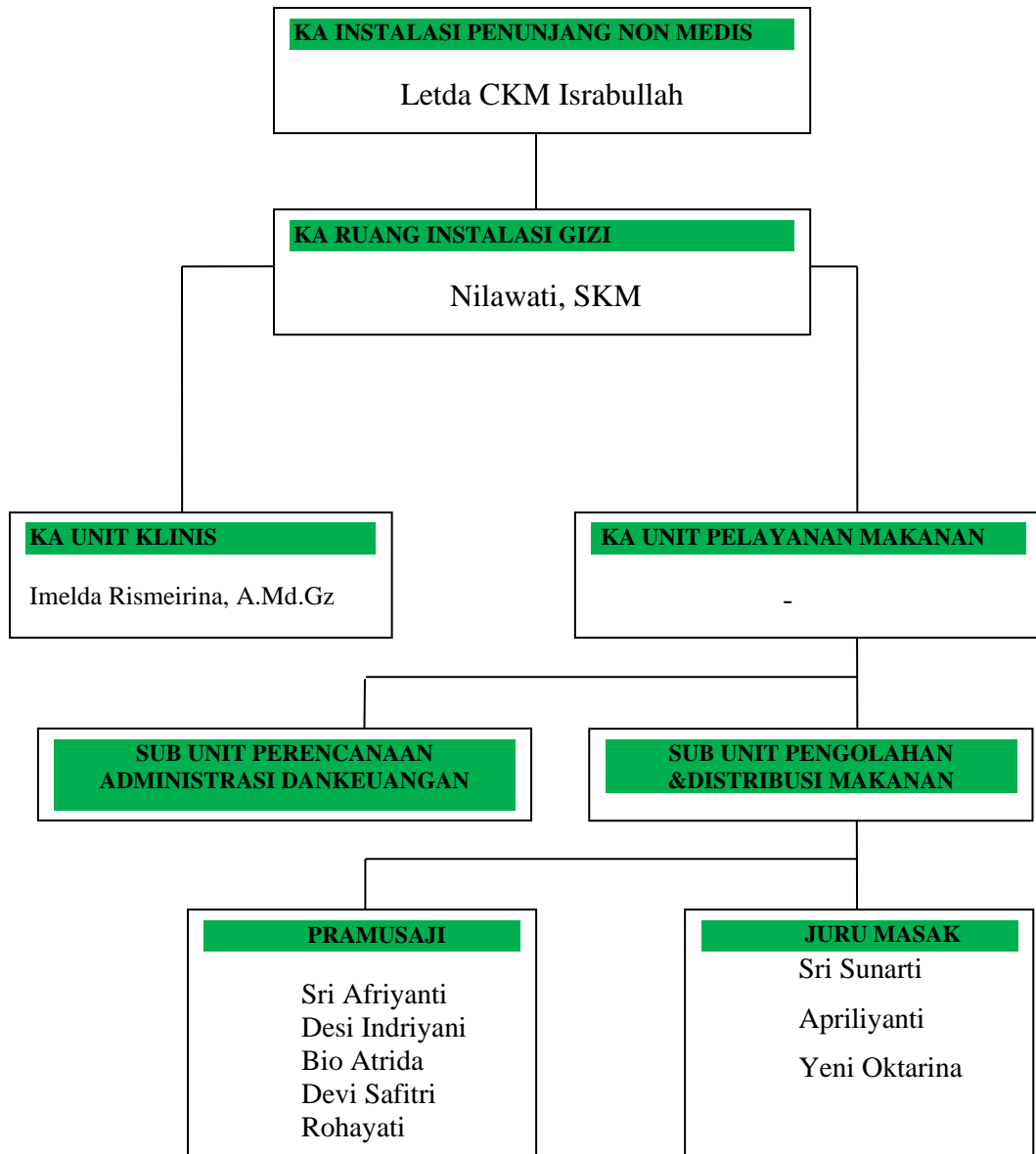


# LAMPIRAN

**Lampiran 1. Struktur Organisasi Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit DKT Bandar Lampung**

**STRUKTUR ORGANISASI RUANG INSTALASI GIZI Rumah Sakit DKT BANDAR LAMPUNG**



## Lampiran 2. Informed Consent

### (PERSYARATAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARAI)

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama Responden :  
Nama Ruang Rawat :  
Nama Responden :  
Lama dirawat :  
Jenis Kelamin :  
Umur :  
Alamat :

