

Forum Komunikasi

Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha

Pembina

Rektor UKM

Narasumber

Dekan FK UKM

Direktur RS Immanuel

Penanggung jawab

Dr. Slamet Santosa, dr., M.Kes.

Pimpinan Redaksi

Sylvia Soeng, dr, M.Kes.

Sekretaris Redaksi

Teresa Liliana W., S.Si., M.Kes.

Bendahara

Hana Ratnawati, dr, M.Kes.

Staf Redaksi

Budi Widjarto Lana,dr., M.H.

Dr. Diana Krisanti, dr., M.Kes.

Hartini Tiono, dr.

Heddy Herdiman, dr.

Jan Piter T Sihombing, dr., SpKJ, M.Kes.

Lusiana Darsono, dr., M.Kes.

Meilinah Hidayat, dr., M.Kes.

Philips Onggowidjaja. S.Si., M.Si.

Rosnaeni, Dra., Apt

Sri Utami, Dra., M.Kes.

Winsa Husin, dr., M.Sc., M.Kes.

Penerbitan dan Distribusi

Chandra Iskandar,S.H.

Alamat redaksi

Lab. Biologi FK-UKM

Jl. Suria Sumantri 65-Bandung 40164

E-mail : teresa.liliana@yahoo.com

PROFIL



dr. Vera, SpPD.

T/T lahir	:	Bandung, 25 Sept 1976
Alamat	:	Jalan Samyudo 4, Bandung
Agama	:	Kristen Protestan
Keluarga	:	
		• Suami: Sathya Darma Santosa
		• Anak : Jessica Ivana Santosa
Hobi	:	Jalan-jalan dan membaca
Motto	:	Ora et labora

When Christ is the center of our life, all else comes into proper focus.

Bila Kristus menjadi pusat hidup kita, semua hal sisanya akan berada pada fokus yang semestinya.

Artinya, Kristus adalah pusat segala sesuatu dan kebenaran yang menempatkan semua pada tempatnya, pada porsinya.

~Philips

NUTRITIONAL CORNER

SEREAL UNTUK SARAPAN

Bila Anda menghindari sarapan karena takut gemuk atau ingin menurunkan berat badan, berarti Anda salah strategi. Sarapan justru dapat mengontrol bahkan menurunkan berat badan. Alasannya, kalau Anda sarapan, maka Anda tidak akan 'mencuri-curi' camilan saat menanti makan siang. Sarapan sangat penting sebagai pemasok energi untuk memulai hari aktif anda. Selain membuat timbangannya berkurang, dengan sarapan Anda bisa lebih konsentrasi saat bekerja. Melewatkannya sarapan sama saja telah membuat tubuh 'kelaparan', akibatnya, saat makan siang atau sore, nafsu makan Anda semakin besar apalagi kalau makanan yang nantinya dikonsumsi adalah yang tinggi kandungan lemaknya.

Sebuah penelitian di Wales University, Inggris, menunjukkan bahwa orang yang sarapanereal setiap pagi, tak hanya memiliki otak yang lebih *tokcer*, tapi juga bertingkah laku lebih positif. Sarapanereal tidak menyebabkan kegemukan selama dikonsumsi sesuai kebutuhan energi masing-masing individu.

Penelitian di Amerika menunjukkan bahwa anak-anak yang mengonsumsiereal secara rutin untuk sarapan memiliki kecenderungan yang lebih kecil untuk mengalami *overweight* dibandingkan mereka yang memilih makanan lain sebagai sarapan. Orang dewasa dan anak-anak yang secara teratur mengonsumsiereal memperlihatkan Indeks Massa Tubuh yang lebih rendah dibandingkan dengan mereka yang mengonsumsiereal secara tidak teratur. Penjelasan untuk hal ini adalah mereka yang mengonsumsiereal berarti mengonsumsi lemak lebih sedikit dan mereka yang secara teratur makanereal diasosiasikan dengan berkurangnya keinginan untuk ngemil.

