

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya:

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Alamat :

No. Telpon/Wa :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Persepsi Distribusi dan Cita Rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSUD Muhammadiyah Metro”. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

Responden

Peneliti

(.....)

(Arla Aprilia Ailani)

NIM 2013411059

Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN **Persepsi Distribusi Dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III** **Di RSUD Muhammadiyah Metro**

A. Identitas Pewawancara

1. Nama :
2. Nim :
3. Tanggal Wawancara :

B. Identitas Responden

1. Nama :
2. Tanggal Masuk :
3. Jenis Kelamin :
4. Usia :
5. Alamat :
6. No Telpon/Wa :
7. Pendidikan :
 - a. SD/Sederajat
 - b. SMP/Sederajat
 - c. SMA/Sederajat
 - d. PT/Sederajat
8. Pekerjaan :
 - a. Tidak Bekerja
 - b. PNS
 - c. Pegawai Swasta
 - d. Lainnya, sebutkan :
9. Agama :
10. Nama Ruangan :
11. Riwayat Penyakit :

C. Distribusi Makanan Biasa

Isilah kolom berikut dengan ceklis (✓) pada pilihan yang menurut saudara tepat!

Kategori	Aspek Penilaian (Penyajian makanan)							
	Peraturan Pemberian Makan		Daftar Permintaan Makan		Peralatan Dsitribusi		Jadwal Pendistribusi an Makanan	
	P	S	P	S	P	S	P	S
1. Tidak sesuai								
2. Kurang sesuai								
3. Sesuai								

Keterangan :

P : Pagi

S : Siang

D. Cita Rasa Makanan

Isilah kolom berikut dengan angka yang telah disediakan pada pilihan yang menurut saudara tepat!

Penampilan Makanan

Aspek Penilaian (Penampilan Makanan)	Kelompok Makanan									
	Makanan Pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah	
	P	S	P	S	P	S	P	S	P	S
1. Warna Makanan										
2. Bentuk Makanan										
3. Besar Porsi										
4. Aroma makanan										

Keterangan :

- 1= Tidak suka
- 2= Kurang suka
- 3= Suka

P : Pagi
S : Siang

Rasa Makanan

Aspek Penilaian (Rasa Makanan)	Kelompok Makanan									
	Makanan Pokok		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah	
	P	S	P	S	P	S	P	S	P	S
1. Rasa Makanan										
2. Bumbu Makanan										
3. Tekstur (keempukan) Makanan										
4. Suhu makanan										
5. Tingkat Kematangan										

Keterangan :

