

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Ceklis Kesesuaian Standar Porsi Sayur

FORM CEKLIS KESESUAIAN STANDAR PORSI SAYUR

Menu ke-	Menu	Standar Porsi (gr)	Besar Porsi (gr)					Keterangan Kesesuaian Porsi (S / TS)				
			Sampel					Sampel				
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Tumis sawi, putren, dan wortel	100	48	53	57	61	55	TS	TS	TS	TS	TS
2	Sup oyong wortel	100	54	52	52	50	44	TS	TS	TS	TS	TS
3	Sayur asam	100	60	81	63	67	62	TS	TS	TS	TS	TS
4	Bening bayam wortel	100	53	62	68	57	61	TS	TS	TS	TS	TS
5	Soto	100	25	29	28	31	26	TS	TS	TS	TS	TS
6	Bening bayam wortel	100	54	57	51	56	62	TS	TS	TS	TS	TS
7	Sup oyong wortel	100	45	50	48	53	57	TS	TS	TS	TS	TS
8	Tumis sawi, labu siam, wortel	100	52	56	57	49	54	TS	TS	TS	TS	TS
9	Sayur asam	100	68	60	58	57	53	TS	TS	TS	TS	TS
10	Sup oyong wortel	100	58	47	51	54	46	TS	TS	TS	TS	TS

Ket :

S = Sesuai

TS = Tidak sesuai

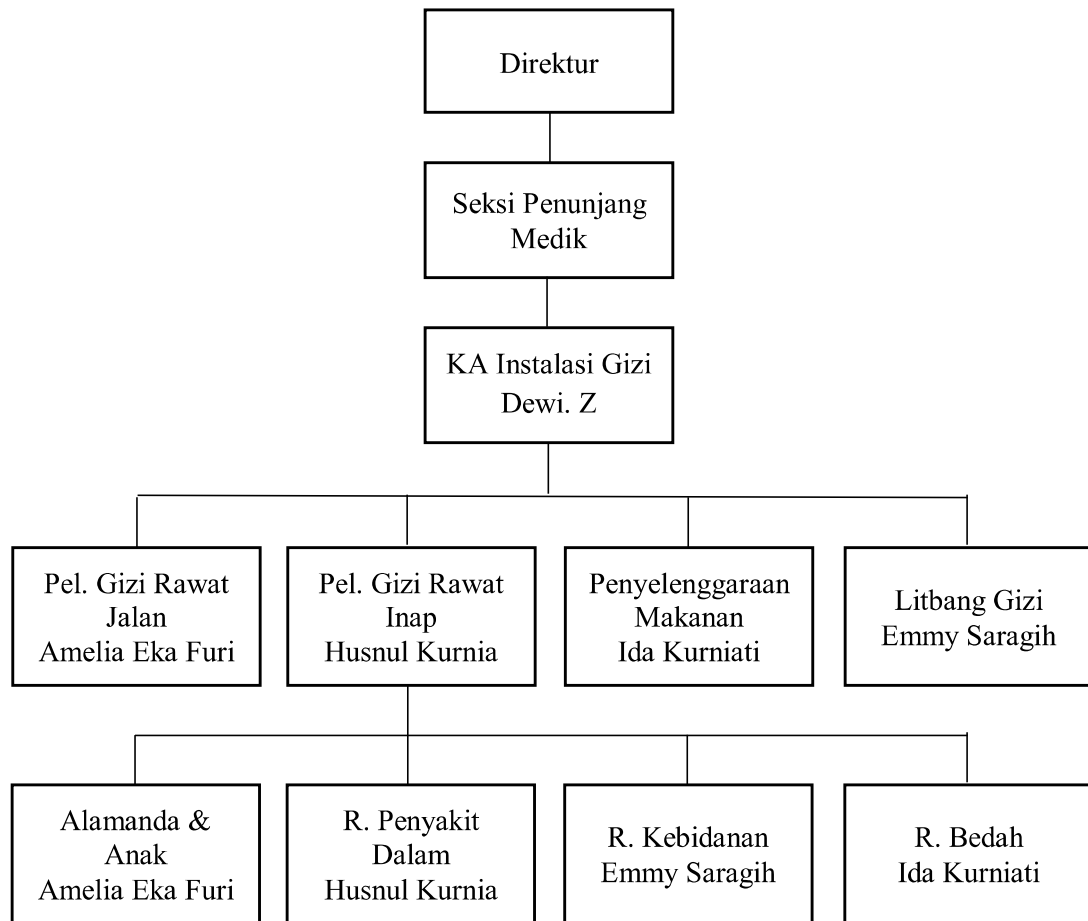
Lampiran 2. Formulir Daya Terima Pasien Terhadap Porsi Sayur

