

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Setelah mendengarkan dan memahami penjelasan peneliti saya:

Nama :

Umur :

Alamat :

Menyatakan bersedia untuk di jadikan sebagai responden penelitian mahasiswa jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang atas nama Eka Putriani dengan judul “Gambaran faktor-faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Batin Mangung Tanggamus Tahun 2023”.

Kerahasiaan informasi dan identitas responden dijamin oleh peneliti tidak akan disebarluaskan baik melalui media massa ataupun elektronik. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Petugas survey

Eka Putriani

Kotaagung, 2023

Yang Menyatakan

(.....)

Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian

37

KUISISIONER PENELITIAN

Gambaran Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Lunak Pada Pasien rawat Inap Kelas III RSUD Batin Mangunang Tanggamus.

A. Karakter Responden

1. Nama : Asyiah
2. Umur : 47 thn
3. Jenis Kelamin : P
4. Pendidikan :
5. Kelas Perawatan : III

B. Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makanan

Nomor responden:

Aspek Penilaian (penampilan makanan)	Kelompok Makanan														
	Makanan Pokok			Lauk Hewani			Lauk Nabati			Sayur			Buah		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
a. Warna Makanan	3	3	3	2	2	3		2	2	2	3	2		3	
b. Bentuk Makanan	3	3	3	2	3	3		2	3	3	3	3		3	
c. Konsistensi	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		3	
d. Besar Porsi	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		3	
e. Cara Penyajian	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		3	
	3	3	3	2,6	2,6	3		1,6	1,6	1,6	3	1,6		3	
				8,6	8,6			8,6	8,6	8,6		8,6			

Komentar	
Nilai: 1 = kurang menarik 2 = cukup menarik/cukup sesuai 3 = menarik/sesuai	Keterangan: P : Pagi S : Siang M : Malam

Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

Lampiran

38

C. Penilaian Responden Terhadap Rasa Makanan

Aspek Penilaian (rasa makanan)	Kelompok Makanan														
	Makanan Pokok			Lauk Hewani			Lauk Nabati			Sayur			Buah		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
a. Aroma Makanan	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3		3		
b. Bumbu Masakan	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3		
c. Keempukan	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	
d. Tingkat Kematan gan	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3		3	
e. Suhu Makanan	3	3	3	2	2	2	2	2	1	1	1	1		3	

Komentar

Nilai:

1 = kurang sedap/ enak/
empuk/ matang/ hangat
2 = cukup sedap/ enak/ empuk/
matang/ hangat
3 = sedap/ enak/ empuk/
matang/ hangat

Keterangan:

P : Pagi
S : Siang
M : Malam

D. Penilaian Responden Terhadap Ketepatan Waktu Penyajian

Berikan tanda ceklis (✓) pada kategori penilaian menurut kesesuaian waktu pemberian makanan dengan keinginan responden.

Pemberian Makanan	Kategori Penilaian		
	Terlambat	Terlalu Cepat	Tepat
Makan Pagi			✓
Makan Siang			✓
Makan Sore/Malam			✓

Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

Lampiran

39

E. Penilaian Responden Terhadap Sikap Petugas Penyaji

Bagaimana tanggapan bapak/ibu/saudara terhadap keramahan petugas penyaji makanan dalam memberikan pelayanan makanan? (Beri tanda ceklis (✓))

Unsur keramahan petugas penyaji	Penilaian					
	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Sore/Malam	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak
Senyum		✓	✓		✓	
Salam	✓		✓		✓	
Sapa	✓		✓		✓	

