

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Tang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Nama ruangan :

Menyatakan bahwa bersedia untuk dijadikan sebagai responden penelitian mahasiswa Jurusan Gizi Polteknik Kesehatan Tanjung Karang dengan judul penelitian “Gambaran Daya Terima Makanan dan Sisa Makanan Kelas III Makanan Biasa Pasien Rawat Inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus tahun 2022”

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan agar dapat digunakan mestinya.

Bandar Lampung, 2022

Yang menyatakan,

(.....)

Lampiran 2

KUESIONER PENELITIAN

A. Karakteristik Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin : P/L
4. Pendidikan :
5. Kelas Perawatan :
6. Waktu makan :

B. Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makanan

Nomor Responden:

Tanggal:

Berilah tanda (√) pada kolom yang berikrit ini:

Nama hidangan	Warna		Tekstur		Porsi	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
Total						
Ket: Ya : dapat diterima Tidak : tidak dapat diterima						

Sumber: Kemenkes RI (2013)

Lampiran 3

C. Penilaian Responden Terhadap Rasa Makanan

Aspek penilaian (penampilan makanan)	Kelompok makanan														
	Makanan pokok			Lauk hewani			Lauk nabati			Sayur			Buah		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
a. Aroma makanan															
b. Bumbu makanan															
c. Rasa makanan															
Komentaran:															
Nilai : 0 = kurang sedap / tidak enak / tidak matang 1 = sedap / enak / matang									Keterangan: P = Pagi S = Siang M = Malam						

Lampiran 4

D. Formulir Taksiran Sisa Makanan

Nama :		Tanggal					
No. Responden		Hari ke :					
Waktu makan	Jenis makanan	Skala Pengukuran					
		0 (0%)	1 (25%)	2 (50%)	3 (75%)	4 (95%)	5 (100%)
Pagi	Nasi						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
	Sayur						
	Buah						
Siang	Nasi						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
	Sayur						
	Buah						
Malam	Nasi						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
	Sayur						
	Buah						

Lampiran 6

	KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANGJUNGPUR Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung Telp. 0721 - 783 852 Faksimile 0721 - 773 918 Website : http://poltekkes-tjkg.ac.id E-mail : direktorat@poltekkes-tjkg.ac.id	
---	---	---

Nomor	PP 03.01/1.1/004	/2022
Lampiran	Eks	
Hal	<u>Izin Tempat Penelitian</u>	

Yang terhormat:
Bapak/Ibu Direktur RSUD Batin Mangunang Tanggamus
Di -
Tempat

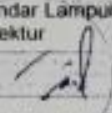
Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) bagi mahasiswa Tingkat III Pada Semester Genap Tahun Akademik 2021/2022 Program Studi Gizi Program Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tangjungpur, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin.

Adapun nama mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut

NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
Dhea Ajeng Sisik NIM : 1913411093	GAMBARAN DAYA TERMA MAKANAN DAN SISA MAKANAN KELAS III MAKANAN BIASA PADA PASIEN RAWAT INAP RSUD BATIN MANGUNANG TANGGAMUS TAHUN 2022	RSUD Batin Mangunang Tanggamus

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Bandar Lampung, 03 Januari 2022,
Direktur



Warjadin Aliyanto, SKM., M.Kes
NIP. 196401281985021001

Tembusan Kepada Yth:

1. Ka Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tangjungpur
2. Ka. Diklat RSUD Batin Mangunang Tanggamus

Lampiran 7

	PEMERINTAH KABUPATEN TANGGAMUS RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BATIN MANGUNANG Jalan Soekarno - Hatta Kompleks Islamic Center telp. (0722) 7220081 Fax. (0722) 7220083 KOTA AGUNG
Kotaagung, 10 Februari 2022	
Nomor : 122 / 46 / 2022	Kepada Yth,
Lampiran : -	Direktur Poltekkes Kemenkes
Perihal : <u>Izin Penelitian</u>	Tanjung Karang
	Di - Bandar Lampung

