

Lampiran. 1 Surat Izin Poltekkes



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWANA

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.03.01/I.1/1863.117/2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat
 Di – Lampung Barat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurwa Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Berikut terlampir mahasiswa yang melakukan penelitian.

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


 Direktur,
Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP. 196705271988012001

Tembusan :
 1 Ka Jurusan Gizi
 2 Ka Bid Diklat


Lampiran 1 : Izin Penelitian
 Nomor : PP.03.01/1.1/1963.17/2023
 Tanggal : 16 Maret 2023

DAFTAR NAMA MAHASISWA DAN JUDUL PENELITIAN
 PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
 POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPINANG T.A 2022/2023

NO	NAMA	NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	VERONICA RISDA NOFIYANI	2013411146	Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Status Gizi Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hemodialisis Di Poli Rawat Jalan Rsd Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
2	SUCI PERMATA SARI	1913411040	Gambaran Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pada Pengolah Makanan Di Rsd Alimudin Umar Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
3	ROSA AFRILIA	2013411038	Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Makan Pagi Dengan Tekstur Makan Biasa Di Rsd Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2023	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
4	LIDIA LIA SARI	2013411029	Gambaran Analiss Biaya Bahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Alimuddin Umar Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
5	ANZELA HELVENI PARTA	1913411004	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Pasca Operasi Caesar Di Rsd Alimudin Umar Kabupaten Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat

Direktur

Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
 NIP: 196705271988012001



Lampiran 2. Surat PTSP



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG BARAT
DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Teratai No. 2 Way Mengaku Telp/Fax (0728) 21246 Liwa 34811

Email : perizinan.lampungbarat@gmail.com.

Website : www.pmpstsp.lampungbaratkab.go.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : 503/50/SUKET-PNLT/III.15/2023

DASAR	: 1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah. 2. Peraturan Kementerian Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian 3. Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat Nomor 14 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat No 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah
MEMBACA	: 1. Surat Permohonan dari Rosa Afrilia 2. Rekomendasi Rekomendasi Kesbang dan Dinkes.
MEMPERHATIKAN	: Proposal Permohonan Data

MEREKOMENDASIKAN :

Nama	: Rosa Afrilia
NPM	: 2013411038
NIK	: 1804066404020001
Jenis Kelamin	: Perempuan
Tempat/TGL Lahir	: Kenali, 29 April 2002
Alamat	: Kenali, Kecamatan Belalau, Kabupaten Lampung Barat
Pekerjaan	: Mahasiswi
Tujuan Penelitian	: Laporan Tugas Akhir
Lokasi Penelitian	: RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat
Judul Penelitian	: Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Makan Pagi Dengan Tekstur Makan Biasa di RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat Tahun 202
Waktu yang diberikan	: dari Tanggal 2 Mei 2023 sampai dengan Tanggal 2 Mei 2024

Dengan Ketentuan

1. Rekomendasi ini diberikan untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan;
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian/survei yang tidak sesuai/tidak ada kaitannya dengan judul penelitian tersebut di atas;
3. Melaporkan hasilnya secara tertulis kepada Bupati Lampung Barat melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu;
4. Surat Rekomendasi ini dicabut apabila Pemegangnya tidak mentaati ketentuan tersebut diatas;
5. Yang bersangkutan harus memenuhi Syarat serta ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.

Demikian Surat Keterangan Penelitian ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Liwa, 2 Mei 2023
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU,



02/05/2023 10:29:48



Drs. DAMAN NASIR, M.P.
Pembina Utama Muda (IV/c)
NIP. 19680701 198901 1 002

Tembusan : Kepada Yth.

1. Bupati / Wakil Bupati Lampung Barat (sebagai laporan)
2. Arsip

Lampiran 3. Lembar Persetujuan

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Kelas Perawatan :

Alamat :

Menyatakan ketersediaan untuk dijadikan responden penelitian mahasiswi Jurusan DIII Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang dengan judul “Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Makan Pagi dengan tekstur makan biasa di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2023”.

Kerahasiaan informasi dan identitas responden dijamin oleh peneliti akan aman dan tidak akan disebar luaskan baik melalui media manapun. Dengan demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya agar dapat digunakan sebagai mana mestinya.