F. Formulir Taksiran Sisa Makanan

Nama:		Tanggal:		
No. Responden:		Hari Ke-:		
Waktu Makan	Jenis Makanan	Berat awal (gr)	Berat akhir (sisa makanan) (gr)	Berat yang di konsumsi (gr)
Pagi $66,4 + 33,3 + 58,3$ $\frac{3}{5} = 52,67\%$	Nasi Tim	150	99,6	50,4
	Lauk Hewani	30	10	20 = 33,3
	Lauk Nabati	100		
	Sayur	60	35	25 = 58,3
	Buah			
Siang $\frac{100}{5} = 20\%$	Nasi Tim	150	0	150 = 0
	Lauk Hewani	83,8	0	83,8 = 0
	Lauk Nabati	25	0	25 = 0
	Sayur	60	60	0 = 100
	Buah	130,1	0	130,1 = 0
Malam $53,3 + 100 + 56,2$ $\frac{4}{5} = 52,37\%$	Nasi Tim	150	80	70 = 53,3
	Lauk Hewani	43,9	0	43,9 = 0
	Lauk Nabati	25	25	0 = 100
	Sayur	80,9	46,4	35,5 = 56,2
	Buah			

Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

Lampiran

40

G. Makanan dari luar Rumah Sakit

Berikan tanda ceklis (✓) pada kategori penilaian menurut makanan dari luar rumah sakit dengan keinginan responden.

Makanan dari luar Rumah Sakit	Kategori Penilaian	
	Ada	Tidak Ada
Makan Pagi	✓	
Makan Siang	✓	
Makan Sore/ Malam	✓	

Lampiran 3. Surat Izin Penelitian



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

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



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

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

Nomor : PP.03.01/I.1/1863 75/2023
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus
Di – Tanggamus

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurun 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	Oktania Rosida	Gambaran Faktor Eksternal Daya Terima Menu Makan Sehari Pasien Rawat Inap Kelas III Di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus	Rsud Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus
2	Shantica Indriani	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Di Ruang Rawat Inap RSUD Batin Mangunang Tanggamus Tahun 2023	Rsud Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus
3	Baiti Sari	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar (Pagt) Pada Pasien Diabetes Mellitus Type 2 Komplikasi Hipertensi Di Rumah Sakit Batin Mangunang Kota Agung	Rsud Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus
4	Eka Putriani	Gambaran Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Kelas III RSUD Batin Mangunang Tanggamus	Rsud Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes
NIP. 198706271988012001

Tembusan :
1. Ka. Jurusan Gizi
2. Ka. Bid. Diklat RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus

Lampiran 4. Surat Izin Penelitian Rumah Sakit



PEMERINTAH KABUPATEN TANGGAMUS
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BATIN MANGUNANG
 Jalan Soekarno - Hatta Kompleks Islamic Center telp. (0722) 7220081 Fax. (0722) 7220083
KOTA AGUNG

Nomor : 305 / 46 / 2023
 Lampiran : -

Perihal : Izin Penelitian

Kotaagung, Mei 2023

Kepada Yth,
 Direktur
 Politeknik Kesehatan
 Kemenkes Semarang
 Di –
 Tempat

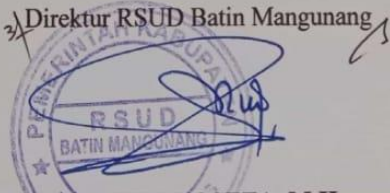
Menindaklanjuti Surat Politeknik Kesehatan Tanjung Karang, Tanggal 16 Maret 2023 Nomor : PP.03.01/I.1/1863.75/2023 perihal Izin Penelitian:

Nama : **EKA PUTRIANI**
 Judul Penelitian : **Gambaran Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun**

Pada prinsipnya kami tidak keberatan yang bersangkutan untuk mengambil data di Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Kotaagung Kabupaten Tanggamus dan tidak untuk dipublikasikan.

