

LAMPIRAN

Lampiran 1

INFORMED CONSENT

(PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARAI)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pekerjaan :

Alamat :

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Tujuan dilaksanakan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data

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.

Kotabumi,.....

Peneliti

Responden,

(.....)

(.....)

Lampiran 2

KUISIONER DAN LEMBAR CHEKLIST PENELITIAN PROSES PERENCANAAN MENU DAN PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI LAPAS KELAS IIA KOTABUMI LAMPUNG UTARA

A. Perencanaan Menu

1. Siapa saja yang terlibat dalam perencanaan menu ?
2. Berapa lama siklus menu dan digunakan di instalasi Gizi Lapas Kelas IIA Kotabumi ?

CHEKLIST

No.	Indikator	Standar Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara	
		Terlaksana	Tidak Terlaksana
	Langkah-langkah Perencanaan Menu		
1.	Membentuk Tim Kerja		
2.	Menetapkan macam menu		
3.	Menetapkan siklus menu		
4.	Menetapkan pola menu		
5.	Menetapkan besar porsi		
6.	Mengumpulkan macam hidangan pagi, siang, malam pada satu putaran		
7.	Merancangan format menu		
8.	Melakukan penilaian menu dan merevisi menu		
9.	Melakukan test awal menu		

B. Pemesanan Bahan Makanan

1. Siapa saja yang terlibat dalam proses pemesanan bahan makanan ?
2. Kapan pemesanan bahan makanan dilakukan ?
3. Apakah sajakah jenis-jenis bahan makanan yang dipesan ?
4. Apa saja langkah-langkah yang dilakukan dalam pemesanan bahan makanan ?

CHEKLIST

No.	Penilaian Pemesanan Bahan Makanan	Ada	Tidak ada
1.	Adanya kebijakan Lapas tentang prosedur pemesanan bahan makanan		
2.	Tersedia dana untuk bahan makanan		
3.	Spesifikasi bahan makanan		
4.	Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama prioritas tertentu		
5.	Adanya pemesanan bahan makanan dalam satu periode menu		
6.	Pedoman Menu		

C. Pembelian Bahan Makanan

1. Siapa saja yang terlibat dalam proses pembelian bahan makanan ?
2. Bagaimanakah cara pembelian bahan makanan yang dilakukan ?
3. Menggunakan sistem apakah dalam melakukan pembelian bahan makanan ?
4. Prinsip apakah yang digunakan dalam pembelian bahan makanan ?
5. Metode pembelian bahan makanan apakah yang digunakan di instalasi Lapas Kotabumi?

CHEKLIST

Penilaian Pembelian Bahan Makanan

No.	Kegiatan yang diobservasi	Ada	Tidak ada
1.	Kontrak Rekanan		
2.	Spesifikasi Bahan Makanan		

D. Penerimaan Bahan Makanan

1. Siapa saja yang terlibat dalam proses penerimaan bahan makanan ?
2. Apakah bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi yang telah diterapkan ?
3. Bagaimana dengan bahan makanan yang tidak memenuhi spesifikasi ?
4. Adakah ruang khusus untuk penerimaan bahan makanan ?
5. Apakah tempat penerimaan bahan makanan dapat dicapai oleh kendaraan pengantar barang ?
6. Apakah tersedia tempat sampah di ruang penerimaan bahan makanan ?
7. Bila ya, bagaimanakah keadaan tempat sampah ?

CHEKLIST

No.	Persyaratan Penerimaan Bahan Makanan	Ada	Tidak ada
1.	Tersedianya daftar pesanan bahan makana berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu		
2.	Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan		

Lampiran 3

KUISIONER CITA RASA MAKANAN

Hari ke :
Tanggal :

Identitas Responden

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Ruangan :

No	Cita Rasa Makanan	Makan Pagi				
		Makanan pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayuran	Buah
	Warna Makanan 1. Sesuai 0. Tidak sesuai					
	Bentuk 1. Sesuai 0. Tidak sesuai					
	Aroma Makanan 1. Sesuai 0. Tidak sesuai					
	Suhu Makanan 1. Sesuai 0. Tidak Sesuai					
	Besar Porsi 1. Sesuai 0. Tidak Sesuai					