- 1= Tidak suka
- 2= Kurang suka
- 3= Suka

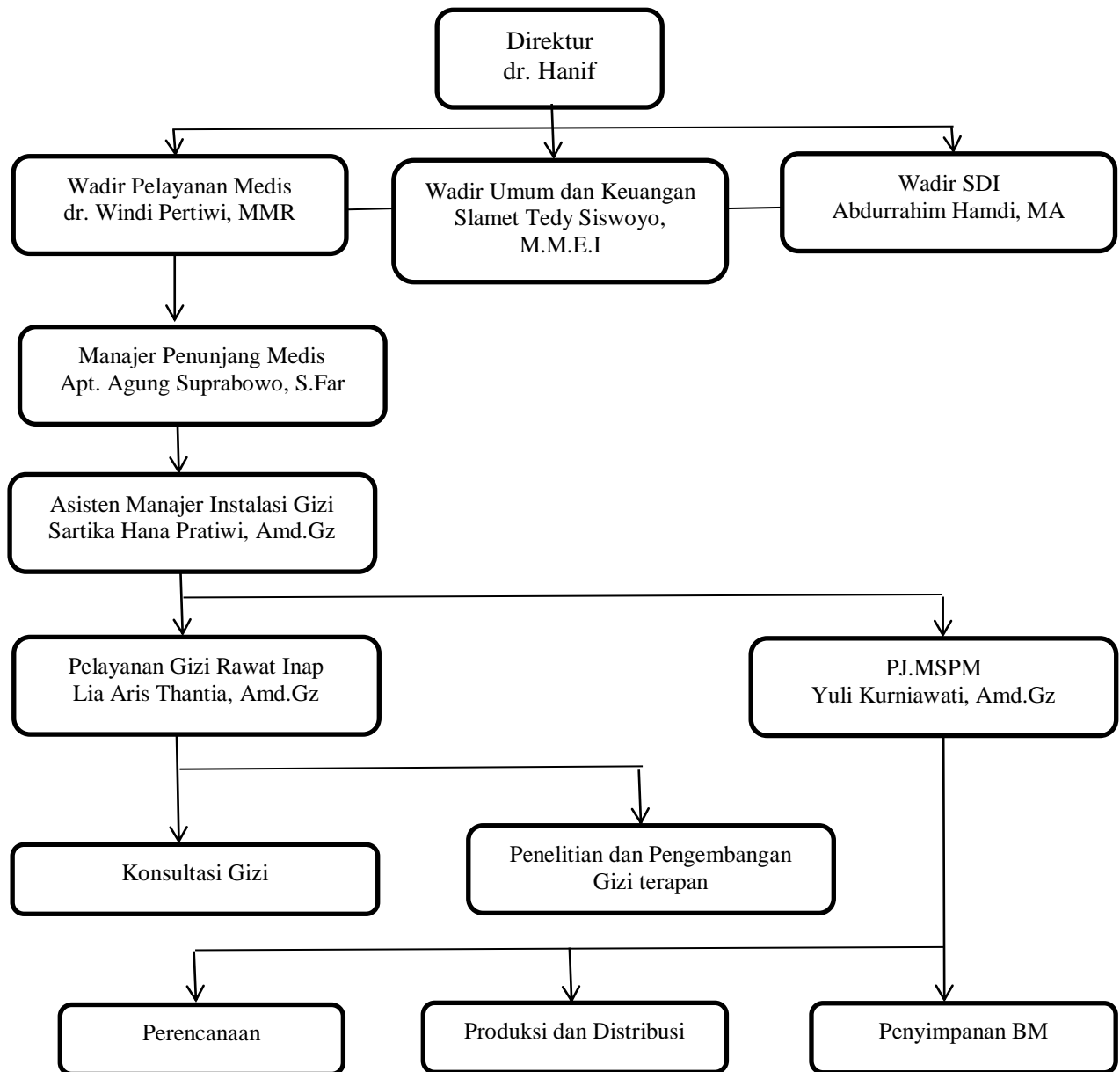
P : Pagi
S : Siang

Lampiran 3. Siklus Menu RSUMM Kelas III

Waktu	Siklus 1	Siklus 2	Siklus 3	Siklus 4	Siklus 5
Pagi	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Omlate cetak Tahu kuning BB rendang Tumis sawi wortel 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Bola ayam bawang Bombay Kalio tempe Tumis kacang panjang + toge 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Opor telur bulat Bacem tahu putih Cah buncis + janten 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ayam pentul bb kari Tahu kuning bb kecap Capcay (wortel, sawi, caisin) 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Telur cetak Tempe bb kemiri Tumis labu siam + jagung
Snack	<ul style="list-style-type: none"> Jus semangka 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Jeruk 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Puding telur 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Jeruk 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Papaya
Siang	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Rolade ayam bb kari Semur tahu kuning Bening katu + jagung Pisang ambon 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Telur ceker bb kacang Sop macaroni + wortel + buncis Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Pepes ikan patin Rolade tahu kuning bb kemangi Bening bayam + wortel Papaya 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Fuyunghai Tempe bb opor kering Sayur kare Salak 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Rolade ayam bawang bombai Oseng tahu putih Sop sayuran (wortel, kentang, buncis, tomat) Pisang ambon
Sore	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Pindang lele Tumis tempe Cah janten + wortel 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ikan dencis bakar Semur tahu kuning Bening oyong + jagung pipil + soun 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ayam kecap diet Rolade tahu putih goreng Sayur asem 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Mangut lele Rolade tahu putih Tumis oyong + toge 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Pepes ikan patin Semur tahu kuning gurih Bening bayam + wortel

Waktu	Siklus 6	Siklus 7	Siklus 8	Siklus 9	Siklus 10	Siklus +1
Pagi	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Gulai telur Tahu putih Cah sawi putih wortel 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Kalio ayam pentul Tahu kuning bb kecap Tumis labu siam + jagung 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ayam bb rendang Tahu kuning bb opor Tumis kacang panjang + janten 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Bola ayam bb gulai Tahu putih bb bistik Cah oyong + toge 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Telur bumbu bali Perkedel tahu kukus Cah buncis janten 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Rerndang telur Kalio tahu kuning Tumis kacang panjang jaqung manis
Snack	<ul style="list-style-type: none"> Teh Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Pisang ambon 	<ul style="list-style-type: none"> The Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Papaya 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Teh Salak
Siang	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ayam bumbu kuning Bacem tempe Soto ayam (toge, kol, soun) Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Telur dadar gurih Steak tempe bb semur Tumis sayur ceria (wortel, buncis, toge) Papaya 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ikan patin bb kemiri Tahu putih bb kecap Cah wortel, janten, buncis Salak 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Telur cetak acar kuning Oseng tahu kuning Acar kuning (timun, wortel) jeruk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Bacem ayam Bacem tempe Sop macaroni, wortel, buncis Pisang ambon 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ayam garang asem Tempe bb kari Cah kangkung Melon
Sore	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ikan dencis bumbu kuning 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Mangut ikan lele kemiri Tahu bb rawon Sayur asam 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Telur kecap bawang bombai Oseng-oseng tempe Oseng toge dan kacang panjang 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Dencis bb kuning Sate tempe Bobor ayam 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Patin kuah tomyam Tahu kuning bb mangut Tumis toge singapura 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi/bubur Ikan dencis panggang Semur tahu putih Sapo tahu (wortel, kembang ko, caisin)

Lampiran 4. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Muhammadiyah Metro.