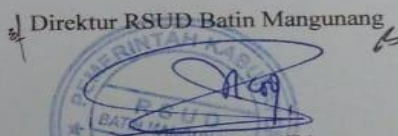
Menindaklanjuti Surat Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang , Tanggal 3 Januari 2022 Nomor : PP.03.01/L.1/004/2022 perihal Izin Tempat Penelitian :

Nama : DHEA AJENG SISKIA
RPL : 1913411093
Judul Penelitian : Gambaran Daya Terima Makanan dan Sisa Makanan Kelas III Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus Tahun 2022

Pada prinsipnya kami tidak keberatan yang bersangkutan untuk mengambil data di Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Kotaagung Kabupaten Tanggamus dan tidak untuk dipublikasikan.

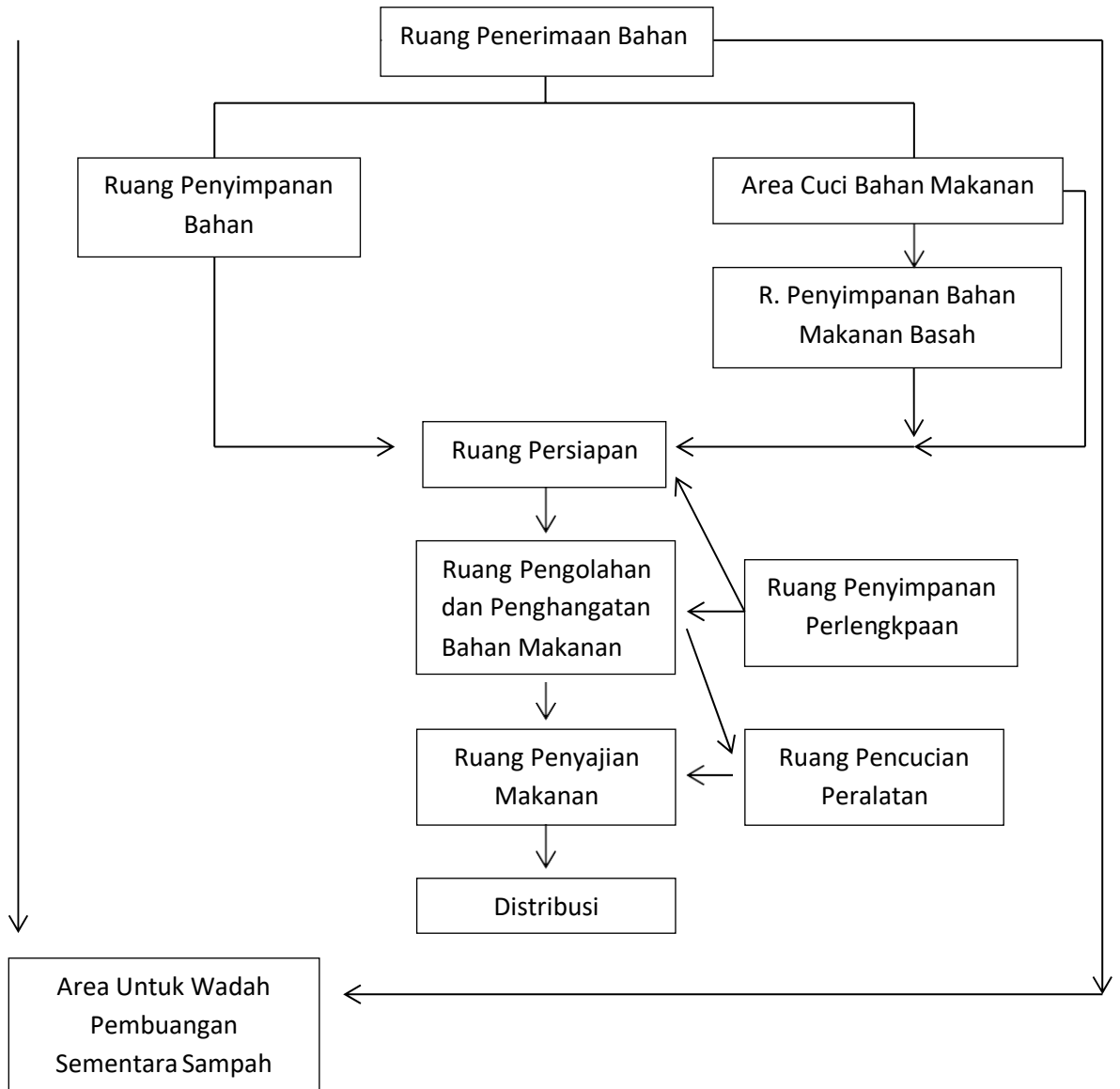
Demikian Surat ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Direktur RSUD Batin Mangunang