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Tujuan dilaksanakan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data
4. Bahaya potensial
5. Intensif untuk subjek

Dan responden penelitian mendapat kesempatan mengajukan pertanyaan Mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan wawancara tersebut. Oleh karena itu, saya (bersedia/ tidak bersedia\*) secara sukarela untuk menjadi narasumber dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Bandar Lampung,.....2023

Peneliti

Responden,

(Tarissa Devinda Vrisca)

(.....)

### Lampiran 3. Kuesioner Penyajian Makanan

#### KUESIONER PENYAJIAN MAKANAN DI RUMAH SAKIT DKT BANDAR LAMPUNG TAHUN 2023

##### A. Kuesioner Penyajian Makanan

Beri tanda (√) pada kolom yang tersedia

Waktu Makan	Bahan Makanan	Rasa		Aroma		Porsi		Tekstur	
		E	TE	S	TS	S	TS	S	TS
Pagi	Makanan Pokok								
	Lauk Hewani								
	Lauk Nabati								
	Sayuran								
	Buah								
Siang	Makanan Pokok								
	Lauk Hewani								
	Lauk Nabati								
	Sayuran								
	Buah								
Sore	Makanan Pokok								
	Lauk Hewani								
	Lauk Nabati								
	Sayuran								
	Buah								

Sumber: Fernika, (2017)

Keterangan :

Rasa E= Enak TE= Tidak Enak
Aroma S= Sedap TS= Tidak Sedap
Porsi S= Sesuai TS= Tidak Sesuai
Tekstur S = Sesuai TS = Tidak Sesuai

### Lembar Checklist Variasi Menu

Sub Indikator	Iya	Tidak
Lauk hewani diberikan berbeda setiap kali makan (pagi, siang, sore)		
Menulauknabati diolah berbeda setiap kali makan		
Sayuran diberikan berbeda setiap kali makan		
Buah yang diberikan berbeda setiap hari		

Sumber: Fernika, (2017)

### B. Lembar Checklist Alat Makan

Sub Indikator	Iya	Tidak
Dalam penyajian makanan tersedia piring		
Dalam penyajian makanan tersedia sendok		
Dalam penyajian makanan tersedia mangkuk		
Dalam penyajian makanan disediakan air minum		
Gelas minum selalu diberi tutup		
Makanan disajikan selalu diberi tutup		

Sumber: Aliffianti, (2015)

### C. Kuisioner Ketepatan Waktu

Waktu Makan	Jadwal	Jam Datang
Makan Pagi		
Makan Siang		
Makan Sore		

Sumber: Aliffianti, (2015)

#### D. Kuisiener Keramahan Pramusaji

Sub Indikator	Iya	Tidak
Pramusaji Selalu Mengetuk Pintu Saat Mengantarkan Makanan		
Pramusaji Selalu Menyapa Pasien Saat Mengantarkan Makanan		
Selalu Bertindak Cepat Dalam Memenuhi Permintaan Pasien		
Pramusaji Selalu Mengutamakan Pasien		
Pramusaji Bersikap Sopan Terhadap Pasien Saat Pelayanan		
Menghibur dan memberikan dorongan kepada pasien supaya cepat sembuh dan mendoakan mereka		
Pramusaji Dapat Dipercaya Oleh Pasien Dalam Hal Kualitas Makanan Yang di Sajikan		
Pramusaji Meluangkan Waktu Khusus Untuk Berkomunikasi Dengan Pasien Untuk Membahas Tentang Makanan Yang Telah Disediakan		
Pramusaji Selalu Memberikan Kepeduliaan Terhadap Kondisi Pasien		
Pramusaji berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam		

Sumber: Aliffianti, (2015)

**Lampiran 4 . Output Data SPSS**

**OUTPUT DATA SPSS**

**Rasa**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Enak	25	100.0	100.0	100.0

**Aroma**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedap	25	100.0	100.0	100.0

**Tekstur**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	15	60.0	60.0	60.0
	Tidak Sesuai	10	40.0	40.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