Demikian Surat ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

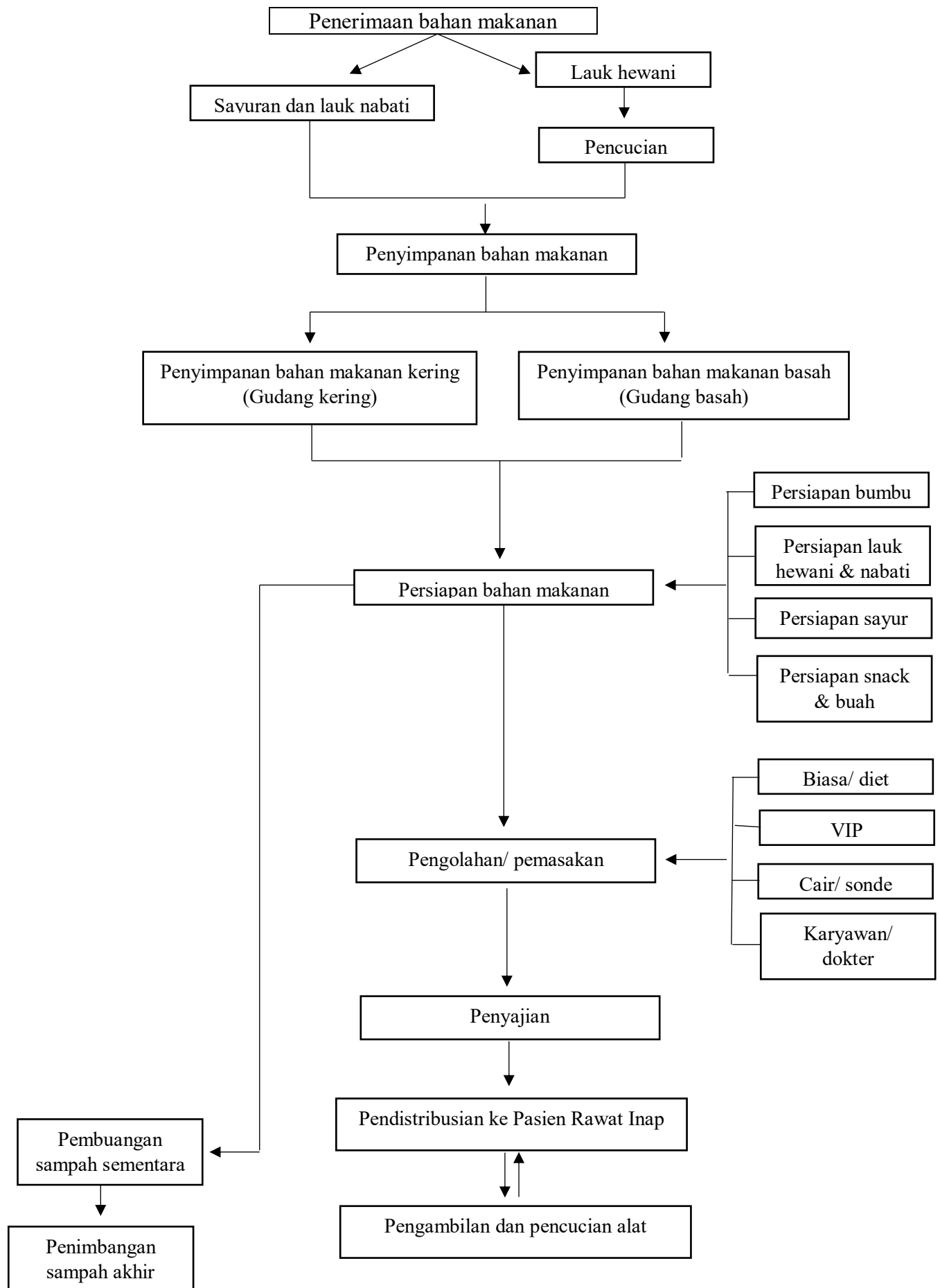
3/ Direktur RSUD Batin Mangunang



dr. MERL YOSEFA, M.H
 Pembina Tk. 1
 NIP. 19770719 201902 2 002

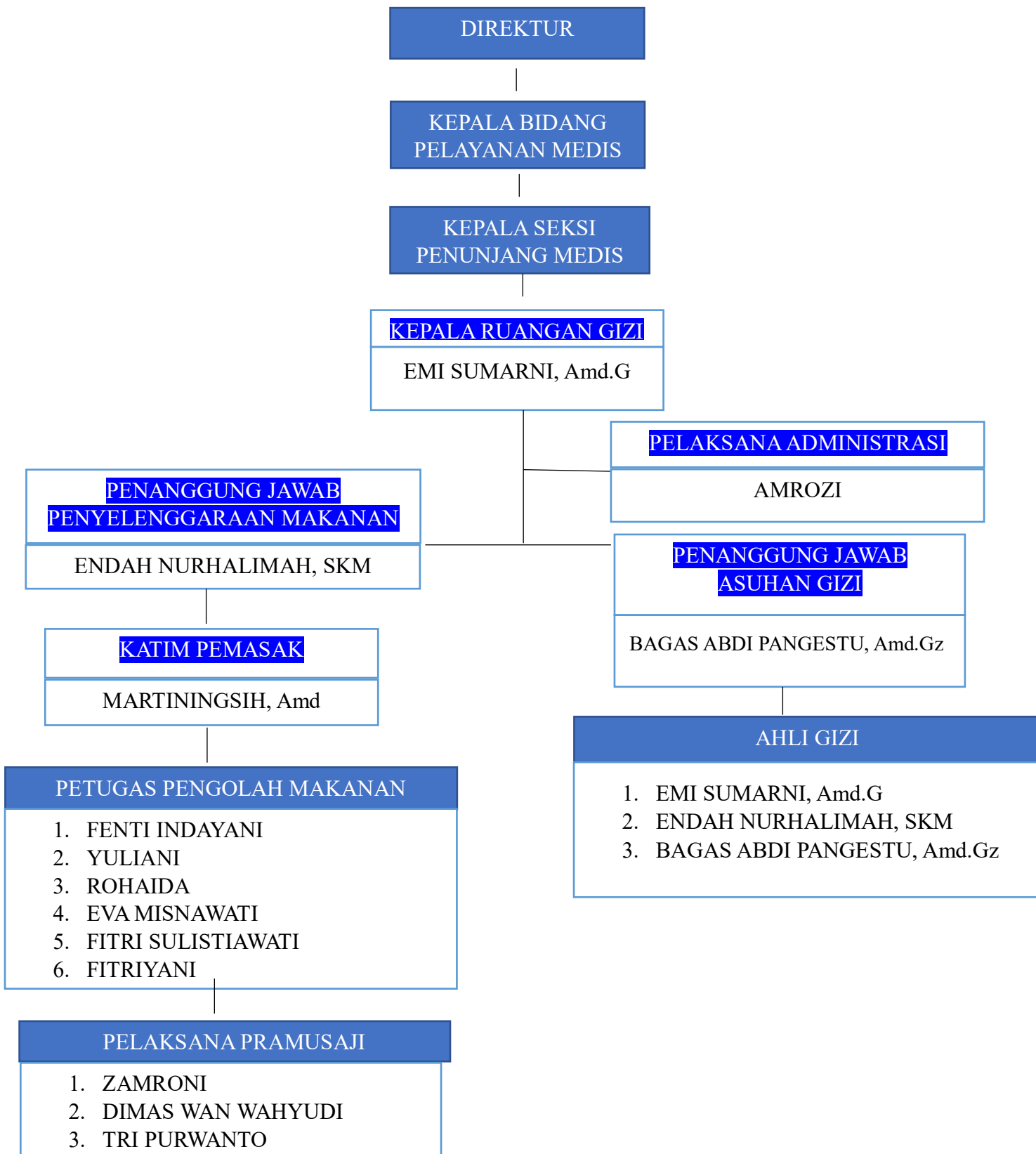
Lampiran 5

Alur penyelenggaraan Makanan RSUD Batin Mangunang Kota Agung



Lampiran 6

STRUKTUR ORGANISASI RUANG INSTALASI GIZI RSUD BATIN MANGUNANG



Lampiran 7

DAFTAR MENU 10 HARI INSTALASI GIZI RSUD BATIN MANGUNANG TAHUN 2023

Waktu	Hari Ke										
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI
Pagi	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Telur bb ungkep	Nugget goreng	Pentol ayam	Telur bb kuning	Pentol ayam goreng	Telur dadar	Nugget goreng	Telur bb ungkep	Pentol ayam goreng	Telur dadar	Pentol ayam
	Tempe goreng	Telur bb kecap	Telur ceplok bb tomat	Nugget goreng	Telur bb opor	Nugget goreng	Telur bb tomat	Ikan bb ungkep	Telur bb ungkep	Nugget goreng	Telur bb ungkep
	Capcay+bakso	Tempe bb kecap	Tumis tahu putih, caisim, toge, daun bawang	Tumis kc Panjang, tempe	Tumis toge, wortel, tahu, daun bawang	Tumis buncis, wortel, putren, tahu putih	Tumis sawi putih, tahu putih, toge, daun bawang	Tahu goreng	Tahu bb ungkep	Tumis toge, wortel, tahu putih, daun bawang	Bening toge, wortel, tempe, daun bawang