dr. MERI YOSEFA
Pembina
NIP. 19770719 200902 2 002

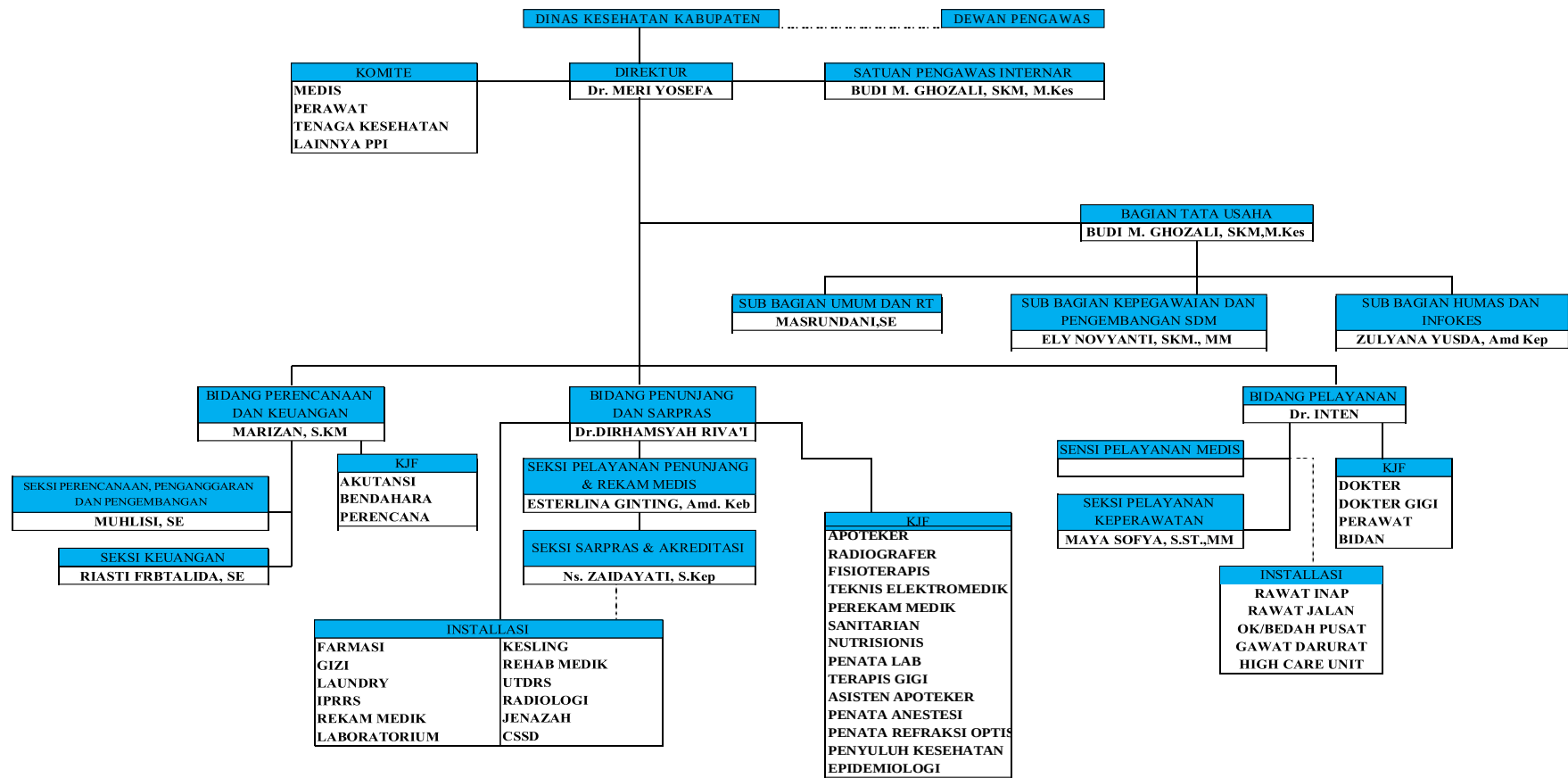
Lampiran 9

1. Alur Penyelenggaraan Makanan RSUD Batin Mangunang



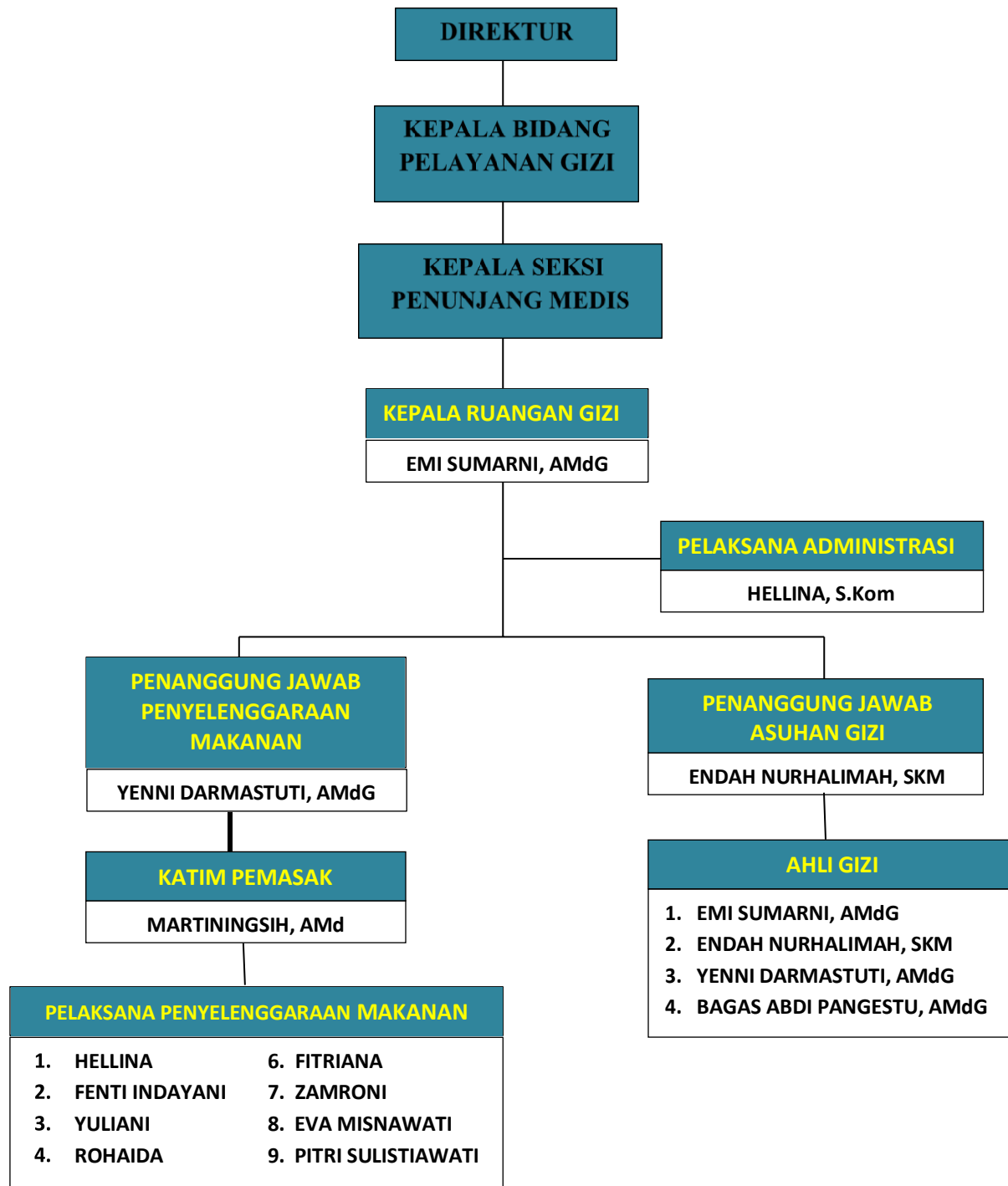
Lampiran 10

STRUKTUR ORGANISASI RSUD BATIN MANGUNANG TANGGAMUS 2022



Lampiran 11

STRUKTUR ORGANISASI RUANG INSTALASI GIZI RSUD KOTA AGUNG



Lampiran 12

**Siklus Menu 10 Hari Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten
Tanggamus**

Hari	Makan pagi	Snack Pagi	Makan Siang	Snack Sore	Makan Sore
H1	Capcay + bakso ikan Telur bb ungkep Tempe goreng	Teh Manis Bolu Kukus	BB/NB Bening Katuk,Jagung Manis,Wortel Lele Goreng Tahu bb Ungkep Ayam bb Ungkep (kls 1) Semangka (kls 2&3) Apel Fuji (kls 1)	Teh manis Martabak Telur	BB/NB Tumis Buncis, Wortel, Putren Hati bb Kuning Ikan bb Kuning(diet) Tempe Goreng Semangka (kls 1&2)