Bandar Lampung, 3 Mei 2023

Peneliti

Responden

Rosa Afrilia

()

Lampiran 4. Kuisoner Penelitian
KUISIONER KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP TERHADAP MAKAN PAGI

Aspek Penilaian	Makanan pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah
A. Penampilan Makan Pagi					
Warna makanan ? 1. Kurang puas 2. Cukup 3. Puas					
Bentuk makan Pagi ? 1. Kurang Puas 2. Cukup 3. puas					
3.penyajian makanan ? 1. Kurang puas 2. Cukup 3. Puas					
Porsi makan Pagi ? 1. Kurang puas 2. Cukup 3. puas					
B. Rasa Makanan					
Aroma makan pagi ? 1. kurang puas 2. Cukup 3. puas					
Tingkat kematangan makan pagi ? 1.Kurang puas 2.Cukup 3. Puas					
bumbu ? 1.kurang puas 2.cukup 3.puas					
Suhu makan pagi ? 1. Kurang puas 2.Cukup 3.puas					

Pukul berapa bapak ibu mendapat mendapatkan makanan ?

Waktu pemberian makanan	puas (06:30-07:30)	Tidak puas >07:30
Makan Pagi		

Penilaian :

1 = Puas

2 = Tidak puas

Cara pengisian kuisisioner dengan cara memberi menceklis jawaban yang dipilih

Kuisisioner kebersihan alat makan	puas	Cukup puas	Kurang puas
Bagaimna penyajian plato dan alat makan yang disajikan apakah bersih			

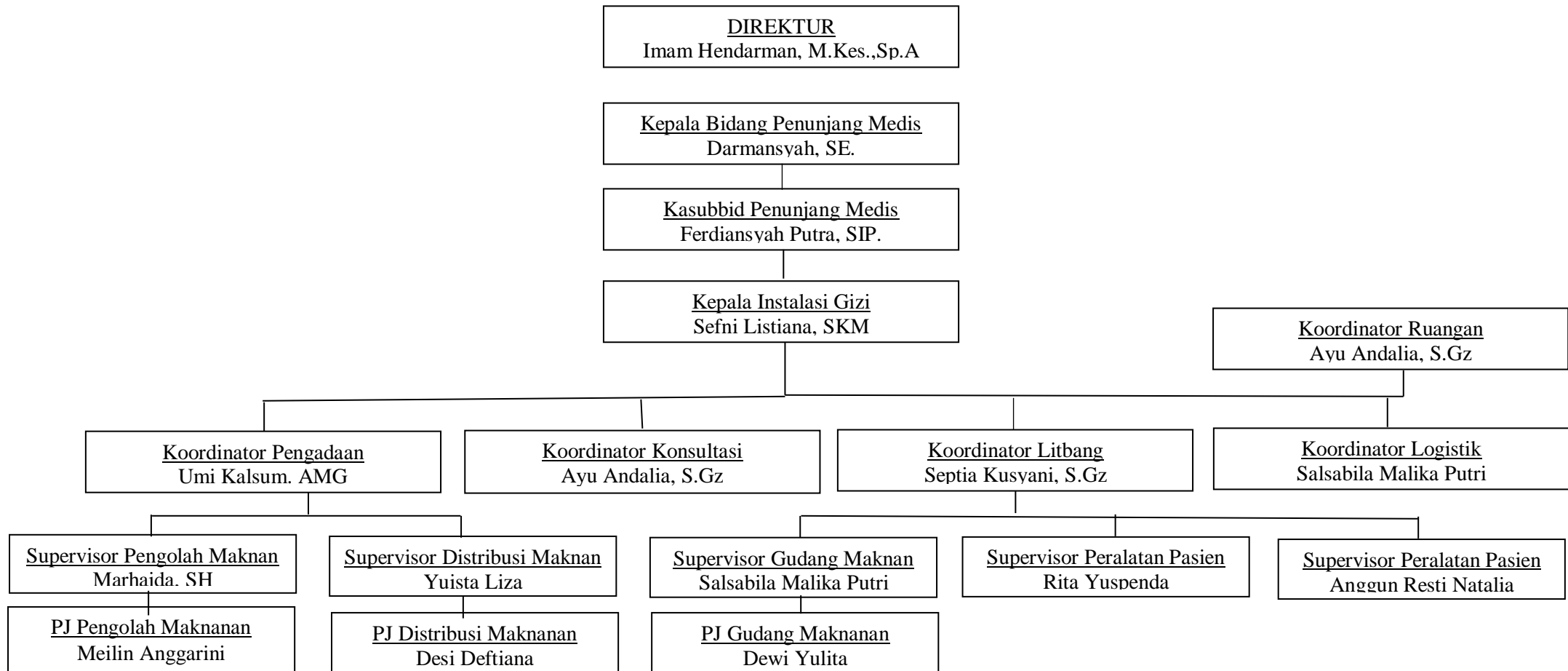
Penilaian :