Studi pada anak yang dilakukan di Amerika, Inggris dan Perancis menunjukkan bahwa mereka yang mengonsumsi sarapan pagiereal fortifikasi yang dicampur susu memperoleh kecukupan zat gizi esensial yang dibutuhkan tubuh sehari-hari, termasuk vitamin A, kalsium dan zat besi. Hal penting lain yang perlu diperhatikan adalah keteraturan sarapan pagi. Sarapan setiap hari sangat penting untuk memulai aktivitas dalam sehari.

Setelah semalam beristirahat, tubuh dan otak memerlukan asupan sebagai bahan bakar untuk memulai kegiatan. Sarapan juga akan memperbarui pola pikir kognitif dan membentuk pola makan yang baik.

Selama ini banyak orang beranggapan bahwaereal mengandung kadar gula yang tinggi. Oleh karena itu, banyak orang masih ragu mengonsumsiereal untuk sarapan pagi. Padahalereal mengandung gula yang lebih rendah dibandingkan pilihan sarapan yang lain. Menurut Nilani Sritharan,ereal hanya mengandung 13% gula sedangkan buah mengandung hingga 40% gula dan susu mencapai 30% gula. Jumlah kebutuhan gula yang direkomendasikan adalah tidak melebihi 90 gram dalam sehari. Sarapanereal hanya menyumbang 3% gula dari keseluruhan asupan diet.

Sereal terbaik adalah yang terbuat dari gandum utuh dan tidak mengandung banyak bahan tambahan. Bahan dasar ini terbukti baik untuk dijadikan sarapanbergizi karena mengandung karbohidrat kompleks dan serat. Bahan makananyang terbuat dari gandum utuh berarti mengandung seluruh bagian biji, mulai dari bagian luar biji atau yang disebut *bran*, lembaga (*endosperm*) dan embrio (*germ*). *Bran* atau lapisan yang melindungi biji, banyak mengandung serat, vitamin B dan mineral. *Endosperm* memberikan energi dalam bentuk karbohidrat, protein dan vitamin B. *Germ* mengandung

vitamin B, vitamin E, mineral dan komponen fitokimia.

Jika anda sedang menjalani program penurunan berat badan, menurunkan kolesterol atau diet diabetes, makaereal gandum utuh, havermout atau nasi merah adalah pilihan yang baik. Untuk meningkatkan rasa boleh ditambah dengan kacang kering, cinnamon, buah2 kering seperti kismis atau *dry berry*.

Dalam memilihereal, perhatikan tabel kandungan gizi yang tercantum pada kemasanereal. Pastikan bahwaereal yang anda pilih hanya mengandung gandum utuh (*whole grain*) dan jangan pilih yang *refined* (sudah diolah dan dihaluskan). Disarankan untuk menghindari yang bertuliskan "*partially hydrogenated*", mengandung minyak hidrogenasi sebagian (=trans fat). Hal lain yang perlu menjadi perhatian adalah kadar gulanya. Sereal yang terbuat dari '*bran*' (lapisan luar gandum) mengandung lebih banyak serat daripada "*whole grain*" atau gandum utuh, namun agak sulit untuk dicerna.

Pastikan anda sarapan setiap pagi secara teratur dengan mengonsumsi jenis makanan yang sehat dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan anda.

Berikut daftar yang direkomendasikan: Sereal yang terbuat dari gandum utuh, tanpa trans fat, tanpa tambahan gula. Catatan: tetap periksa tabel kandungan gizinya, ada kemungkinan resepnya berubah.

Life - Quaker
Mini-Wheats, all varieties - Kellogg's
Muesli - Familia
Nutri-Grain, all varieties - Kellogg's
Oatmeal Crisp, all varieties - General Mills
Oatmeal Squares - Quaker
Organic Healthy Fiber Multigrain Flakes - Health Valley
Smart Start - Kellogg's
South Beach Diet Toasted Wheats

Direkomendasi: Sereal terbuat dari bran atau kulit gandum, tanpa trans fat, tanpa tambahan gula. Catatan: tetap periksa tabel kandungan gizinya, ada kemungkinan resepny berubah.