H2	Acar kuning buncis, wortel, tempe Nugget goreng telur bb kecap Tempe bb kecap	Teh Manis Risoles	BB/NB Sop Sayuran (Buncis,Wortel,Kentang, Kembang Kol) Ikan Goreng Tepung Tahu bb Kecap Sop Bakso Daging (kls 1) Pisang (kls 2&3) Pir (kls 1)	Teh Manis Donat	BB/NB Capcay Telur bb Semur Tempe bb Semur Pisang (kls 1&2)
H3	Tumis tahu putih, caisim, toge, daun bawang Pentol ayam Telur ceplok bb tomat	Teh Manis Puding	BB/NB Bening Oyong, Wortel, Toge Ikan bb tomat Ayam bb tomat (kls 1) Bakwan Jagung Semangka (kls 2&3) Jeruk (kls 1)	Teh Manis Talam Ubi	BB/NB Tumis Kcg Panjang, Wortel, Putren Hati Garang Asem Tahu bb Kuning Ikan Nibung bb Kuning (diet) Semangka (kls

					1&2)
H4	Tumis kacang panjang, tempe Telur bb kuning Nugget goreng	Teh Manis Kue Sus	BB/NB Soto Ikan Mas Goreng Tempe bb Kuning Telur Puyuh bb Kuning (kls 1) Pisang (kls 2&3) Melon (kls 1)	Teh Manis Kue Lumpur Pisang	BB/NB Bening Bayam, Toge, Wortel Ikan Nibung bb Kecap Tahu bb Kecap Pisang (kls 1&2)