FORMULIR DAYA TERIMA PASIEN TERHADAP PORSI SAYUR

Menu ke-	Menu	Berat Porsi Awal (gr)					Sisa Makanan (gr)					Keterangan (B / TB)				
		Sampel					Sampel					Sampel				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Tumis sawi, putren, dan wortel	48	53	57	61	55	23	0	18	44	28	TB	B	TB	TB	TB
2	Sup oyong wortel	54	52	52	50	44	0	34	0	0	0	B	TB	B	B	B
3	Sayur asam	60	81	63	67	62	22	52	37	33	26	TB	TB	TB	TB	TB
4	Bening bayam wortel	53	62	68	57	61	17	35	23	0	41	TB	TB	TB	B	TB
5	Soto	25	29	28	31	26	0	12	0	0	7	B	TB	B	B	TB
	Bening bayam															
6	wortel	54	57	51	56	62	31	43	0	37	33	TB	TB	B	TB	TB
7	Sup oyong wortel	45	50	48	53	57	0	38	0	0	26	B	TB	B	B	TB
	Tumis sawi, labu															
8	siam, wortel	52	56	57	49	54	0	32	27	0	38	B	TB	TB	B	TB
9	Sayur asam	68	60	58	57	53	26	33	21	0	27	TB	TB	TB	B	TB
10	Sup oyong wortel	58	47	51	54	46	0	0	0	0	8	B	B	B	B	B

Ket :
B = Baik
TB= Tidak baik

Lampiran 3. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Pringsewu



Lampiran 4. Siklus Menu

SIKLUS MENU ZAAL

	NB Telur ceplok Tempe bacem Tumis kacang panjang+sayur putih +lodeh	NB Ayam semur Perkedel tahu Sayur asem Pisang ambon	NB Ikan gr tepung Tempe bb sardin Tumis gambas + tauge Semangka
II	NB Pindang telur Tahu bb kuning Oseng kacang,tauge,lb siam	NB Tongkol bb bali Tempe goreng tepung Sayur lodeh campur Pepaya	NB Nila bb sardin Tahu goreng Sayur bening Pisang raja
III	NB Telur dadar isi Tempe bacem Sayur kari	NB Empal daging basah Tahu isi Sayur bobor Semangka	NB Opor telur Buntel tempe Cah gambas,kc. panjang Pisang ambon
IV	NB Telur ceplok Semur tahu Semur buncis+wortel	NB Ikan pindang Pepes Tempe Soup sayuran Pisang raja	NB Tongkol bb bali Tahu goreng Sayur lodeh Pepaya
V	NB Semur telur Gulai tempe Orak-arik sayuran	NB Ayam gr telur Perkedel tahu Soto Pisang ambon	NB Nila goreng Tempe bacem Oseng kc panjang, lb siam Semangka
VI	NB Telur bb saus Tahu goreng Cah gambas, wortel, tauge	NB Ikan tongkol goreng Tempe bb kuning Sayur asem Pepaya	NB Semur daging Pepes tahu Sayur bobor Pisang raja
VII	NB Telur dadar isi Tempe semur	NB Kakapuri Pepes tahu Sup buncis,wortel,putren Semangka	NB Ikan goreng Tempe bacem Sayur kari Pisang raja
VIII	NB Pangut telur Tahu bb kuning Tumis labu siam,tauge, wortel	NB Nila goreng tepung Orak arik Terape Soup sayuran Pisang raja	NB Beef steak daging Semur tahu Sayur bening Pepaya
IX	NB Semur telur Tempe bacem Orak-arik sayuran	NB Soup sayuran Perkedel tahu Sayur lodeh campur Pisang ambon	NB Opor telur Tempe bb kuning Sayur asem Semangka
X	NB Telur dadar isi Tahu goreng Tumis kc panjang + tauge	NB Asam paded tongkol Bacem tempe Sayur bobor Pisang raja	NB Ikan goreng tepung Tahu bb kuning Cah buncis,putren, wortel Pepaya
XI	NB Opor telur Tempe goreng tepung Sayur kari	NB Semur daging Tahu asam manis Soup sayuran Semangka	NB Ayam goreng Kentucky Tempe bb rujak Orak arik sayuran Pepaya