No	Cita Rasa Makanan	Makan Siang				
		Makanan pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayuran	Buah
	Warna Makanan 1. Sesuai 0. Tidak sesuai					
	Bentuk 1. Sesuai 0. Tidak sesuai					
	Aroma Makanan 1. Sesuai 0. Tidak sesuai					
	Suhu Makanan 1. Sesuai 0. Tidak Sesuai					
	Besar Porsi 1. Sesuai 0. Tidak Sesuai					

Lampiran 4

SIKLUS MENU

LAPAS KELAS IIA KOTABUMI

Waktu Makan	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pagi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi
	Telur dadar	Ikan goreng	Telur balado	Gulai ayam	Telur dadar	Daging balado	Telur balado	Gulai ayam	Telur balado	Ikan asin goreng tepung
	Sayur sawi	Tumis pepaya	Gulai nangka	Sayur kangkung	Sayur tumis sawi	Gudeg semarang	Sayur lodeh	Sayur daun singkong	Sayur kangkung	Ssayur lodeh
Selingan	Bubur kacang ijo	Ubi rebus	Bubur kacang ijo	Ubi rebus	Bubur kacang ijo	Ubi kukus	Bubur kacang ijo	Ubi rebus	Bubur kacang ijo	Ubi
Siang	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi
	Ikan goreng	Daging	Ayam goreng	Ikan asin goreng	Oseng ayam	Ikan goreng cabe ijo	Semur ayam	Ikan asin rebus	Ikan goreng	Telur kecap
	Tahu	Tempe bacem	Tahu	Sayur lodeh	Tempe	Tahu		Tempe goreng		Tahu
	Sayur Kangkung	Pecel	Tumis sawi		Sayur asem betawi	Sayur bening	Pecel	Sayur lodeh	Tumis buncis	Tumis pepaya

	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah
Malam	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi
	Sop ayam	Ikan asin goreng	Ikan bumbu bali	Semur daging	Ikan asin goreng	Pindang ayam	Ikan goreng	Gulai daging	Ayam goreng	Semur daging
	Tempe	Gulai putih kol	Tumis kacang	Tempe goreng	Sayur lodeh	Tempe	Tahu		Tahu	Tempe goreng
		Tahu		Tumis pepaya		Tumis kangkung	Gulai nangka	Oseng kec panjang	Sayur bening	Cah kangkung
Selingan	Ubi rebus		Ubi rebus		Ubi rebus		Ubi rebus		Ubi rebus	

Lampiran 5

DAFTAR SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN

No	Nama Bahan Makanan	Spesifikasi
1.	Beras	Kualitas medium, bersih, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kerikil, tidak terdapat kutu beras, hasil produk dalam negeri
2.	Sagu	Putih dan bersih, tidak berkutu, kondisi bungkus rapat, hasil produk dalam negeri.
3.	Ubi jalar/ketela/singkong	Segar dan bersih, langsung dari petani, hasil produk dalam negeri.
4.	Daging sapi	Segar, sedikit urat/lemak, tidak berlendir, tidak mengandung bahan pengawet, kondisi daging tidak boleh lebih lama dari satu hari setelah pemotongan, hasil dalam negeri.
5.	Ayam broiler/ras	Bersih, segar, muda, berat minimum 1 kg/ekor, tanpa isi, tidak disuntik air, kulit belum keras.
6.	Ikan segar	Segar, berkilat, kenyal, tidak hancur, utuh, tidak berformalin, mata terlihat segar.
7.	Telur ayam ras	Kulit bersih, tidak busuk, tidak retak, dalam 1 kg berisikan kurang lebih 16 butir.
8.	Kelapa daging	Segar, muda, terkupas, tidak tengik dan basi, putih, baru.
9.	Bayam	Segar, bermutu baik tidak layu, muda, bersih, tanpa akar, panjang batang max 5cm, berwarna hijau muda, lembut, tidak berlipat dua.
10.	Buncis	Segar, muda, tidak berulat, lurus. 1
11.	Daun seledri	Segar, muda, bersih, tidak berulat, tanpa akar.
12.	Daun bawang	Segar, bersih, muda, tidak berulat, tanpa akar, tidak berbunga, berdaun lebar.
13.	Daun kemangi	Segar, muda, bersih, berat minimal 50gr/ikat.
14.	Jagung manis	Segar, muda, tanpa serabut, tanpa kulit atas.
15.	Kacang panjang	Segar, muda, tidak berulat, lurus panjang dalam ikatan.
16.	Ketimun	Segar, muda, padat, isi 5-6 buah/kg, bersih, kulit hijau.
17.	Kangkung	Segar, muda, batang berwarna putih, tanpa akar, bersih, berdaun lebar, dalam ikatan.
18.	Kentang	Tua, segar, bersih, kering, 1kg berisi 5-7 buah, tidak berulat, permukaan rata, licin.
19.	Kol putih	Segar, muda, putih, bersih, padat, tidak berulat, utuh, jenis putih, minimum 750 gr/bonggol.
20.	Brokoli	Segar, bersih, berwarna hijau merata.
21.	Buah melinjo	Segar, kuning, merah.