H5	Tumis toge, wortel, tahu, daun bawang Pentol ayam goreng Telur bb opor	Teh Manis Bolu Pelangi	BB/NB Sayur Asem Ayam Goreng Tpg Tahu bb Tomat Ikan bb Tomat (kls 1) Semangka (kls 2&3) Klengkeng (kls 1)	Teh Manis Puding	BB/NB Acar Kuning Buncis, Wortel, Tempe Hati bb Semur Ikan bb semur Semangka (kls 1&2)
H6	Tumis buncis, wortel, putren, tahu putih Telur dadar Nugget goreng	Teh Manis Bolu Kukus	BB/NB Sayur Lodeh Lele Goreng Tahu bb Ungkep Telur Puyuh bb Ungkep (kls 1) Pisang (kls 2&3) Apel Fuji (kls 1)	Teh Manis Martabak Telur	BB/NB Tumis Oyong, Toge, Wortel Telur ceplok Tempe bb Ungkep Pisang (kls 1&2)
H7	Tumis sawi putih, tahu putih, toge, daun bawang Nugget goreng Telur bb tomat	Teh Manis Risoles	BB/NB Sop Jagung Manis Ikan bb Tomat Tahu Goreng Sop Bakso Ikan (kls 1) Semangka (kls 2&3) Pir (kls 1)	Teh Manis Donat	BB/NB Bening Toge, Wortel, Putren Bacem Hati Ayam Bacem Ikan (Diet) Bacem Tempe Semangka (kls 1&2)
H8	Tumis kacang	Teh Manis	BB/NB	Teh	BB/NB

