



www.esaunggul.ac.id

SEHAT & ENERGIK

ALA

JUNG KOOK 정국 BTS

Dessy Aryanti Utami, S.Gz. M.Sc.
Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan



전 정국

Jeon Jung Kook

Member of BTS



Sehat & Energik



Gaya Hidup / *Lifestyle*



Why do we **EAT?**



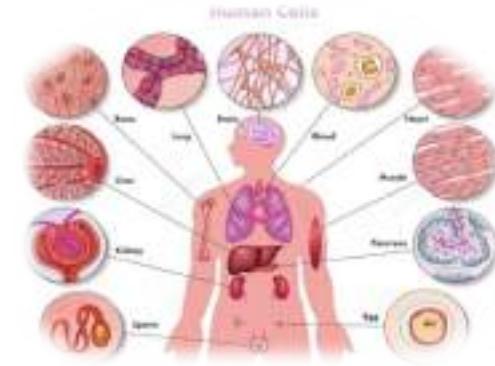
Growth & development

- Bone, teeth, muscle building
- Red blood cells production
- Enzymes & hormones production
- Brain development



Source of energy

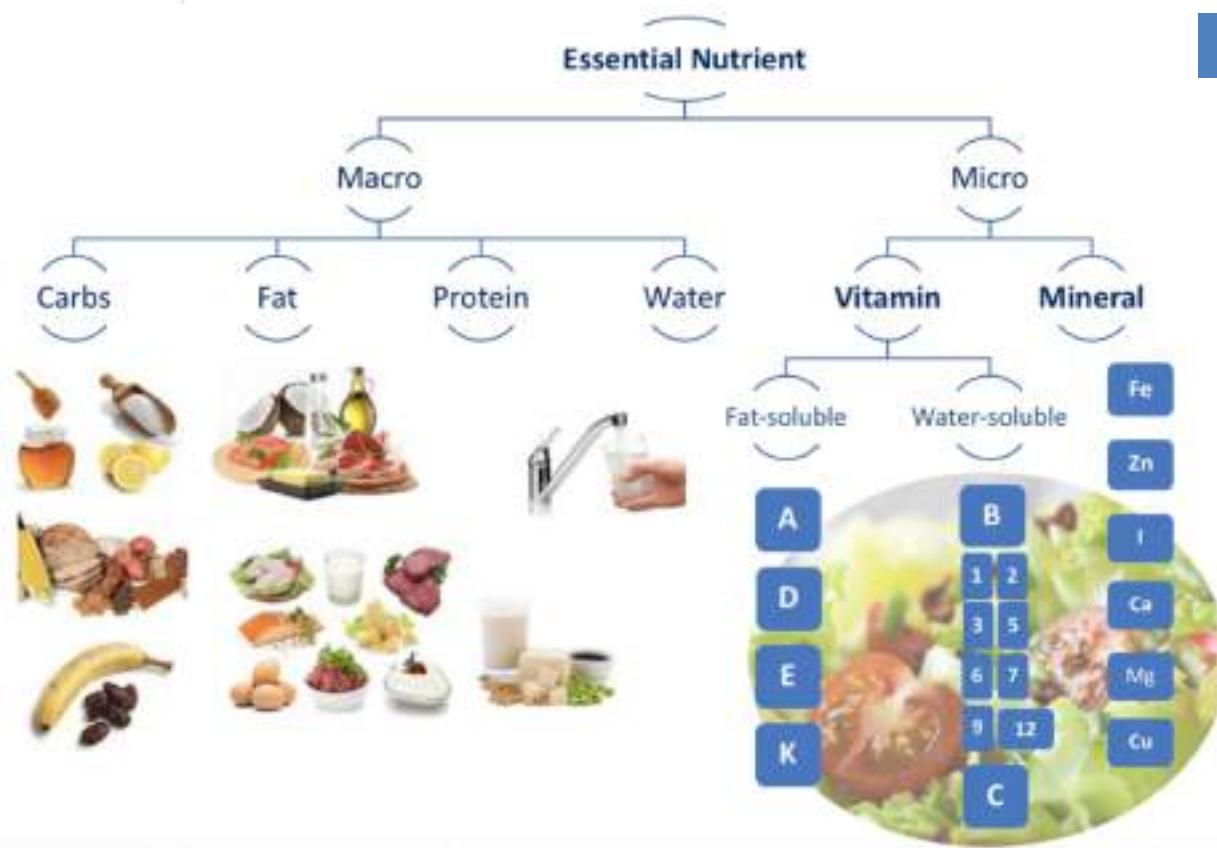
- Power -> physical activities
- Heat -> maintain body temperature



Cells repair & maintenance

- Organs function
- Immune systems
- Fight infections
- Skin regeneration

Komponen Zat Gizi



Zat besi (Fe) & Asam folat (vit.B9)

- Pembentukan sel darah merah
- Kemampuan kognitif otak, konsentrasi
- Produksi hormon
- Fungsi normal sel & organ

Kalsium & vit.D

- Pembentukan tulang, gigi
- Menjaga struktur rangka
- Membantu kerja jantung
- Kontraksi & relaksasi otot

Vit.C & Vit.A

- Menjaga sistem imun
- Menjaga kesehatan mata & kulit
- Perbaikan sel-sel
- Antioksidan

Balanced Diet (Gizi Seimbang)

Balanced meals +
healthy snacks



Carbohydrate, Protein, Fat,
Fibre, Vitamins & Minerals



Drink water
(2 litres per day)