22.	Daun melinjo	Segar, bersih, tanpa tangkai.
23.	Daun selada	Segar, muda, tidak berulat.
24.	Jagung muda putren	Segar, muda, terkupas, tak berulat, bersih.
25.	Jamur	Segar, bersih
26.	Kembang kol	Segar, muda, tidak beulat, tidak berbonggol, tanpa batang, tanpa daun, utuh, bersih.
27.	Labu siam	Segar, muda, bersih.
28.	Tomat apel	Segar, bersih, tidak berulat, masak merata, tua, merah.
29.	Toge panjang	Kacang hijau, segar, bersih, tidak berulat, batang pendek, tanpa kulit.
30.	Wortel	Segar, bersih, tidak berdaun, muda, tidak basag, sudah dikupas, tidak bertangkai, jenis panjang, diameter maksimum 5cm, 1kg berisi 13-14 buah.
31.	Jeruk manis	Segar, manis, tidak bongko, kulit kuning tua, matang pohon.
32.	Pepaya	Segar, masak, tidak busuk.
33.	Pisang	Tua, masak, tidak busuk.
34.	Gula pasir	Kering, bersih, murni, dalam negeri/lokal, tidak hancur, tidak menggumpal, tidak mangkak.
35.	Asam jawa	Asli, tua, dalam plastik, tidak berbiji.
36.	Bawang bombay kupas	Kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, tidak busuk.
37.	Bawang putih kupas	Kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, tidak busuk.
38.	Bawang merah kupas	Kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, tidak busuk.
39.	Belimbing wuluh	Segar, tidak berulat, tidak busuk, bersih.
40.	Bumbu penyedap	Kualitas baik, tidak expire, kemasan tidak rusak.
41.	Cuka	Cuka asli, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi.
42.	Daun pandan	Segar, bersih, tanpa akar, warna hijau merata.
43.	Daun salam	Segar, bersih, tanpa tangkai.

44.	Daun sereh	Segar, bersih.
45.	Daun jeruk purut	Segar, bersih, tanpa tangkai.
46.	Jahe	Segar, tua, bersih, tidak basah/kering.
47.	Jeruk limau	Segar, tua, bersih.
48.	Kelapa muda parut	Segar, muda, terkupas, tidak tengik dan basi, putih, baru.
49.	Kencur	Segar, tua, bersih, tidak basah.
50.	Temu kunci	Tua, bersih, segar.
51.	Kunyit	Segar, tua, bersih, tidak basah.
52.	Kayu manis	Batang kering, tidak berjamur
53.	Merica giling	Halus, kering, bersih asli.
54.	Terasi udang	Padat, bersih, murni, baru, tidak berjamur, tidak mengeras, tidak apek.
55.	Kemiri	Putih, bersih, bulat, tidak hancur.
56.	Biji pala	Coklat, bulat
57.	Ketumbar	Bersih, bulat kecil.
58.	Saos tiram	Kemasan botol, kualitas baik, tidak expire, tidak isi ulang.
59.	Sos tomat	Asli, kemasan dalam botol, ada tanggal kadaluarsa, tidak isi ulang, kemasa tidak rusak.
60.	Susu kotak	Kualitas baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi.
61.	Tepung beras	Kering, bersih, halus, tidak apes, tidak ada kutu tepung
62.	Tepung terigu	Kualitas baik, tidak ada kutu tepung, baru, tidak apek, kering, bersih.
63.	Tepung panir	Kualitas baik, baru, tidak tengik, 1kg/pak, tidak apek, tidak ada kutu tepung.
64.	Bahan lainnya (Abon)	Murni, tidak tengik, kering, bersih, kemasan plastik, bersegel dan bermerk, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi.
65.	Bahan lainnya (Bihun, bakmi, soun)	Kering, bersih, tidak berbau apek/tengik, tidak berjamur, kemasan plastikk, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi.