1 = Kurang puas

2 = Cukup puas

3 = Puas

Lampiran. 5 Struktur Organisasi Instalasi Gizi



Lampiran. 6 Siklus Menu 7 hari

MENU 1 (SENIN)

WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	<ul style="list-style-type: none"> - TELUR DADAR + DAUN BAWANG - TAHU GORENG TEPUNG - BENING WORTEL + TOGE + SOUN 	TELUR DADAR <ul style="list-style-type: none"> - TELUR = 25 BUTIR - DN. BAWANG = 3 BTG TAHU GORENG TEPUNG <ul style="list-style-type: none"> - TAHU = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BH BENING WORTEL + TOGE + SOUN <ul style="list-style-type: none"> - WORTEL - TOGE - SOUN = 3 BH
SNACK	<ul style="list-style-type: none"> - KUE - PISANG AMBON (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP) 	
SIANG	<ul style="list-style-type: none"> - SOP AYAM - TEMPE BACEM - CAH LABUSIAM + WORTEL - JERUK (I/VIP/ICU) - JUS JERUK (VVIP) - PISANG MULI (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DITAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULITNYA DIKUPAS)	SOP AYAM <ul style="list-style-type: none"> - AYAM = 25 BH TEMPE BACEM <ul style="list-style-type: none"> - TEMPE = 6 PAPAN - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - GULA MERAH secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS
SORE	<ul style="list-style-type: none"> - PEPES IKAN - TAHU GORENG TEPUNG - TUMIS TOGE + KACANG PANJANG UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (PISANG AMBON)	PEPES IKAN NILA <ul style="list-style-type: none"> - IKAN NILA = 25 BH - KEMANGI = 2 IKAT - TOMAT = 3 BH - DN.PISANG TAHU GORENG TEPUNG <ul style="list-style-type: none"> - TAHU = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BH TUMIS TOGE + KC.PANJANG <ul style="list-style-type: none"> - TOGE - KC.PANJANG

MENU II (SELASA)

WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	<ul style="list-style-type: none"> - SOTO + TELUR REBUS + TOGE + SOUN - TEMPE GORENG 	SOTO + TELUR REBUS + TOGE + SOUN <ul style="list-style-type: none"> - TELUR = 25 BUTIR - SOUN = 5 BUNGKUS - TOGE = ½ KG - TULANG AYAM 1 BKS - KEMIRI + KUNYIT - MERICA - DN SOP/BAWANG - SEREH secukupnya

		- Bumbu Penyedap Soto 1 BKS TEMPE GORENG TEMPE = 6 PAPAN
SNACK	- KUE - PISANG MULI/JERUK (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- SATE LILIT AYAM - PERKEDEL TAHU KUKUS - BENING BAYAM + WORTEL + TOGE - APEL FUJI (I/VIP/VVIP/ICU) - SEMANGKA (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DITAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULITNYA DIKUPAS)	SATE LILIT AYAM - AYAM GILING = 3 BUNGKUS - KELAPA PARUT = 1 BUNGKUS - TELUR = 4 BUTIR - SEREH = 25 BATANG - MASA KO AYAM 1 BKS PERKEDEL TAHU KUKUS - TAHU = 20 BUAH - DN.SOP/DN BAWANG - TELUR = 4 BUTIR BENING BAYAM + WORTEL + TOGE - BAYAM - WORTEL - TOGE
SORE	- SOP DAGING (SEMUA PASIEN) - PERKEDEL KENTANG - CAPCAY WORTEL + SOLENG + CAISIN UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (JERUK)	SOP DAGING - DAGING = 25 BUAH - TOMAT = 3 BUAH - DN.SOP/DN.BAWANG - MASA KO SAPI 1 BKS PERKEDEL KENTANG - KENTANG = 1 KILOGRAM - TELUR = 4 BUTIR - DN.SOP/DN.BAWANG CAPCAY WORTEL + SOLENG + CAISIN - CAPCAY - WORTEL - SOLENG - CAISIN

