

LAMPIRAN

Lampiran 1**KUESIONER PENELITIAN****GAMBARAN FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL SISA MAKANAN
BIASA DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2023**

Saya Mariska Riskiyanti dari Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang, ingin meneliti tentang gambaran faktor internal dan eksternal terjadinya sisa makanan biasa pada di RS Bhayangkara Lampung tahun 2023. Wawancara ini akan berlangsung kurang lebih 30 menit. Anda boleh menolak atau berhenti menjawab kapan saja Anda mau.

Jawaban Anda akan saya rahasiakan sehingga tidak seorangpun akan mengetahuinya. Kemudian akan dibawa dan diolah dalam penelitian ini dan hasilnya akan kami generalisir untuk kemudian mengetahui gambaran faktor internal dan eksternal dan solusi yang akan diberikan terhadap permasalahan tersebut.

DATA RESPONDEN PENELITIAN
GAMBARAN FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL YANG
MEMPENGARUHI SISA MAKANAN BIASA PASIEN KELAS II DAN
KELAS III DI RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG
TAHUN 2023

Tanggal Wawancara :

No. Urut Responden :

Nama Pewawancara :

A. Identitas Responden

1. Nomor Responden : _____

2. Nama Ruangan Rawat : _____

3. Nomor Kamar : _____

4. Nama Pasien : _____

5. Lama Perawatan : _____

6. Jenis Kelamin : L / P (lingkari yang dipilih)

7. Umur : _____ Tahun

8. Diagnosa Penyakit : _____ *)

9. Jenis Diet : _____ *)

Cat: *) (diisi oleh peneliti)

**FORMULIR SISA MAKANAN PASIEN KELAS II DAN KELAS III DI
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2023**

Nama :
Usia :
Ruangan :
Diagnosa Penyakit :
Waktu Penyajian :

Menu	Berat Awal (g)	Berat Sisa (g)	% sisa makanan
Menu Pagi			
Makanan pokok			
Lauk hewani			
Lauk nabati			
Sayur			
Snack pagi			
Menu Siang			
Makanan pokok			
Lauk hewani			
Lauk nabati			
Sayur			
Buah			
Snack Siang			
Menu Malam			
Makanan pokok			
Lauk hewani			
Lauk nabati			
Sayur			
Buah			

Banyak = $>20\%$ Sisa Makanan

Sedikit = $\leq 20\%$ Sisa Makanan

**FORMULIR MAKANAN DARI LUAR, JADWAL DAN WAKTU
PEMBERIAN MAKANAN PASIEN KELAS II DAN KELAS III DI
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2023**

Nama :
Usia :
Ruangan :
Diagnosa Penyakit :
Waktu Penyajian :

- a. Isikanlah sesuai dengan pendapat pasien, beri tanda ✓ untuk pilihan jawaban.

Makanan dari Luar RS	Tingkat Keseringan	
	Sering	Tidak Sering

keterangan Tepat, jika :

- Sering, >1 kali mengonsumsi makanan dari luar RS
- Tidak sering, <1 kali mengonsumsi makanan dari luar RS

- b. Isikanlah sesuai dengan pendapat pasien, beri tanda ✓ untuk pilihan jawaban.

Jadwal/ Waktu Penyajian Makanan	Ketepatan Waktu	
	Tepat	Tidak tepat
Makan Pagi		
Makan Selingan		
Makan Siang		
Makan Sore/Malam		

keterangan Tepat, jika :

- Makan pagi 06.30-07.30
- Makan siang 11.30-12.30
- Makan malam/sore 16.30-18.00

- c. Pukul berapa Anda mengonsumsi makanan yang telah disajikan
oleh Rumah Sakit?

Lampiran 2

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Alamat :

No. Tlp/Hp :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden penelitian yang berjudul **“Gambaran Faktor Internal dan Eksternal Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas II dan Kelas III di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023”**.

Demikian pernyataan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Bandar Lampung,.....

Peneliti

Responden

Mariska Riskiyanti

.....

Lampiran 3



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWADARANG
 Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung
 Telp. : 0721 - 783 852 Faxsimile : 0721 - 773918
 E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.c.id



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

Nomor : PP.03.01/I.1/1863.110/2023
 Lampiran : Eks
 Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Ka. Rumkit RS Bhayangkara Polda Lampung
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurwadara 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	Mariska Riskiyanti	Gambaran Faktor Internal Dan Eksternal Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas II Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung
2	Putri Alfisyah	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung
3	Shinta Nabilla	Higiene Sanitasi Makanan Serta Sikap, Perilaku Tenaga Pengolah Dan Pendistribusian Makanan Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung
4	Salu Ganda Putri Nur Anisa	Gambaran Perencanaan Menu Dan Pengadaan Bahan Makanan Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung	Rumah Sakit Bhayangkara Polda Lampung

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 RS. Bhayangkara Polda Lampung



KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
DAERAH LAMPUNG
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG

Bandar Lampung, 11 Mei 2023

Nomor : B/ 109 /N/DIK.2.6./2023/RSB
Klasifikasi : BIASA
Lampiran : 1 (satu) lembar
Perihal : Pemberian Izin Penelitian Mahasiswa
Politeknik Kesehatan Tj. Karang

Kepada:

Yth. Direktur Politeknik
Kesehatan Tj.Karang

di-

Tempat

1. Rujukan:
 - a. Nota Kesepahaman antara Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan (POLTEKKES KEMENKES) Tanjung Karang dengan Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung tentang Tridarma Perguruan Tinggi Nomor: HK.03.01 / I.3 / 6663 / 2022 dan Nomor: 287/XI/LIT.5/2022/RSB.
 - b. Surat Permohonan Izin Penelitian Mahasiswa Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjung Karang Nomor: PP.03.01/I.1/1863.110/2023.
2. Sehubungan dengan rujukan tersebut diatas, diberitahukan kepada Direktur Politeknik Kesehatan Tanjung Karang bahwa kami memberikan izin penelitian di Rumkit Bhayangkara Bandar Lampung kepada nama-nama terlampir dengan mematuhi tata tertib di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung.
3. Demikian untuk menjadi maklum.

KARUMKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG


dr. HIDEYATULLAH Sp.THT-KL
AJUN KOMISARIS BESAR POLISI NRP. 74020589

KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
DAERAH LAMPUNG
RUMAH SAKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG

LAMPIRAN MAHASISWA PENELITIAN
NOMOR: B/105/V/DIK.2.6./2023/RSB
TANGGAL: 11 MEI 2023

DAFTAR NAMA MAHASISWA PENELITIAN

NO.	NAMA	JURUSAN	JUDUL PENELITIAN
1.	MARISKA RISKIYANTI	Gizi	Gambaran Faktor Internal Dan Eksternal Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap Kelas II Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023
2.	PUTRI ALFISYAH	Gizi	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung
3.	SHINTA NABILLA	Gizi	Hygiene Sanitasi Makanan Serta Sikap, Perilaku Tenaga Pengolah, Dan Pendistribusian Makanan Di Rumah Sakit Bhayangkara Bandar Lampung Tahun 2023
4.	SALU GANDA PUTRI NUR ANISA	Gizi	Gambaran Perencanaan Menu Dan Pengadaan Bahan Makanan Di Rs Bhayangkara Bandar Lampung

KARUMKIT BHAYANGKARA BANDAR LAMPUNG



Br. HIDAYATULLAH Sp.THT-KL
AJUN KOMISARIS BESAR POLISI NRP. 74020589

Lampiran 4

Frequency Table

Sisa Makanan Pasien

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedikit, <20%	21	63,6	63,6	63,6
	Banyak, >20%	12	36,4	36,4	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Usia Pasien

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	17-25 Tahun	7	21,2	21,2	21,2
	26-35 Tahun	6	18,2	18,2	39,4
	36-45 Tahun	6	18,2	18,2	57,6
	46-55 Tahun	6	18,2	18,2	75,8
	56-65 Tahun	8	24,2	24,2	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Jenis Kelamin Pasien

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	18	54,5	54,5	54,5
	Perempuan	15	45,5	45,5	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Makanan Dari Luar RS

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sering	25	75,8	75,8	75,8
	Tidak Sering	8	24,2	24,2	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Waktu Pemberian Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	terlambat	21	63,6	63,6	63,6
	tepat	12	36,4	36,4	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Waktu Pemberian Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	terlambat	21	63,6	63,6	63,6
	tepat	12	36,4	36,4	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Waktu Pemberian Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	terlambat	19	57,6	57,6	57,6
	tepat	14	42,4	42,4	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Lampiran 5