66.	Cabe hijau	Segar, bersih, tidak berulat, tanpa batang, warna hijau merata.
67.	Cabe merah	Segar, bersih, tidak berulat, tanpa batang, warna merah merata.
68.	Cabe rawit	Segar, tidak busuk, warna hijau campur merah, tanpa batang.
69.	Sambal botol	Asli, kemasan dalam botol, ada tanggal kadaluarsa, tidak isi ulang, kemasan tidak rusak.
70.	Garam halus	Kering, bersih, dengan merk dan beryodium.
71.	Tahu	Warna putih/kuning, segar, bersih, murni, padat, tidak hancur, mutu baik, tidak bergaram, tanpa formalin, kenyal.
72.	Tempe	Tempe kedelai berkualitas baik, segar dan tidak busuk.
73.	Kacang tanah/kacang merah/lainnya	Kacang tanah : kering, bersih, tua, terkupas, tidak hancur, tidak berjamur. Kacang merah : segar, bersih, utuh, tidak berakar.
74.	Kacang hijau	Kering, bersih, tua, tidak berkutu.
75.	Ikan kering	Bisa berupa ikan asin atau ikan tawar dengan spesifikasi kering dan bersih.
76.	Minyak goreng	Tidak tengik, dalam kemasan, asli, tidak kadaluarsa, bersih, murni, tidak dicampur.
77.	Gula merah	Kering, kuning, tidak bersampah, kualitas super, tidak keropos, tanpa campuran.
78.	Kecap	Mutu nomor 2, manis, kualitas baik, tidak expire, dalam kemasan bersegel, murni.

Lampiran 6

DOKUMENTASI PENELITIAN



Lampiran 7

35

Lampiran 1

INFORMED CONSENT
(PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARAI)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : M. DENI MAREZA PUTRA
Umur : 29 TH
Jenis Kelamin : LAKI - LAKI
Pekerjaan : PNS
Alamat : JL. PEMASYARAKATAN NO 215, TJ. HARAPAN, KEC
KOTABUMI SELATAN, LAMPUNG UTARA .

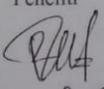
Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

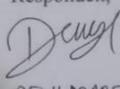
1. Tujuan dilaksanakan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data

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.

Kotabumi, 27-04-2023

Peneliti

(Rianthy Pusparini)

Responden,

(M. DENI MAREZA PUTRA)

Poltekkes Tanjungkarang



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA RI
KANTOR WILAYAH LAMPUNG
LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIA KOTABUMI
Jl. Pemasarakatan No. 215 Kotabumi, Lampung Utara
Telepon : (0724) 21050-23399, Faksimilie : (0724) 21050
Laman : www.lapaskotabumi.id . Surel : Lp_ktb@yahoo.co.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : W9.PAS.PAS4. KP. 07.01 – 722

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Lembaga Pemasyarakatan Anak Kelas IIA Kotabumi menerangkan bahwa :

Nama : Rianthy Pusparini Putri.Wi
NPM : 2013411150
Jurusan : D3.GIZI
Program Studi : Gizi
Asal : Politeknik Kesehatan Tanjung Karang
Judul Penelitian: **"Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan serta Cita rasa Makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi."**

Berdasarkan Surat Kepala Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Lampung Nomor.W.9-L.T.01.03-8091 tanggal 23 Desember 2022 Tentang Pemberian Izin Penelitian dan Surat Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Nomor: PP.03.01/1.1/1863.112/2023 Tentang Izin Penelitian.

Telah nyata melakukan Penelitian di Lembaga Pemasyarakata Kelas IIA Kotabumi dari Tanggal 27 April 2023 sampai dengan 03 Mei 2023. Dan atas arahan Kepala Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM Lampung yang bersangkutan telah mengikuti ketentuan dan syarat – syarat sesuai prosedur yang berlaku.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kotabumi, 08 Mei 2023
Kepala

Syahroni Ali.Amd.IP.SH.MH
NIP. 19740521 200003 1 001

Tembusan :

1. Kepala Kantor Wilayah
Kementerian Hukum dan HAM Lampung
Di - Bandar Lampung
2. Arsip.

Lampiran 8

Struktur Organisasi Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Kotabumi

Adapun struktur organisasi yang ada di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Kotabumi adalah sebagai berikut:

