

## Terapi nutrisi gizi pasien luka bakar berat dengan disfungsi pernapasan = Nutritional therapy of burn patients with respiratory dysfunction

Endang Widyastuti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20460773&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

**ABSTRAK**  
Latar belakang: Luka bakar merupakan suatu trauma yang dapat memicu respons inflamasi lokal dan sistemik sehingga menimbulkan komplikasi berbagai organ, diantaranya disfungsi pernapasan. Hipermetabolisme, hiperkatabolisme, dan adanya disfungsi pernapasan yang terjadi, memerlukan tatalaksana nutrisi adekuat untuk menurunkan respons inflamasi, mencegah peningkatan produksi CO<sub>2</sub>, mencegah wasting otot dan meningkatkan imunitas Metode: Empat pasien dalam serial kasus ini mengalami luka bakar berat karena api, dirawat di ruang perawatan intensive care unit ICU unit luka bakar rumah sakit Cipto mangunkusumo RSCM dan menggunakan alat bantu ventilasi mekanik. Target energi menggunakan metode Xie dan Harris-Benedict dengan berat badan sebelum sakit. Pemberian nutrisi diberikan sesuai dengan rekomendasi untuk sakit kritis fase akut 20 ndash;25 kkal/kg BB dengan komposisi karbohidrat 55-65 , Protein 1,5-2 g/kgBB, lemak <hr /> **ABSTRACT**  
**Background** Burn injury is a trauma that can trigger local and systemic inflammatory response, resulting complications of various organs, including respiratory dysfunction. Hipermetabolism, hypercatabolism, and the presence of respiratory dysfunction that occurs, require adequate nutritional management to decrease inflammatory responses, prevent increased CO<sub>2</sub> production, prevent muscle wasting and enhance immunity. Method Four patients in this series of cases suffered severe burns from fire, were treated in the intensive care unit ICU hospital burning unit Cipto mangunkusumo hospital RSCM and used mechanical ventilation aids. Energy targets use Xie and Harris Benedict methods with weight loss before illness. Nutrition was given in accordance with recommendations for acute phase critical pain 20 25 kcal kg BW with carbohydrate composition 55 65 , 1.5 2 g kgBB protein, fat