		Acar kuning buncis, wortel, tempe						Tumis kc Panjang, wortel, toge	Tumis labu siam, jagung manis, wortel, daun bawang		
Siang	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Lele goreng	Ikan goreng tepung	Ikan bb tomat	Ikan mas goreng	Ayam gr tepung	Lele goreng	Ikan bb tomat	Ikan mas goreng	Ayam bb ungkep	Sop ayam cacah	Ikan mas goreng
	Tahu bb ungkep	Tahu bb kecap	Bakwan jagung	Tempe bb kuning	Tahu bb tomat	Tahu bb ungkep	Tahu goreng	Tahu bb opor	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu bb ungkep
	Bening katuk, jagung manis, wortel	Sop sayuran (buncis, wortel, kentang, kembang kol)	Bening oyong, wortel, toge	Soto	Sayur asem	Sayur lodeh	Sop jagung	Bening katuk, labu siam, wortel	Soto	Tumis jagung manis, toge, wortel, buncis	Bening bayam, jagung manis, wortel
	semangka	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka
Sore	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Hati bb kuning	Telur bb semur	Hati garang asam	Ikan nibung bb kecap	Hati bb semur	Telur ceplok	Bacem hati ayam	Telur dadar	Ikan bb tomat	Pindang ikan	Ikan goreng tepung