MENU III (RABU)

WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	- TELUR CEPLOK - TAHU SAUS TIRAM - BENING OYONG + TOGE	TELUR CEPLOK - TELUR = 25 BUTIR TAHU SAUS TIRAM - TAHU = 25 BUAH - SAUS TIRAM = 3 BUAH BENING OYONG + TOGE - OYONG - TOGE
SNACK	- BUBUR KACANG IJO - JUS SEMANGKA (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- AYAM GORENG TEPUNG - TEMPE BACEM - SAYUR ASEM (LABU SIAM + KC.PANJANG + SOLENG + JG.MANIS) - JERUK MANIS (I/VIP/VVIP) - PEPAYA (II/III)	AYAM GORENG TEPUNG - AYAM = 25 BUAH - TP.SAJIKU = 2 BUAH TEMPE BACEM - TEMPE = 6 PAPAN - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - GULA MERAH secukupnya

	UNTUK PASIEN ISOLASI DITAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)	<ul style="list-style-type: none"> - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS SAYUR ASEM - LABU SIAM + KC.PANJANG + SOLENG + JG.MANIS - GULA MERAH secukupnya - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - BUMBU PENYEDAP SYR ASEM 1 BKS
SORE	<ul style="list-style-type: none"> - PINDANG IKAN NILA + KEMANGI - MAKARONI GORENG - TUMIS PELANGI (WORTEL + BUNCIS + JG.MANIS PIPIL) <p>UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (SEMANGKA POTONG SEDANG)</p> <p>UNTUK RABU SORE KELUARIN PLASTIK ½ KG UNTUK BUNGKUS IKAN PINDANG)</p>	<p>PINDANG IKAN NILA + KEMANGI</p> <ul style="list-style-type: none"> - IKAN NILA = 25 BUAH - KEMANGI = 2 BUAH - TOMAT = 2 BUAH - DAUN SALAM secukupnya <p>MAKARONI GORENG</p> <ul style="list-style-type: none"> - MAKARONI = 350 GR - TELUR = 4 BUTIR - TP.TERIGU secukupnya - MASAKO AYAM 1 BKS <p>TUMIS PELANGI</p> <ul style="list-style-type: none"> - WORTEL - BUNCIS - JAGUNG MANIS PIPIL

MENU IV (KAMIS)

WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	<ul style="list-style-type: none"> - SOP AYAM - TEMPE MENDOAN - CAH BUNCIS + TOGE 	<p>SOP AYAM</p> <ul style="list-style-type: none"> - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BH - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya - MASAKO AYAM 1 BKS <p>TEMPE MENDOAN</p> <ul style="list-style-type: none"> - TEMPE = 6 PAPAN - TP.SAJIKU = 2 BKS + TP.BERAS+ TP.TERIGU - DN.BAWANG = 2 BTG <p>CAH BUNCIS + TOGE</p> <ul style="list-style-type: none"> - BUNCIS - TOGE
SNACK	<ul style="list-style-type: none"> - KUE - PISANG KUKUS (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP) 	
SIANG	<ul style="list-style-type: none"> - NUGGET IKAN/AYAM + TP.PANIR - PERKEDEL TAHU KUKUS - SUP KIMLO (WORTEL + JG.MANIS PIPIL + JAMUR KUPING + SOUN) - SEMANGKA (I/ICU/VIP/VVIP) - PISANG MULI (II/III) <p>UNTUK PASIEN ISOLASI DITAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)</p>	<p>NUGGET IKAN/AYAM + TP.PANIR</p> <ul style="list-style-type: none"> - AYAM/IKAN GILING = 2 BKS - TELUR = 3 BTR - TP.PANIR secukupnya - TP.SAJIKU = 1 BKS - MASAKO AYAM 1 BKS <p>PERKEDEL TAHU KUKUS</p> <ul style="list-style-type: none"> - TAHU = 20 BH - TELUR = 4 BTR - WORTEL PARUT = 4 BH