**Porsi**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	25	100.0	100.0	100.0

**Variasi**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sesuai	25	100.0	100.0	100.0

**Ketepatan Waktu**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Tepat	2	8.0	8.0	8.0
	Tepat	23	92.0	92.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

**Alat**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang	13	52.8	52.8	52.8
	Cukup	12	48.2	48.2	100.0
	Total	25	100.0	100.0	

**Keramahan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	21	84.0	84.0	84.0
	Cukup	3	12.0	12.0	12.0
	Kurang	1	4.0	4.0	100.0
	Total	25	100.0	100.0	



## Lampiran 4, Siklus Menu Rumah Sakit DKT

SIKLUS MENU RS TK IV 026, 04 BAI-DAR . I MPUNG					
SI GIZI	SIKLUS MENU			TAHLIN	
	MENU I (1,11,21)	MENU II (2,12,22)	Menu III (3,13,23)	Menu V	
	Nasi Kuning Ayam (B) Bubur Ayam (L) Tempe Bacem Salad + Tomat Pisang (Hk I & VIP) Pisana (Hk II & III) Agar - Agar Coklat	Nasi / Bubur Omelet Ayam Tempe Bumbu Kuning Sup Sayuran (wortel, buncis, kb ka) Melon (Hk I & VIP) Pepaya (Hk II & III) Nagasari	Nasi / Bubur Telur Dadar Cah Tempe Dadu Sup Oyong Pir (Hk I & VIP) Melon (Hk II & III) Pastel	Nasi / Bubur Pindang Telur Tempe Orek Capcay Melon (1 & VIP) Pepaya (Hk II & III) Bubur Kacang Hijau	Nasi / Bubur Sup Ayam Tempe kemul Tumis Sawi Apel (1 & VIP) P Nagasari
	Nasi / Bubur Pang. Printil Asam Manis Ibu bb. Ungkep Pecay (wortel, caisin, kb kol) Apel (Hk I & VIP) Pepaya (Hk II & III) Crakers 2 keping	Nasi / Bubur Rendang Daging Tempe Bacem Sup Dwi Warna Apel (Hk I & VIP), Pisana (Hk II & III) Risol	Nasi / Bubur Rolade Ayam Tahu Semur Tumis Wortel Toja Melon (Hk I & VIP) Pisana (Hk II & III) Bolu Kukus	Nasi / Bubur Opor ayam Tempe goreng Stik sayuran Pir (1 & VIP) Melon (Hk II & III) Crakers 2 Keping	Nasi / Bubur Bola-bola Tahu kukus Cah wortel Pir (1 & VIP) Risol
	Nasi / Bubur Panghail Ipe Orek Iring Katuk (Hk I & VIP), Melon (Hk II & III)	Nasi / Bubur Ayam Tempura Tahu Kukus Sosis Bebor Bayam Melon (Hk I & VIP), Pepaya (Hk II & III)	Nasi / Bubur Pepes Patin Nugget Tempe Tumis Labu Siam / wortel Apel (1 & VIP) Pisana (Hk II & III)	Nasi / Bubur Ikan Goreng Perkedel Tahu Sayur Asem Melon (1 & VIP) Pepaya (Hk II & III)	Nasi / Bubi Nugget Ika Sate Tempe Cah kc Panj Pir (Hk I & II)
	MENU VI (6,16,26)	MENU VII (7,17,27)	Menu VIII (8, 18, 28)	Menu IX (9, 19, 29)	Menu X (10, 20, 30)
	Nasi / Bubur Panghail Tempe Sup Dwi Warna (Hk I & VIP), Pisana (Hk II, III) Agar - Agar	Nasi / Bubur Telur Semur Tempe Kuning Sayur Sawi Putih + Wortel Melon (Hk I & VIP) Pepaya (Hk II & III) Nagasari	Nasi / Bubur Pindang Telur Bacem Tempe Capcay Pir (1 & VIP), Melon (Hk II & III) Pastel	Nasi / Bubur Telur Dadar Tempe Orek Sup Sayuran Melon (1 & VIP) Pepaya (Hk II & III) Kue Sus	Nasi / Bubi Sup Telur Tempe Goreng Tumis Sale Melon (1 & VIP) Nagasari
	Nasi / Bubur M goreng goreng ayam (Hk I & VIP), Pepaya (Hk II, III) Crakers 2 keping	Nasi / Bubur Opor Ayam Stik Tempe Tumis Buncis + Wortel Apel (Hk I & VIP), Pisana (Hk II, III) Risol	Nasi / Bubur Ayam semur Perkedel Tahu Sup Dwi Warna Melon (1 & VIP) Pepaya (Hk II & III) Bolu Kukus	Nasi / Bubur Daging Malbi Tempe kemul Sayur Labu Siam + Wortel Apel (1 & VIP) Pisana (Hk II & III) Crakers 2 Keping	Nasi / Bu Pepes Patin Tahu Coto Sup Oyo Apel (1 & VIP) Risol
	Nasi / Bubur Bakwan Ikan Tahu Dadu Kacang Panjang + Wortel	Nasi / Bubur Bakwan Ikan Tahu bb. Acar Sup Oyong + Wortel	Nasi / Bubur Acar Ikan Simba Sate Tempe Pangina Bayam + Tempe	Nasi / Bubur Rolade Ayam Tahu Semur	Nasi / B Nugget Cah Tempe