Lampiran 5. Standar Porsi Sayur di RSUD Pringsewu

NO	NAMA BAHAN MAKANAN	STANDAR PORSI
GOLONGAN SAYURAN		
1	Bayam	100 gr
2	Buncis	100 gr
3	Daun tangkil	100 gr
4	Jagung manis	100 gr
5	Kacang panjang	100 gr
6	Kacang tanah	100 gr
7	Kacang merah	100 gr
8	Katuk	100 gr
9	Kentang	100 gr
10	Kol	100 gr
11	Labu siam	100 gr
12	Nangka muda	100 gr
13	Oyong	100 gr
14	Sawi putih	100 gr
15	Tangkil	100 gr
16	Tauge	100 gr
17	Sawi hijau	100 gr
18	Wortel	100 gr
19	Kembang kol	100 gr
20	Putren	100 gr
21	Kapri	100 gr
22	Kelapa parut	30 gr
GOLONGAN SNACK		
1	Kue Soes	1 bh
2	Caramel	1 iris
3	Agar lapis	1 iris
4	Nagasari	1 bh
5	Wingko cassava	1 iris
6	Bolu gulung	1 iris
7	Apem	1 bh
8	Dadar gulung	1 bh
10	Bubur kacang ijo	1 porsi
11	Bolu Agar pisang	1 iris

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian

	KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANGJUNGKARANG Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung Telp : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773 918 Website : http://poltekkes-tjk.ac.id E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id	
		21 April 2021
Nomor	: PP.03.01/I.1/ 2498.2 /2021	
Lampiran	: 1... Eks	
Hal	: <u>Izin Penelitian</u>	
 Yang terhormat: Kepala Dinas Penanaman Modal Satu Pintu Prov Lampung Di - Tempat		
 Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tangjungkarang Tahun Akademik 2020/2021, 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 sebagaimana terlampir.		
 Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih		
		 WARJIDIN ALIYANTO, SKM, M.Kes NIP. 196401281985021001
 Tembusan : 1. Ka Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Tangjungkarang 2. Kepala Dinas Kesbangpol Kabupaten Pringsewu 3. Direktur RSUD Pringsewu		

(lanjutan)

Lampiran 1 : Surat Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang
Nomor : PP.03.01/L.1/ /2021
Tanggal : April 2021

**DAFTAR NAMA MAHASISWA PRODI DIII GIZI POLTEKKES TANJUNGPINANG
MENGAJUKAN IZIN TEMPAT PENELITIAN DAN PENGAMBILAN DATA PENELITIAN
TA.2020/2021**

NO	NAMA	NIM	JUDUL LAPORAN TUGAS AKHIR	TEMPAT PENELITIAN
1	Aji Surya Kencana	1813411031	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Ginjal Kronis di RSUD Pringsewu Tahun 2021	RSUD Pringsewu
2	Berli Jusantara	1813411023	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Hipertensi di RSUD Pringsewu Tahun 2021	
3	Fitri Amaliah	1813411020	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien DM Tipe II di RSUD Pringsewu Tahun 2021	
4	Trisca Tustiani Dhandera	1813411012	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Gagal Ginjal Kronis di RSUD Pringsewu Tahun 2021	
5	Fani Rahmasari	1813411036	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien DM Tipe II di RSUD Pringsewu Tahun 2021	
6	Nabila Nur Fitriani	1813411040	Gambaran Kesesuaian Standar Porti Sayur dengan Besar Porti Sayur Yang Disajikan dan Daya Terima Sayur Di Instalasi Gizi RSUD Pringsewu Tahun 2021	

Direktur,

WARUDIN ALIYANTO, SKM, M.Kes
NIP. 196401281985021001

Lampiran 7. Dokumentasi



Pemorsian sayur oleh tenaga pemorsi



Penimbangan porsi sayur



Penimbangan sampel sisa sayur
oleh peneliti



Hasil penimbangan sampel sisa sayur



Alat pemorsi sayur plastik



Alat pemorsi sayur stainless steel



Menu pasien kelas II & III