Siklus Menu Makanan

Waktu Makan	Menu VII	Menu VIII	Menu IX	Menu X	Menu I	Menu II
Pagi	- Nasi / bubur - Soto ayam • Ayam suwir • Bihun • Tauge - Tempe goreng	- Nasi / Bubur - Tamagoyaki Saus Asam Manis: • Telur • Wortel • Daun Bawang • Bawang bombai (pelengkap saus) - Sup tahu - Tahu • bakso • Jagung • Buncis • Tomat buah • Kaldu - Buah pepaya	- Nasi / bubur - Soto ayam • Ayam suwir • Bihun • Tauge - Tempe goreng	- Nasi/Bubur - Sup Daging - Tahu Bumbu Kecap - Sayur Sop • Wortel • Kembang kool • Buncis • Daun sop - Buah pepaya	- Bubur Ayam: • Pendamping bakso • Daun sop • Bawang goreng - Buah	- Nasi / Bubur - Tamagoyaki Saus Asam Manis: • Telur • Wortel • Daun Bawang • Bawang bombai (pelengkap saus) - Sup tahu - Tahu • bakso • Jagung • Buncis • Tomat buah • Kaldu - Buah pepaya
Siang	- Nasi/ bubur - Rendang telur - Tahu Bacem - Capcay : • Brokoli • Kembang kool • Caisim • Wortel • Bakso - Buah pepaya	- Nasi / Bubur - ikan Acar Kuning Tuna • Simba • Ketimun • wortel • Tomat buah - Tempe bb kare - Bening katu + Jagung + Tauge - Buah semangka	- Nasi/bubur - Telur Puyuh Kecap tusuk sayuran - Tahu goreng - Tumis Toge + wortel - Buah semangka	- Nasi / Bubur - Rolade bb Asam Manis - Tahu bb kuning - Tumis Wortel + Brokoli+ Jagung - Buah semangka	- Nasi/Bubur - Telur bb rendang - Perkedel tahu: • Tahu putih • Ayam Giling • Telur (pengikat) • Seledri • Maizena - Sayur Acar kuning • Buncis • Wortel	- Nasi / Bubur - Telur Puyuh Teriyaki • Telur Puyuh • Tomat • Daun Bawang • Bawang bombay - Tempe Bacem - Capcay : • Brokoli • Kembang kool • Caisim

					• Ketimun - Buah Pepaya	• Wortel • Bakso - Buah
Malam	- Nasi / Bubur - Rolade Ayam - Tempe Bumbu Kalio - Cah Kembang kool + jagung + wortel - Buah Melon	- Nasi / Bubur - Beef Katsu - Tempe mendoan - Tahu Goreng - Oseng Ceria - Buah Buah - Buah Pisang	- Nasi/ bubur - Ayam Suwir - bb Rica2 - Tempe Mendoan - Bening bayam - Buah melon	- Nasi / Bubur - Ayam Katsu Saus Bolognese - Tempe bb kare - Bening Oyong + Soleng + Cambah - Buah Pisang	- Nasi / Bubur - Ikan Tuna Acar Kuning - Tahu Goreng - Bening bayam + jagung - Buah Pisang	- Nasi / Bubur - Rolade Ayam Saus Lada Hitam: • Rolade Ayam • Tomat • Bawang bombay - Oseng Ceria • Buncis • Jagung • Tahu - Buah

Lampiran 6

SISA MAKANAN KELAS II DAN KELAS III DI RS BHAYANGKARA

No.	Nama	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Malem	Total
1	Ny. F	15.58%	9.12%	23.60%	16.07%
2	Tn. M	8.92%	10.46%	24.00%	14.11%
3	Ny. I	10.42%	8.17%	33.24%	16.85%
4	Ny. Y	30.25%	33.00%	41.20%	34.53%
5	Tn. R	17.71%	22.00%	29.42%	22.71%
6	Ny. M	29.52%	27.84%	0.00%	19.77%
7	Ny. R	33.45%	9.70%	44.74%	29.56%
8	Ny. U	19.31%	21.31%	16.25%	18.98%
9	Tn. I	63.03%	41.80%	38.90%	48.86%
10	Tn. G	54.07%	21.21%	16.27%	31.99%
11	Tn. I	62.70%	27.52%	26.08%	40.26%
12	Ny. S	29.00%	19.26%	0.00%	16.89%
13	Tn. R	29.17%	20.86%	0.00%	17.46%
14	Ny. E	30.17%	22.48%	0.00%	18.34%
15	Tn. F	10.83%	13.28%	34.90%	19.12%
16	Tn. A	11.37%	7.40%	20.68%	13.04%
17	Tn. E	15.00%	7.16%	29.00%	16.93%
18	Tn. S	0.00%	29.02%	25.86%	17.15%
19	Ny. A	0.00%	0.00%	6.66%	2.08%
20	Ny. R	5.00%	3.00%	0.00%	2.81%
21	Tn. H	26.20%	18.58%	34.00%	26.26%
22	Tn. E	0.00%	5.00%	0.00%	1.56%
23	Ny. N	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
24	Ny. W	24.17%	32.18%	0.00%	19.12%
25	Tn. J	15.55%	0.00%	0.00%	5.83%
26	Tn. H	11.41%	21.09%	17.18%	16.24%
27	Tn. U	25.00%	24.66%	8.00%	19.58%
28	Ny. D	23.33%	21.50%	55.00%	32.66%
29	Tn. R	51.88%	34.00%	6.40%	32.08%
30	Tn. T	10.55%	9.66%	51.40%	23.04%
31	Ny. I	20.45%	47.90%	7.20%	24.89%
32	Tn. T	3.56%	22.00%	0.00%	8.21%
33	Ny. K	31.04%	12.80%	30.66%	25.22%
TOTAL		21.78%	18.30%	18.81%	19.76%