		<ul style="list-style-type: none"> - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya SUP KIMLO - WORTEL + JG.MANIS PIPIL - JAMUR KUPING = 3 BKS - SOUN = 3 BKS - MERICA secukupnya - Jahe secukupnya - TOMAT = 3 BH - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya - BUMBU SOP KEMASAN 1 BKS
SORE	<ul style="list-style-type: none"> - TELUR BUMBUN KUNING SANTEN - NUGGET TEMPE - CAH KACANG PANJANG + WORTEL 	<ul style="list-style-type: none"> TELUR BUMBUN KUNING SANTEN - TELUR = 25 BTR - KELAPA PARUT = 1 BKS - DN.SALAM secukupnya NUGGET TEMPE - TEMPE = 6 PAPAN - TELUR = 3 BTR - TP.SAJIKU = 1 BKS - MASAKO AYAM 1 BKS - TP.PANIR CAH KACANG PANJANG + WORTEL - KACANG PANJANG - WORTEL - MERICA secukupnya

MENU V (JUM'AT)

WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	<ul style="list-style-type: none"> - IKAN TUNA GORENG TEPUNG - TAHU BACEM - TAHU GORENG (DIET RG/DM/DIET LAINNYA) - BENING LABUSIAM 	<ul style="list-style-type: none"> IKAN TUNA GORENG TEPUNG - IKAN TUNA = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BKS TAHU BACEM - TAHU = 25 BH - KEMIRI + KETUMBAR - JAHE secukupnya - ASAM JAWA = 1 BKS - GULA MERAH secukupnya - KECAP MANIS = 1 BKS BENING LABUSIAM - LABUSIAM + WORTEL
SNACK	<ul style="list-style-type: none"> - KUE - SEMANGKA POTONG (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP) 	
SIANG	<ul style="list-style-type: none"> - TONGSENG AYAM - TEMPE MENDOAN - OSENG KC.PANJANG + WORTEL - PISANG AMBON (I/VIP/VVIP/ICU) - PEPAYA (II/III) <p>UNTUK PASIEN ISOLASI DITAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)</p>	<ul style="list-style-type: none"> TONGSENG AYAM - AYAM = 25 PTG - KELAPA PARUT = 1 BKS - TOMAT = 3 BH - KECAP MANIS - DAUN JERUK TEMPE MENDOAN - TEMPE = 6 PAPAN

		<ul style="list-style-type: none"> - TP.SAJIKU = 2 BKS + TERIGU - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya OSENG KC.PANJANG + WORTEL <ul style="list-style-type: none"> - KC.PANJANG/WORTEL - MASA KO
SORE	<ul style="list-style-type: none"> - SOTO AYAM (AYAM SUWIR + TOGE + DN.SOP/DN.BAWANG + TELUR REBUS - TAHU GORENG <p>UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (JERUK)</p>	SOTO AYAM <ul style="list-style-type: none"> - TELUR = 25 BTR - TOGE = ½ KG - SOUN = 5 BKS - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya - Bumbu penyedap soto 1 BKS - TULANG AYAM 1 BKS TAHU GORENG <ul style="list-style-type: none"> - TAHU = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BKS

MENU VI (SABTU)

WAKTU MAKAN	NASI / BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN + 20 ORANG
PAGI	<ul style="list-style-type: none"> -SEMUR AYAM -AYAM GORENG (DIET -RG/DM/DIET LAINNYA -TEMPE GORENG -BENING WORTEL+ BUNCIS+SOLENG 	<ul style="list-style-type: none"> - SEMUR AYAM - GULA MERAH secukupnya - DAUN SALAM secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS - TEMPE GORENG - TEMPE 6 = 6 PAPAN - BENING WORTEL + BUNCIS + SOLENG - WORTEL/BUNCIS/SOLENG
SNACK	<ul style="list-style-type: none"> - KUE - PISANG AMBON/PISANG MULI(DIET KELAS I/II/III/VIP/VVIP) 	
SIANG	<ul style="list-style-type: none"> - PINDANG IKAN MUJAIR/NILA + KEMANGI+TOMAT - PERKEDEL TAHU KUKUS - CAH BUNCIS + TOGE - APEL FUJI (II/III) <p>UNTUK PISANG ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR CEPLOK</p>	<ul style="list-style-type: none"> - PINDANG IKAN NILA /MUJAIR + TOMAT+ KEMANGI - IKAN NILA = 25 BUAH - KEMANGI = 2 BUAH - TOMAT = 2 BUAH - MASA KO - PERKEDEL TAHU KUKUS - TAHU = 20 BH - TELUR = 4 BUTIR - WORTEL PARUT 3 BUAH - DAUN SOP - DAUN BAWANG - CAH BUNCIS - BUNCIS /TAUGE
SORE	<ul style="list-style-type: none"> - OTAK OTAK AYAM GILING - NUGGET TEMPE - SUP MACARONI + WORTEL 	<ul style="list-style-type: none"> - OTAK OTAK AYAM GILING - AYAM GILING = 2 BUNGKUS