Lampiran 5. Standar Bumbu RSUD Muhammadiyah Metro

a. Standar Bumbu A (Merah)

Komposisi bahan makanan untuk 25 orang

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Bawang Merah	0,6 kg	0,5 kg
2	Bawang Putih	0,125 kg	0,125 kg
3	Cabe Merah	0,5 kg	0,3 kg
4	Kemiri	0,3 kg	0,3 kg
5	Gula Merah	0,25 kg	0,25 kg

Jumlah berat bersih = 1.775 kg

Komposisi bahan makanan untuk 50 porsi

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Bawang Merah	1 kg	0,75 kg
2	Bawang Putih	0,25 kg	0,25 kg
3	Cabe Merah	1 kg	0,8 kg
4	Kemiri	0,6 kg	0,6 kg
5	Gula Merah	0,5 kg	0,5 kg

Jumlah berat bersih = 1.775 kg

b. Standar Bumbu B (Putih)

Komposisi bahan makanan untuk 25 orang

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Bawang Merah	0,25 kg	0,2 kg
2	Bawang Putih	0,05 kg	0,05 kg
3	Kemiri	0,1 kg	0,1 kg
4	Ketumbar	0,05 kg	0,05 kg
5	Gula Merah	0,1 kg	0,1 kg

Jumlah berat bersih = 0,5 kg

Komposisi bahan makanan untuk 50 porsi

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Bawang Merah	0,5 kg	0,4 kg
2	Bawang Putih	0,07 kg	0,06 kg
3	Kemiri	0,2 kg	0,2 kg
4	Ketumbar	0,1 kg	0,1 kg
5	Gula Merah	0,2 kg	0,2 kg

Jumlah berat bersih = 1 kg

c. Standar Bumbu C

Komposisi bahan makanan untuk 25 orang

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Bawang Merah	0,125 kg	0,1 kg
2	Bawang Putih	0,02 kg	0,02 kg
3	Lada	0,01 kg	0,01 kg

Jumlah berat bersih = 0,13 kg

Komposisi bahan makanan untuk 50 porsi

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Bawang Merah	0,25 kg	0,25 kg
2	Bawang Putih	0,03 kg	0,03 kg
3	Lada	0,03 kg	0,03 kg

Jumlah berat bersih = 0,31 kg

d. Standar Bumbu D (Iris)

Komposisi bahan makanan untuk 25 orang

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Cabe merah	0,125 kg	0,12 kg
2	Bawang Merah	0,1 kg	0,1 kg
3	Bawang Putih	0,02 kg	0,02 kg
4	Tomat	0,1 kg	0,1 kg
5	Gula Merah	0,05 kg	0,05 kg

Jumlah berat bersih = 0,39 kg

Komposisi bahan makanan untuk 50 orang

No	Nama Bumbu	Berat Kotor (kg)	Berat Bersih (kg)
1	Cabe merah	0,25 kg	0,2 kg
2	Bawang Merah	0,2 kg	0,2 kg
3	Bawang Putih	0,03 kg	0,03 kg
4	Tomat	0,2 kg	0,2 kg
5	Gula Merah	0,1 kg	0,1 kg

Jumlah berat bersih = 0,73 kg

e. Standar Bumbu E (Bumbu Tambahan di Sesuaikan Dengan Kebutuhan)

1. Tomat
2. Daun salam, sereh, laos
3. Kunyit, jahe
4. Daun kunyit, daun jeruk
5. Limau

Lampiran 6. Surat Izin dan Bukti Pembayaran


KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURBAN
 Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@ptkes.tjk.cil Website : <http://ptkes.tjk.cil>

Nomor : PP 03 01 / I. 1 / 1863-96 / 2023
 Lampiran : 1 Eks
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat, Direktur RSU Muhammadiyah Metro Kota Metro
 Di - Metro


Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	Ade Nurul Lia	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diare Di Ruang Anak RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023	RSU Muhammadiyah Metro
2	Nepira Putri Andani	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 Di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2023	RSU Muhammadiyah Metro
3	Arlia Aprilia Ailani	Persepsi Distribusi Dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III Di RS Muhammadiyah Metro Tahun 2023	RSU Muhammadiyah Metro

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih


Direktur
Desy Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP.198705271988012001

Tembusan :
 1. Ka Jurusan Gizi
 2. Ka Bid Diklat RSU Muhammadiyah Metro Kota Metro