	Rata – Rata sisa makanan per pasien
	Rata-rata sisa makanan per makanan
	Rae- rata sisa makanan seluruh 33 responden

Lampiran 7

No	Nama	Pagi										Siang										Malam										TOTAL																		
		makanan pokok		lauk hewani		lauk nabati		sayur		Buah		snack pagi		makanan pokok		lauk hewani		lauk nabati		sayur		Buah		makanan pokok		lauk hewani		lauk nabati		sayur			Buah																	
1	Nv F	200	30.9	15.45%	100	0.0	0.00%	50	2.8	5.60%	50	14.4	28.80%	100	18.6	18.60%	100	25	25.00%	200	50	25.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	100	20.6	20.60%	100	0	0.00%	200	100	50.00%	100	0	0.00%	50	20	40.00%	50	4	8.00%	100	20	20.00%	16.07%
2	Tn M	200	31.2	15.60%	100	37.9	37.90%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	28.8	14.40%	100	37.9	37.90%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	50	25.00%	100	20	20.00%	50	0	0.00%	50	7.5	15.00%	100	60	60.00%	14.11%
3	Nv I	200	28.6	14.30%	100	8.2	8.20%	50	10	20.00%	50	10	20.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	25.3	12.65%	100	8.2	8.20%	50	10	20.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	47.8	23.90%	100	19.6	19.60%	50	15.7	31.40%	50	23.7	47.40%	100	43.9	43.90%	16.85%
4	Nv Y	200	150	75.00%	100	0.0	0.00%	50	15	30.00%	50	11	22.00%	100	0	0.00%	100	54.5	54.50%	200	150	75.00%	100	0.0	0.00%	50	30	60.00%	100	30	30.00%	100	0	0.00%	200	200	100.00%	100	10	10.00%	50	18	36.00%	50	30	60.00%	100	0	0.00%	34.53%
5	Tn R	200	12.5	6.25%	100	30.0	30.00%	50	16.7	33.40%	50	12	24.00%	100	0	0.00%	100	12.6	12.60%	200	100	50.00%	100	30.0	30.00%	50	0	0.00%	100	30	30.00%	100	0	0.00%	200	55	27.50%	100	22	22.00%	50	16.8	33.60%	50	15.5	31.00%	100	33	33.00%	22.71%
6	Nv M	200	66.6	33.30%	100	30.8	30.80%	50	0	0.00%	50	15	30.00%	100	33	33.00%	100	50	50.00%	200	60	30.00%	100	30.8	30.80%	50	15.2	30.40%	100	15	15.00%	100	33	33.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	19.77%			
7	Nv R	200	200	100.00%	100	10.2	10.20%	50	0	0.00%	50	15	30.00%	100	12	12.00%	100	48.5	48.50%	200	66.6	33.30%	100	10.2	10.20%	50	2.5	5.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	32.6	32.60%	50	45.5	91.00%	50	33.4	66.80%	100	0	0.00%	29.56%
8	Nv U	200	33.5	16.75%	100	5.5	5.50%	50	0	0.00%	50	11.8	23.60%	100	0	0.00%	100	70	70.00%	200	46.5	23.25%	100	5.5	5.50%	50	20	40.00%	100	37.8	37.80%	100	0	0.00%	200	48.3	24.15%	100	17.5	17.50%	50	5.8	11.60%	50	14	28.00%	100	0	0.00%	18.98%
9	Tn I	200	50	25.00%	100	55.0	55.00%	50	45	90.00%	50	12	24.00%	100	100	100.00%	100	84.2	84.20%	200	0	0.00%	100	55.0	55.00%	50	50	100.00%	100	54	54.00%	100	0	0.00%	200	200	100.00%	100	18.5	18.50%	50	0	0.00%	50	22	44.00%	100	32	32.00%	48.86%
10	Tn G	200	200	100.00%	100	45.0	45.00%	50	30	60.00%	50	10.5	21.00%	100	50	50.00%	100	48.4	48.40%	200	46.5	23.25%	100	45.0	45.00%	50	0	0.00%	100	37.8	37.80%	100	0	0.00%	200	12.3	6.15%	100	28	28.00%	50	12.8	25.60%	50	10.8	21.60%	100	0	0.00%	31.99%
11	Tn I	200	200	100.00%	100	55.0	55.00%	50	50	100.00%	50	10.6	21.20%	100	100	100.00%	100	0	0.00%	200	100	50.00%	100	55.0	55.00%	50	0	0.00%	100	32.6	32.60%	100	0	0.00%	200	64.6	32.30%	100	29.3	29.30%	50	0	0.00%	50	18.4	36.80%	100	32	32.00%	40.26%
12	Nv S	200	150	75.00%	100	29.0	29.00%	50	20	40.00%	50	15	30.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	50	25.00%	100	29.0	29.00%	50	0	0.00%	100	8.3	8.30%	100	34	34.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	16.89%
