

RINGKASAN

Asuhan Gizi Pada Pasien Diabetes Mellitus Dengan Melena, Hipertensi Dan Stroke Ruang Melati 4 Rsup Dr. Soeradji Tirtonegoro, Faikatul Jannah, NIM G42210663, Tahun 2024, 58 hlm, Proram Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember, Galih Purnasari S.Gz., M.Si.

Diabetes Mellitus adalah penyakit kronis serius yang terjadi karena pancreas tidak memproduksi insulin (hormon yang mengatur gula darah atau glukosa), ketika tubuh tidak dapat secara efektif menggunakan insulin yang dihasilkannya (septivani, 2020). Melena merupakan gejala pendarahan internal yang bisa terjadi pada penderita diabetes mellitus (DM). Hipertensi dapat didefinisikan sebagai tekanan darah persisten dimana tekanan sistoliknya di atas 140 mmHg dan diastolik di atas 90 mmHg (Saragif, H. 2018). Tekanan darah tinggi yang umum terjadi pada pasien DM juga meningkatkan risiko stroke. Pada pasien diabetes dengan melena, hipertensi dan stoke dapat menyebabkan terjadinya malnutrisi, oleh karena itu perlu adanya asuhan gizi yang dilakukan meliputi proses skrining gizi, assessment gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring dan evaluasi.

Pasien Ny. S berusia 68 tahun dengan pekerjaan sehari-hari ibu rumah tangga. Pasien masuk rumah sakit pada tanggal 12 Oktober 2024 dengan keluhan Anusnya keluar darah, BAB 5x warna kehitaman, kepala terasa nyeri. Ny. S didiagnosis oleh dokter mengalami diabetes mellitus, melena, hipertensi dan stoke. Ny.S memiliki riwayat penyakit diabetes meliitus dan hipertensi lebih dari 5 tahun dan stroke selama 3 minggu. Skrining gizi dilakukan menggunakan formulir MNA (Mini Nutritional Assessment) yang didapatkan hasil pasien berisiko malnutrisi. Hasil dari pengukuran LiLA yaitu 22.5 cm, Ulna 23 cm dan lingakr betis 22 cm. Berdasarkan hasil laboratarium didapatkan hasil Hemaglobin 8.0R, Eritrosit 2.84R, Hematokrit 25,2R, MCHC 31,7R, Lymposit 28.9R, Monosit 8.9T, RDW-CV 12.7R, GDS 332T. Data fisik kliniks yaitu tingkat kesadaran compas mentis, tekanan darah 145/74 mmHg, Respirasi 16x/menit, Nadi 100x/menit, dan suhu 36,5°C. Asupan makan berdasarkan SQ-FFQ yaitu Energi 86%, Protein 72%, Lemak 69%, Karbohidrat 106% dan natrium 38%.