RSU Muhammadiyah Metro
 Jl. Soekarno - Hatta No. 42 Mulyojati 16 B Metro Barat - Metro Telp.(0725)49490, 7850378,
 Fax.(0725)47760 Website : www.rsumm.co.id email : info.rsumm@gmail.com



No : MK0523-00031

PENERIMAAN KAS

Sudah Terima dari : **biaya penelitian an. Arla aprilia ailani (poltekkes TJ)**
 Tanggal : **05 Mei 2023**
 Sejumlah : **Dua Ratus Lima Puluh Ribu Rupiah**

NO.	NO. AKUN	NAMA AKUN	KETERANGAN	JUMLAH
1	312-01	HUTANG DANA OJT	penelitian	200.000
2	590-10	PEND. LAIN-LAIN	penelitian	50.000
TOTAL				250.000

Metro, 05 Mei 2023

Diterima :  Mengetahui : _____ Diperiksa : _____ Dibayar : 
 (Arla Aprilia A)

Printed by: FEBT/05-Mei-2023 11:13



KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.297/KEPK-TJK/V/2023

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
 The research protocol proposed by :

Peneliti utama : Arla Aprilia Ailani
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang
Name of the Institution

Dengan judul:
 Title

"Persepsi Distribusi Dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III di Rs Muhammadiyah Metro Tahun 2023"

"Perception Of Distribution And Taste Of Ordinary Food In Class III Patients At The Muhammadiyah Metro Hospital In 2023"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefit, 4) Risk, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 03 Mei 2023 sampai dengan tanggal 03 Mei 2024.

This declaration of ethics applies during the period May 03, 2023 until May 03, 2024.

May 03, 2023

Professor and Chairperson,



Dr. Aprina, S.Kp., M.Kes



MAJELIS PEMBINA KESEHATAN UMUM
RSU MUHAMMADIYAH METRO

Jl. Soekarno - Hatta No. 42 Mulyajati 16 B Fax : (0725) 47760
 Metro Biasa - Metro, Lampung 34125 e-mail : info.rsumm@gmail.com
 Telp. (0725) 49490, 7850378 website : www.rsumm.co.id

Nomor : 478/III.6.AU/P/2023
 Lamp. : ---
 Perihal : Konfirmasi Izin Penelitian

Metro, 12 Syawal 1444 H
 09 Mei 2023 M

Kepada Ykh.
Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang
 di

T E M P A T

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji bagi Allah SWT, sholawat dan salam semoga tercurah kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman, Aamin.

Menindaklanjuti surat Saudara No. PP.03.01/I.1/1863.96/2023 tanggal 16 Maret 2023 tentang Izin Penelitian, maka kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami menyetujui dan memberikan izin kepada :

No	Nama	Judul Penelitian
1	Ade Nurul Lia	Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Diare di Ruang Anak RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023
2	Nepira Putri Andani	Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2023
3	Arla Aprilia Ailani	Persepsi Distribusi dan Cita Rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023

Untuk melaksanakan kegiatan penelitian di RSU Muhammadiyah Metro dengan ketentuan sebagai berikut :

- Bersedia mengikuti peraturan yang ada di RSU Muhammadiyah Metro.
- Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan peraturan yang berlaku di RSU Muhammadiyah Metro, dengan rincian sebagai berikut :

No.	Jenjang Pendidikan	Satuan	Biaya
1.	D3 (Diploma 3)	Penelitian	Rp. 250.000,-

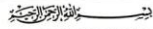
Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.
Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh





MAJELIS PEMBINA KESEHATAN UMUM
RSU MUHAMMADIYAH METRO

Jl. Soekarno - Hatta No. 42 Mulyojati 16 B Fax. : (0725) 47760
Metro Barat - Metro, Lampung 34125 e-mail : info.rsuum@gmail.com
Telp. (0725) 49490, 7850378 website : www.rsuum.co.id



SURAT KETERANGAN

Nomor : 630/KET/III.6.AU/H/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : dr. Hanif
NBM : 1159451
Jabatan : Direktur RSU Muhammadiyah Metro

Menerangkan bahwa :

No	Nama	Prodi	Instansi Pendidikan	Judul Penelitian
1	Ade Nurul Lia	D3 Gizi	Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang	Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Diare di Ruang Anak RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023
2	Nepira Putri Andani			Penatalaksanaan Asuhan Gizi terstandar pada Pasien Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2023
3	Arla Aprilia Ailani			Persepsi Distribusi dan Cita Rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSU Muhammadiyah Metro Tahun 2023

Nama-nama diatas benar telah melaksanakan penelitian di RSU Muhammadiyah Metro.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Metro, 03 Dzulhijjah 1444 H
21 Juni 2023 M

Direktur,

dr. Hanif
NBM. 1159451

Lampiran 7. Dokumentasi Alat Distribusi



Troly Penghangat Makanan



Troly Makanan