning 180g atau lainnya 120g	Labu kuning 210g atau lainnya 140g
Kacang-kacangan* bubuk wijen hitam, kacang, kenari, almond, dsb.	4g	7g	10g	15g	20g	25g
Sayur-sayuran* wortel, bayam, tomat besar, dsb.	7g	15g	20g	35g	40g	50g
Minyak minyak zaitun atau minyak canola	4g	8g	12g	20g	25g	30g
Garam	0.7g	1.5g	2.0g	3.5g	4.0g	5.0g
Bubuk Protein Kadar Tinggi	3g	6g	9g	15g	18g	20g
Bubuk Susu Skim Kalsium Tinggi	4g	7g	10g	15g	20g	25g
Tepung Kacang Kedelai (matang)	4g	7g	10g	15g	20g	25g
Tepung Beras Merah (bebas gula)	5g	10g	15g	25g	30g	35g
Bubuk Ragi Brewer	2g	4g	6g	10g	12g	15g
Caramelly	7g	15g	20g	35g	40g	50g
Tepung	13g	25g	40g	65g	80g	90g

* : Dapat memilih satu jenis bahan dalam sehari; sirkulasi dalam pemilihan akan lebih baik.

Cara Menyiapkan Makanan Alami

Langkah-langkah menyiapkan makanan alami di rumah seperti berikut gambar :



Langkah 1

Tepung, bubuk dan berbagai macam bahan harus ditimbang menurut porsi yang didesain.

Langkah 2

Semua bahan dipotong kecil-kecil dan bersama dengan telur dimasak hingga matang.

Langkah 3

Masukkan air ke dalam bahan yang sudah matang untuk diblender hingga menjadi cairan.



Langkah 4

Masukkan tepung, bubuk dan diblender lagi hingga menjadi cairan yang rata.

Langkah 5

Setelah residu disaring dengan alat penyaring, makanan siap dihidangkan.

Langkah 6

Simpan makanan ke dalam kulkas (jangan lebih dari 24 jam); harus dipanaskan lagi sebelum memberi makan.

Peringatan :

- ✓ Daging babi, ayam, sapi atau ikan harus **dicincang dan dimasak hingga matang**; boleh juga menggunakan daging kaleng makanan bayi.
- ✓ Telur harus dipilih yang segar, dan harus **dimasak hingga matang** untuk menghindari kontaminasi salmonella.
- ✓ **Jangan memakai garam yang rendah natriumnya.**
- ✓ Minyak sayur boleh memilih minyak zaitun, minyak canola atau minyak bunga matahari, dan dapat digunakan secara bergantian.
- ✓ Boleh menambah **jus sayur segar 1~2 kali per hari (jangan dipanaskan).**