## Lampiran 5, Surat Balasan Tanda Sudah Melakukan Penelitian

DETASEMEN KESEHATAN WILAYAH 02.04.03  
RUMAH SAKIT TK IV 02.07.04

Bandar Lampung, 08 Mei 2023

Nomor : B/ 438 IV /2023  
Klasifikasi : Biasa  
Lampiran : -  
Perihal : Persetujuan

Kepada  
Yth. Direktur Poltekkes Kemenkes  
Tanjungkarang  
di  
Bandar Lampung

1. Dasar :

- a. Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Nomor: PP.03.01/I.1/1863.102/2023 tanggal 16 Maret 2023 tentang izin penelitian dan;
- b. Pertimbangan Staf Rumkit Tk IV 02.07.04 bidang Diklat.

2. Sehubungan dengan dasar tersebut diatas, disampaikan kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang bahwasanya Rumah Sakit Tk IV 02.07.04 Bandar Lampung memberikan izin mahasiswa Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang jurusan Diploma Tiga Gizi untuk melaksanakan penelitian a.n Tarissa Devinda Vrisca Ayu Subakti di Rumah Sakit Tk IV 02.07.04 Bandar Lampung dengan judul Gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas II terhadap pelayanan makanan pada makanan biasa di Rumah Sakit DKT Bandar Lampung dengan pembimbing mahasiswa Imelda Rismeirina, Amd.GZ.

3. Demikian surat kami, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Pgs.Kepala Rumah Sakit Tk IV 02.07.04,



Ariel Rahman, Sp.THT-KL  
Mayor Ckm NRP 11080089780681

Tembusan :

1. Paurtuud Rumkit Tk IV 02.07.04
2. Kadiklat Rumkit Tk IV 02.07.04

## Lampiran 6. Surat Izin Penelitian



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING**

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



E-mail : [direktorat@poltekkes-tjk.ac.id](mailto:direktorat@poltekkes-tjk.ac.id)

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

Nomor : PP.03.01/I.1/1663/102/2023  
Lampiran : ..... Eks  
Hal : Izin Penelitian 16 Maret 2023

Yang Terhormat , Ka. Rumkit RS TK IV 02.07.04 Lampung  
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurung 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	Tarissa Devinda Vrisca Ayu Subakti	Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas II Terhadap Pelayanan Makanan Pada Makanan Biasa Di Rumah Sakit DKT Bandar Lampung	RS DKT Bandar Lampung
2	Ridha Septa Ardini	Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung	RS DKT Bandar Lampung
3	Cintia Aprilliandita	Analisis Kebutuhan Tenaga Pengolah Dan Distribusi Makanan Di Instalasi Gizi RS DKT Bandar Lampung	RS DKT Bandar Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



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

Tembusan :  
1. Ka. Jurusan Gizi  
2. Ka. Bid. Diklat RS. TK IV 02.07.04 Lampung

## Lampiran 7, Dokumentasi