	panjang, wortel, toge Telur bb ungkep Ikan bb ungkep Tahu goreng	Puding	Bening Katuk, Labu siam, Wortel Ikan Mas Goreng Tahu bb opor Ikan bb Opor (kls 1) Pisang (kls 2&3) Jeruk (kls 1)	Manis Kue Lumpur Pisang	Sop Jagung manis, Wortel Tempe bb Semur Telur dadar Pisang (kls 1&2)
H9	Tumis labu siam, jagung manis, daun bawang Pentol ayam goreng Telur bb ungkep Tahu bb ungkep	Teh Manis Kue Sus	BB/NB Soto Ayam bb ungkep Tahu goreng Telur Puyuh bb ungkep (kls 1) Semangka (kls 3) Melon (kls 1&2)	Teh Manis Martabak Telur	BB/NB Cah Caisim, Tahu Kulit, wortel Ikan bb tomat Semangka (1&2)
H10	Tumis toge, wortel, tahu putih, daun bawang Telur dadar Nugget goreng	Teh Manis Bolu Pelangi	BB/NB Tumis Jagung Manis, Toge, Wortel, Buncis Sop Ayam cacah Tahu goreng Sop Bakso Daging (kls 1) Pisang (kls 2&3) Klengkeng (kls 1)	Teh manis Puding	BB/NB Cah Tahu Kuning, Toge, Wortel Pindang Ikan Semangka (kls 1&2)
H11	Bening toge, wortel, tempe, daun bawang Pentol ayam Telur bb ungkep	Teh Manis Martabak Telur	BB/NB Bening Bayam, Jagung Manis, Wortel Tahu bb Ungkep Ikan Mas Goreng Telur Puyuh bb Ungkep (kls 1) Semangka (kls 3) Pir (kls 1&2)	Teh Manis Bolu Kukus	BB/NB Sop Sayuran (Buncis, Wortel, Kentang, Kembang Kol) Ikan goring tepung Tempe bb kecap Pisang (kls 1&2)

Lampiran 13

DOKUMENTASI

		Proses Wawancara
		Contoh menu
		Proses menimbang/mentapsir sisa makanan

Lampiran 14

Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	17-30 tahun	17	63.0	63.0	63.0
	31-65 tahun	10	37.0	37.0	100.0
	Total	27	100.0	100.0	

Jenis kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	laki-laki	11	40.7	40.7	40.7
	perempuan	16	59.3	59.3	100.0
	Total	27	100.0	100.0	

daya terima Warna, Tekstur, Porsi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak sesuai	9	32.1	33.3	33.3
	sesuai	18	64.3	66.7	100.0
	Total	27	96.4	100.0	
Missing	System	1	3.6		
Total		28	100.0		

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak enak	14	51.9	51.9	51.9
	enak	13	48.1	48.1	100.0
	Total	27	100.0	100.0	

Bumbu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak sedap	14	51.9	51.9	51.9
	sedap	13	48.1	48.1	100.0
	Total	27	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak harum	14	51.9	51.9	51.9
	harum	13	48.1	48.1	100.0
	Total	27	100.0	100.0	