	UNTUK PASIEN VIP DI TAMBAH BUAH SEMANGKA	<ul style="list-style-type: none"> - TELUR = 3 BUTIR - DAUN PISANG - JAHE secukupnya - DAUN SOP - DAUN BAWANG - MASA KO AYAM 1 BUNGKUS - NUGGET TEMPE - TEMPE = 6 PAPAN - TELUR 3 BUTIR - TEPUNG SAJIKU 1 BUNGKUS - TEPUNG PANIR secukupnya - SUP MAKARONI + WORTEL - MAKARONI = 350 gram - WORTEL 1 KG - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - DAUN BAWANG - DAUN SOP
--	---	--

MENU VII (MINGGU)

WAKTU MAKAN	NASI / BUBUR	JUMLAH YANG DI KELUARKAN UNTUK PASIEN PERKIRAAN+ <u>20</u> <u>ORANG</u>
PAGI	<ul style="list-style-type: none"> - TELUR CEPLOK - TAHU BACEM - TAHU GORENG (DIET RG/DM/LAINNYA) - SUP KIMLO (WORTEL + JAGUNG MANIS + JAMUR KUPING+ SOUN) 	<ul style="list-style-type: none"> - TELUR CEPLOK - TELUR 25 BUTIR - TAHU BACEM - TAHU 25 BUAH - ASAM JAWA 1 BUNGKUS - KECAP MANIS 1 BUNGKUS - SUP KIMLO - WORTEL/JAGUNG MANIS PIPIL - JAMUR KUPING 3 BUNGKUS - SOUN 3 BUNGKUS - 3 BUAH - BUMBU PENYEDAP SOP 1 BUNGKUS - DAUN SOP - DAUN BAWANG
SNACK	<ul style="list-style-type: none"> - KUE - JUS SEMANGKA (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP) 	
SIANG	<ul style="list-style-type: none"> - AYAM BUMBU BALI - MAKARONI KUKUS - TUMIS BUNCIS + BIHUN - JERUK (I/VIP/VVIPI/ICU) - SEMANGKA (II/III) <p>UNTUKMPASIEN ISOLASI DI TAMBAH TELUR REBUS KULIT DI KUPAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - AYAM BUMBU BALI - AYAM 25 POTONG - KELAPA PARUT 1 BUAH - BUMBU KUNING GILING - PENYEDAP RASA - DAUN SALAM - MACARONI KUKUS - MAKARONI 350Gr - TELUR 5 BUTIR

		<ul style="list-style-type: none"> - PENYEDAP RASA - TUMIS BUNCIS BIHUN - BUNCIS - BIHUN
SORE	<ul style="list-style-type: none"> - IKAN TUNA GORENG TEPUNG - TEMPE KECAP(DIET DM/RG TEMPE GORENG) - SAYUR LODEH (TERONG UNGU + KACANG PANJANG + WORTEL + LABU SIAM <p>UNTUK PASIEN VIP DI TAMBAH BUAH APEL</p>	<ul style="list-style-type: none"> - IKAN TUNA GORENG TEPUNG - IKAN TUNA 25 POTONG - TEPUNG SAJIKU 2 BUNGKUS - TEMPE KECAP - TEMPE 6 PAPAN - KECAP MANIS 1 BUNGKUS - SAYUR LODEH - KELAPA PARUT 1 BUNGKUS - BUMBU PRNYEDAP LODEH 1 BUNGKUS

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian



Wawancara kepada pasien kelas I



Wawancara kepada pasien kelas II



Wawancara pada pasien kelas II



Wawancara pasien kelas III