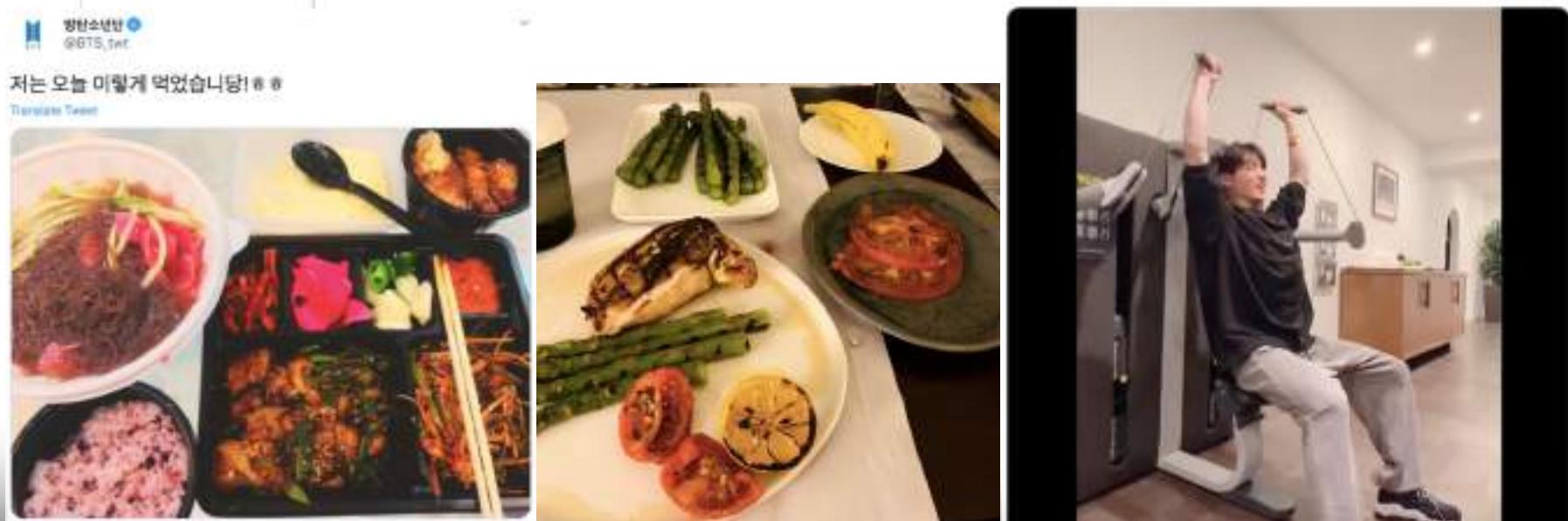
Limit sugar, salt, saturated
fat





전 정국 Jeon Jung Kook

- Food-lovers: not a “picky eater”
- Favorite foods: cheese, melon, apple, mango



Learning from Korean Habits



Foods



Active lifestyle

Korean Eating Habit



Jenis makanan bervariasi

- Nasi putih, coklat, merah (dicampur biji-bijian).
- Beragam jenis & warna sayur.
- Gabungan protein hewani (daging, seafood) dan nabati (tahu, jamur, kacang-kacangan).
- Buah sebagai snack / dessert

**Porsi buah & sayur yang disarankan:
minimal 5 porsi per hari**

Contoh:

- 1 porsi buah saat sarapan
- 1 porsi sayur + 1 porsi buah saat makan siang
- 1 porsi sayur saat makan malam
- 1 porsi snack (buah)

Porsi makanan

- Porsi nasi
- Porsi sayur
- Porsi lauk (protein)

• Hand Portion Size:
estimasi 1 porsi



Waspada

- Konsumsi minyak berlebih (frying, dressing, seasoning).
- Konsumsi garam (soysauce, kecap ikan) & gula berlebih.



- Batas konsumsi GARAM: maksimal 1 sendok teh / 5 gram
- Batas konsumsi GULA: maksimal 4 sendok makan / 50 gram
- Batas konsumsi LEMAK: maksimal 5 sendok makan minyak

- Baca label pada kemasan pangan: komposisi; informasi kalori, protein, kandungan lemak, garam & gula per sajian; tanggal kadaluarsa

Panduan Gizi Seimbang di Indonesia



Panduan Makan Seimbang dalam Sehari



(contoh: makan siang ± 700 kalori)

1. Makanan Pokok → Nasi dan Penutupnya
150 gr Nasi = 2 cangkir nasi
= 3 buah sedang ketimun (300 gr)
= 1½ gelas mie kering (75 gr)

3. Sayuran = 150 gr = 1 mangkok sedang

4. Buah
150 gr pepaya = 2 potong sedang
= 2 buah kecil sedang (10 gr)
= 1 buah kecil pisang cincin (30 gr)

2. Lauk-Pauk:
a. Lauk Hirisan, 75 gr Rasa Istimewa = 2 potong sedang ayam
tanpa kulit (80 gr)
= 1 butir telur ayam ukuran besar (55 gr)
= 2 potong daging sapi sedang (70 gr)
b. Lauk NasiK, 100 gr Nasi = 2 potong sedang tempe (50 gr)

Sumber : Isi Piringku, Dinas Kesehatan

Sarapan (400 kalori)

- Roti gandum (2 lembar)
- Telur dadar
- Selada & tomat
- Susu / yoghurt (1 gelas)

Snack pagi (50 kalori)

- Jus melon tanpa gula (150 gram; 1 mangkok)

Snack sore (150 kalori)

- Bubur kacang hijau (1 mangkok sedang)

Total ~2000 kalori / hari

Active Lifestyle



- Public transportation
- Walk to the nearest stop / station



- Stairs vs escalator



- Hiking / exercise during weekend

Thank you!