Umur	JK	warna (%)	tekstur (%)	porsi (%)	Rasa (%)	Bumbu (%)
15	P	82	80	80	76	80
17	L	80	82	76	80	76
18	P	66	70	80	80	80
20	P	78	72	82	70	82
20	P	42	70	80	82	70
20	P	80	70	70	80	70
22	L	80	52	86	80	86
22	L	86	80	80	70	72
23	P	76	60	70	72	80
23	P	76	80	80	66	80
24	P	50	60	80	86	60
25	P	60	72	66	80	56
25	P	60	86	82	76	86
27	P	60	76	76	70	86
27	P	82	76	80	80	80
30	L	82	82	80	70	60
30	P	56	70	72	70	60
40	L	66	80	86	56	56
40	L	80	50	86	82	80
45	L	80	80	82	80	56
45	L	66	50	66	70	80
45	L	86	60	76	80	70
50	P	72	62	80	80	72
50	P	86	62	80	50	80
50	P	66	56	82	72	82
50	L	50	72	80	70	72
55	L	50	50	80	56	56

1. Sisa makanan

Tabel sisa makan pagi, makan siang, makan sore (nasi) pada hari ke 1

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	50	0	25	25	25	25
Siang	0	0	50	75	25	20
Sore	25	25	25	0	25	20

Tabel sisa makan lauk hewani pagi (omlet telur), siang (lele goreng), sore (ikan nibung bb kuning) pada hari ke 1

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	25	0	25	25	25	20
Siang	25	25	50	75	25	40
Sore	25	25	25	0	50	25

Tabel sisa makan lauk nabati pagi (tempe goreng), siang (tahu bb ungkep), sore (tahu bb kuning) pada hari ke 1

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	50	50	25	25	25	35
Siang	0	25	50	75	25	30
Sore	25	25	25	25	25	25

Tabel sisa makan sayur pagi (bening katuk+jagung manis+wortel), siang (capcay+bakso), sore (tumis buncis+wortel+putren) pada hari ke 1

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	0	0	25	25	25	15
Siang	50	0	50	25	25	30
Sore	25	25	25	25	25	25

Tabel sisa makan buah semangka yang disajikan pada hari ke 1

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Siang	0	0	50	0	0	10

Tabel sisa makan pagi, makan siang, makan sore (nasi) pada hari ke 2

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	25	0	25	25	25	20
Siang	25	0	50	25	25	25
Sore	25	25	25	0	25	20

Tabel sisa makan lauk hewani pagi (telur bb kecap), siang (ikan goreng tepung), sore (telur bb semur) pada hari ke 2

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	25	0	50	25	25	25
Siang	25	25	50	25	25	30
Sore	25	25	100	25	50	45

Tabel sisa makan lauk nabati pagi (tempe bb kecap), siang (tahu goreng), sore (tempe bb semur) pada hari ke 2

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	50	50	25	25	25	35
Siang	0	25	50	50	25	30
Sore	25	25	25	25	100	40

Tabel sisa makan sayur pagi (acar kuning buncis wortel), siang (sop buncis+wortel+kembang kol), sore (capcay) pada hari ke 2

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	25	75	25	25	25	35
Siang	50	0	50	25	75	40
Sore	25	25	25	25	25	25

Tabel sisa makan buah pisang yang disajikan pada hari ke 2

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Siang	25	0	0	0	0	5

Tabel sisa makan pagi, makan siang, makan sore (nasi) pada hari ke 3

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	50	0	25	25	25	0	20,8
Siang	0	0	50	75	25	25	29,1
Sore	25	25	25	0	25	25	20,8

Tabel sisa makan lauk hewani pagi (telur ceplok), siang (ayam bb tomat), sore (ikan nibung bb kuning) pada hari ke 3

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	25	0	25	25	25	0	16,6
Siang	25	25	50	25	25	0	25
Sore	25	25	25	0	50	25	25