	Tempe goreng	Tempe bb semur	Tahu bb kuning	Tahu bb kecap	Ikan bb semur	Tempe bb ungkep	Bacem tempe	Tempe bb semur	Cah caisim, tahu kulit, wortel	Cah tahu kuning, toge, wortel	Tempe bb kecap
	Tumis buncis, wortel, putren	Capcay	Tumis kc Panjang, wortel, putren	Bening bayam, toge, wortel	Acar kuning buncis, wortel, tempe	Tumis oyong, toge, wortel	Bening toge, wortel, putren	Sop jagung manis, wortel			Sop sayuran (buncis, wortel, kentang, kembang kol)

Lampiran 8

DOKUMENTASI



Gambar 1. Wawancara



Gambar 2. Wawancara



**Gambar 3. Contoh Menu Makan Pagi
Hari ke 1**



Gambar 4. Sisa Makanan



Gambar 5. Contoh Menu Makan Siang



Gambar 6. Sisa Makan Siang



**Gambar 7. Contoh Menu Makan Sore
Hari Ke 1**



Gambar 8. Sisa Makanan



**Gambar 9. Contoh Menu Makan Pagi
Hari Ke 2**



**Gambar 11. Contoh Menu Makan Siang
Hari Ke 2**



Gambar 12. Sisa Makanan



**Gambar 12. Contoh Menu Makan Sore
Hari Ke 2**



Gambar 13. Sisa Makanan



Gambar 14. Contoh Menu Makan Pagi Hari Ke 3



Gambar 15. Sisa Makanan



Gambar 15. Contoh Menu Makan Siang Hari Ke 3



Gambar 16. Sisa Makanan



Gambar 17. Contoh Menu Makan Sore Hari Ke 3



Gambar 18. Sisa Makan