



# RENDAH KOLESTROL DAN LEMAK TERBATAS

INSTALASI GIZI  
RSU. SARILA HUSADA  
SRAGEN

NAMA : \_\_\_\_\_  
 UMUR : \_\_\_\_\_ th  
 TINGGI BADAN : \_\_\_\_\_ cm  
 BERAT BADAN : \_\_\_\_\_ kg  
 ALAMAT : \_\_\_\_\_  
 TANGGAL : \_\_\_\_\_  
 KONSULTASI GIZI : \_\_\_\_\_

**Perhatian :**

1. Daftar ini supaya ditunjukkan kepada konsultasi gizi pada setiap kunjungan.
2. Apabila daftar ini rusak atau hilang, segeralah hubungi konsultan gizi anda.

# Contoh Menu

## Makanan Pagi

nasi  
 tempe bacem  
 oseng-oseng kacang panjang  
 teh manis  
 Pepaya  
 nasi

## Jam 10.00

## Makan Siang

ikan bakar + saos kecap  
 tumis kacang merah  
 cah sawi + wortel  
 lalap tomat  
 pisang

## Makan Malam

nasi  
 ikan bakar + saos kecap  
 cah tahu + oyong  
 tumis kangkung  
 pisang

Kebutuhan :  
 Energi \_\_\_\_\_ Kkal Lemak \_\_\_\_\_ gram  
 Protein \_\_\_\_\_ gram Karbohidrat \_\_\_\_\_ gram

## PEMBAGIAN MAKANAN SEHARI

| Jam Makanan | Berat (Gram) | URT |
|-------------|--------------|-----|
|             |              |     |

### Makan Pagi

|       |       |
|-------|-------|
| nasi  | ..... |
| ikan  | ..... |
| tempe | ..... |
| sayur | ..... |
| buah  | ..... |

### Jam 10.00

|  |       |
|--|-------|
|  | ..... |
|--|-------|

### Makan Siang

|        |       |
|--------|-------|
| nasi   | ..... |
| ikan   | ..... |
| tempe  | ..... |
| sayur  | ..... |
| buah   | ..... |
| minyak | ..... |

### Jam 16.00

|  |       |
|--|-------|
|  | ..... |
|--|-------|

### Makan Malam

|        |       |
|--------|-------|
| nasi   | ..... |
| ikan   | ..... |
| tempe  | ..... |
| buah   | ..... |
| minyak | ..... |

## APAKAH MAKSUD DIITINI?

1. Menurunkan kadar kolesterol darah.
2. Menurunkan berat badan bila terlalu gemuk.

## APAKAH PERBEDAAN DIITINI DENGAN MAKANAN BIASA?

1. Penggunaan lemak sedikit dibatasi.
2. Sebagai besar lemak yang digunakan berjenis tak-jenuh
3. Penggunaan bahan makanan yang mengandung banyak *kolesterol* dibatasi.
4. Bila terlalu gemuk, jumlah kalori dibatasi.

## MAKANAN APakah MENGANDUNG LEMAK JENUH ?

1. Lemak hewan: lemak sapi, lemak babi, kambing, susu penuh, cream keju, mentega.
2. Kelapa, minyak kelapa/ barco, margarin, cacao, al-pokat

## MAKANAN APakah MENGANDUNG LEMAK TAK JENUH :

Minyak berasal tumbuh-tumbuhan : minyak kacang tanah, minyak biji bunga matahari, minyak biji kapas, minyak jagung, minyak kacang kedele.

## MAKANAN APakah MENGANDUNG BANYAK KOLESTROL

Bahan makanan berasal hewan : otak, kuning telur, ginjal, hati, limpa, jantung, daging, jenis kerang (udang, kepiting, dsb), minyak babi, susu penuh, dan hasil-hasil susu (mentega, keju, dsb)

## BAGAIMANA MENGATUR DIITINI?

1. Hindarilah penggunaan kelapa, minyak kelapa, barco, lemak hewan, margarin dan mentega, sebagai pengganti gunakanlah minyak kacang, minyak biji bunga matahari atau minyak jagung dalam jumlah yang telah ditentukan.
2. Batasilah penggunaan daging hingga 3 x seminggu saja, paling banyak 100 gram tiap kali; makanlah sering ikan atau ayam sebagai pengganit. Hindarkanlah penggunaan hati, limpa, otak, ginjal, jantung, daging, kambing, daging babi, ham, susis, jenis kerang, susu penuh dan hasilnya
3. Gunakanlah sering kacang-kacangan, tempe, tahu dan hasil oleh kacang-kacangan lainnya
4. Batasilah penggunaan kuning telur hingga 3 butir seminggu
5. Gunakanlah sering kacang-kacangan, tempe, tahu dan hasil oleh kacang-kacangan lainnya.
6. Batasilah penggunaan pula, makanan dan minuman manis seperti : sirup, cocacola, limun, gula-gula, dodol, coklat, tarcis kolak, es krim dsb. untuk mencegah kenaikan berat badan.
7. Makanlah banyak sayuran dan buah-buahan.

## BAGAIMANA SEBAIKNYA CARA MEMASAK?

1. Bila memasak daging, pilihlah daging yang kurus, keluarkan bagian-bagian yang berlemak.
2. Cara memasak yang baik ialah merebus, mengukus, mengungkep, menumis, memanggang, atau membakar. Hindarkanlah mengoreng sebanyak mungkin.
3. Sebagian sayur sebaiknya dimakan mentah atau lalapan