Tabel sisa makan lauk nabati pagi (tumis tahu+toge), siang (tempe goreng), sore (tahu bb kuning) pada hari ke 3

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	50	50	25	25	25	25	33,3
Siang	0	25	50	75	25	100	45,8
Sore	25	25	25	25	25	25	25

Tabel sisa makan sayur pagi (tumis caisin), siang (bening oyong+wortel), sore (tumis kgc Panjang+wortel+putren) pada hari ke 3

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	0	0	25	50	25	50	25
Siang	50	0	50	25	25	25	29,1
Sore	25	25	25	25	25	75	33,3

Tabel sisa makan buah melon yang disajikan pada hari ke 3

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Siang	0	0	0	0	0	0	0

Tabel sisa makan pagi, makan siang, makan sore (nasi) pada hari ke 4

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	0	0	25	25	25	15
Siang	0	0	50	25	25	20
Sore	25	0	25	0	25	15

Tabel sisa makan lauk hewani pagi (telur dadar), siang (ikan mas goreng), sore (ikan nibung bb kecap) pada hari ke 4

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	25	0	25	25	25	20
Siang	25	25	50	75	25	40
Sore	25	25	25	0	50	25

Tabel sisa makan lauk nabati pagi (tahu goreng), siang (tempe bb ungkep), sore (tahu bb kecap) pada hari ke 4

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	50	50	25	25	25	35
Siang	0	25	50	50	25	30
Sore	25	25	25	25	25	25

Tabel sisa makan sayur pagi (tumis kacang panjang), siang (soto), sore (bening bayam+wortel) pada hari ke 4

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Pagi	0	50	25	25	25	25
Siang	25	0	50	25	25	25
Sore	25	25	25	25	25	25

Tabel sisa makan buah pisang yang disajikan pada hari ke 4

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)					Rata-rata (%)
	Sampel					
	1	2	3	4	5	
Siang	0	0	25	0	0	5

Tabel sisa makan pagi, makan siang, makan sore (nasi) pada hari ke 5

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	25	0	25	25	25	0	16,6
Siang	0	0	50	50	25	25	25
Sore	25	25	25	0	25	25	20,8

Tabel sisa makan lauk hewani pagi (telur bb opor), siang (ayam goreng tpg), sore (ikan nibung bb kuning) pada hari ke 5

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	25	0	25	25	25	0	16,6
Siang	25	25	50	25	25	0	25
Sore	25	25	25	0	50	25	25

Tabel sisa makan lauk nabati pagi (tumis tahu+toge), siang (tahu bb tomat), sore (tempe goreng) pada hari ke 5

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	50	0	25	25	25	25	25
Siang	0	25	50	75	25	50	37,5
Sore	25	0	25	25	25	25	20,8

Tabel sisa makan sayur pagi (tumis wortel), siang (sayur asem), sore (acar kuning buncis+wortel) pada hari ke 5

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Pagi	0	0	25	50	25	50	25
Siang	50	75	50	25	25	25	41,6
Sore	25	0	25	25	25	75	29,1

Tabel sisa makan buah semangka yang disajikan pada hari ke 5

Waktu	Sisa makanan yang disajikan (%)						Rata-rata (%)
	Sampel						
	1	2	3	4	5	6	
Siang	0	0	0	0	0	0	0

No	Nasi	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah
1	25	20	35	15	0
2	20	40	30	30	10
3	20	25	25	25	0
4	20	25	35	35	0
5	25	30	30	40	5
6	20	45	40	25	0
7	20.8	16.6	33.3	25	0
8	29.1	25	45.8	29.1	0
9	20.8	25	25	33.3	0
10	15	20	35	25	0
11	20	40	30	25	5
12	15	25	25	25	0
13	16.6	16.6	25	25	0
14	25	25	37.5	41.6	0
15	20.8	25	20.8	29.1	0
Total	313.1	403.2	472.4	428.1	20
(%)	20.8	26.8	31.4	28.5	1.3