13	Tn R	200	150	75.00%	100	44.0	44.00%	50	16	32.00%	50	12	24.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	44.0	44.00%	50	13.5	27.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	17.46%
14	Nv E	200	150	75.00%	100	40.0	40.00%	50	29	58.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	8	8.00%	200	50	25.00%	100	40.0	40.00%	50	18.4	36.80%	100	10.6	10.60%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	18.34%
15	Tn F	200	50	25.00%	100	0.0	0.00%	50	20	40.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	60	30.00%	100	0.0	0.00%	50	18.2	36.40%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	45.2	45.20%	50	28	56.00%	50	20	40.00%	100	0	0.00%	19.12%
16	Tn A	200	50	25.00%	100	12.0	12.00%	50	2.8	5.60%	50	12.8	25.60%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	50	25.00%	100	12.0	12.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	50	25.00%	100	12	12.00%	50	12.7	25.40%	50	20.5	41.00%	100	0	0.00%	13.04%
17	Tn E	200	60	30.00%	100	10.8	10.80%	50	9.6	19.20%	50	15	30.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	50	25.00%	100	10.8	10.80%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	100	50.00%	100	15	15.00%	50	17.7	35.40%	50	22.3	44.60%	100	0	0.00%	16.93%
18	Tn S	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	0.0	0.00%	50	12.6	25.20%	100	16.6	16.60%	100	70	70.00%	200	0	0.00%	100	19.3	19.30%	50	0	0.00%	50	15	30.00%	100	80	80.00%	17.15%
19	Nv A	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	2.08%
20	Nv R	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	50	15	30.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	100	15	15.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	2.81%
21	Tn H	200	200	100.00%	100	0.0	0.00%	50	13.6	27.20%	50	15	30.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	0.0	0.00%	50	3.3	10.60%	100	15	15.00%	100	34	34.00%	200	100	50.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	15	30.00%	100	90	90.00%	26.26%
22	Tn E	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	50	25.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	1.56%
23	Nv N	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	0.00%
24	Nv W	200	50	25.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	50	15	30.00%	100	90	90.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	0.0	0.00%	50	18.8	37.60%	100	0	0.00%	100	90	90.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	19.12%
25	Tn J	200	66.6	33.30%	100	0.0	0.00%	50	15	30.00%	50	15	30.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0.0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	0	0.00%	200	0	0.00%	100	0	0.00%	50	0	0.00%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	5.83%
26	Tn H	200	30.9	15.45%	100	0.0	0.00%	50	2.8	5.60%	50	14.4	28.80%	100	18.6	18.60%	100	0	0.00%	200	61.3	30.65%	100	0.0	0.00%	50	4.9	9.80%	100	65	65.00%	100	0	0.00%	200	66.6	33.30%	100	0	0.00%	50	12.3	24.60%	50	8	16.00%	100	12	12.00%	16.24%
27	Tn U	200	0	0.00%	100	21.1	21.10%	50	17.4	34.80%	50	0	0.00%	100	0	0.00%	100	94.1	94.10%	200	0	0.00%	100	21.1	21.10%	50	0	0.00%	100	12.2	12.20%	100	90	90.00%	200	50	25.00%	100	0	0.00%	50									

Lampiran 8

Dokumentasi



Dokumentasi