100% Bran - Post
All Bran, all varieties - Kellogg's
Bran Flakes - Post
Complete Wheat Bran Flakes - Kellogg's
Complete Oat Bran Flakes - Kellogg's
Granola, Low Fat - Kellogg's
Oat Bran - Quaker
Oat Bran Flakes - Health Valley
Oat Bran Flakes with Raisins - Health Valley
Organic Bran with Raisins - Health Valley
Raisin Bran - Kellogg's
Raisin Bran Flakes - Health Valley
Raisin Bran, Whole Grain Wheat - Post
Raisin Nut Bran - General Mills
Shredded Wheat 'n' Bran - Post
Total, Raisin Bran - General Mills

Weight Watchers Flakes 'n' Fiber
100% Natural Granola - Quaker

Tidak direkomendasi: Sereal yang masih mengandung *trans fat* pada pemeriksaan terakhir. Banyak mengandung gandum olahan *refined* dan tinggi kadar gula.

Basic Four - General Mills
Chocolate Peanut Butter Pops - Kellogg's
Cocoa Krispies - Kellogg's
Corn Pops - Kellogg's
Froot Loops - Kellogg's
Mini-Swirlz - Kellogg's
Smacks - Kellogg's

Tidak direkomendasi: Sereal terbuat dari gandum olahan (*refined*) dengan tambahan kadar gula cukup tinggi

Apple Jacks - Kellogg's
Cap'n Crunch, all varieties - Quaker
Chex, Rice or Corn - General Mills
Cocoa Frosted Flakes - Kellogg's
Cocoa Blasts - Quaker
Corn Pops - Kellogg's
Corn Flakes - Kellogg's and others
Count Chocula - General Mills
Crispix - Kellogg's
Frosted Flakes - Kellogg's
Product 19 - Kellogg's
Puffed Rice - Quaker
Rice Krispies, all varieties - Kellogg's
Special K - Kellogg's
Total Corn Flakes - General Mills

(FARMACIA Ethical update. Vol IX.No 4.
Nov 2009 dan How to Pick a Breakfast Cereal.
Diana Mirkin.com).

~Meilinah Hidayat

ENGLISH CAFÉ

Dear readers, living is learning. We learn things to improve our lives quality and to be blessing for others. This time, lets ponder one precious thing, humility. What's special in it? Have a taste!!

Humility

Humility is not an **abject** (kehinadinaan), **groveling** (merendah), **selfdespising** (memandang rendah atas diri) spirit; it is **but** (melainkan) a right **estimate** (penilaian) of ourselves as God sees us.

--- Tryon Edwards

Humility doesn't mean thinking less of yourself than of other people, nor does it mean having a low opinion of your own gifts. It means freedom from thinking about yourself at all.

--- William Temple

We come nearest to the great when we are great in humility.

--- Rabindranath Tagore

The best way to get the last word is to apologise.

An admission of error is a sign of strength rather than a confession of weakness.

Humility leads to strength and not to weakness. It's the highest form of selfrespect to admit mistakes and to make **amends** (perubahan) for them.

--- John J. McCloy

Humility before God is nothing if not proud in humility before men.

The test of any man's character is how he takes praise.

Sincere humility **attracts** (memikat)
Lack of humility **subtracts** (mengurangi)
Artificial humility **detracts** (menurunkan)

The **meek** (lembut) man is not a human mouse afflicted with a sense of his own inferiority. Rather, he may be in his moral life as bold as a lion and as strong as Samson; but he has stopped being fooled about himself.

Humility makes a man feel smaller as he becomes greater.

For thus saith, the High & **Lofty** (agung, mulia). One that inhabiteth eternity, whose name is Holy; I dwell in the high