

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya :

Nama :
Jenis Kelamin :
Umur :
Alamat :
No. HP :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III Terhadap Penyajian Dan Variasi Menu Makanan Lunak di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung”. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

Responden

Peneliti

(.....)

(Desfitria Nurmala)
NIM 2013411069

Lampiran 2. Kuisisioner Penelitian

KUISISIONER PENELITIAN GAMBARAN KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III TERHADAP PENYAJIAN DAN VARIASI MENU MAKANAN LUNAK DI RSUD Dr. H. ABDUL MOELOEK PROVINSI LAMPUNG

Tanggal Wawancara :
Nomor Urut :
Nama Pewawancara :

A. Data Umum

1. Nama Pasien :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :
.....
5. Tanggal Masuk Pasien :
6. Pendidikan :
 - a. Tidak tamat SD
 - b. SD / sederajat
 - c. SMP / sederajat
 - d. SMA / sederajat
 - e. PT / sederajat
7. Pekerjaan :
 - a. Tidak bekerja
 - b. PNS
 - c. Pegawai Swasta
 - d. Wiraswasta
 - e. Lainnya, sebutkan :
8. Agama :
9. Ruang Perawatan :

B. Kuisioner Kepuasan Pasien

1. Penyajian Menu

No	Pernyataan	Waktu Makan														
		Makan Pagi					Makan Siang					Makan Sore				
		TP	KP	CP	P	SP	TP	KP	CP	P	SP	TP	KP	CP	P	SP
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Ketepatan waktu makan :																
1	Makan pagi yang disajikan sesuai jadwal (06.00 – 07.00 WIB)															
2	Makan siang yang disajikan sesuai jadwal (11.00 – 12.00 WIB)															
3	Makan sore yang disajikan sesuai jadwal (17.00 – 18.00 WIB)															
Sikap petugas dalam menyajikan makanan :																
1	Petugas menerapkan 5 S (Senyum, Sapa, Salam, Sopan, dan Santun)															
2	Petugas bersikap ramah kepada pasien															
3	Cepat dan tanggap dalam menyajikan makanan															
4	Cepat dan tanggap dalam melayani permintaan pasien															
5	Petugas berpenampilan rapi															
6	Seragam yang dikenakan bersih															
7	Petugas menggunakan APD (Topi/ penutup kepala, sarung tangan, masker, celemek) dalam menyajikan makanan															
Peralatan makan :																
1	Peralatan makan bersih															
2	Tidak berkarat, rusak ataupun retak															
3	Peralatan makanan disajikan lengkap (sendok, garpu dan gelas)															
4	Makanan yang disajikan dalam keadaan tertutup															

Sumber : Modifikasi Anggraini (2016)

2. Variasi Menu Makanan Lunak

No	Pernyataan	Waktu Makan														
		Makan Pagi					Makan Siang					Makan Sore				
		TP	KP	CP	P	SP	TP	KP	CP	P	SP	TP	KP	CP	P	SP
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Menu makanan yang disajikan beragam dan bervariasi (berbeda disetiap waktu makan)															
2	Menu makanan pokok yang disajikan bervariasi dan beragam															
3	Menu lauk hewani yang disajikan bervariasi dan berbeda disetiap waktu makan															
4	Menu lauk nabati yang disajikan bervariasi dan berbeda disetiap waktu makan															
5	Menu olahan sayuran yang disajikan bervariasi dan berbeda disetiap waktu makan															
6	Menu buah yang disajikan bervariasi dan berbeda disetiap waktu makan															
7	Menu selingan/snack yang disajikan bervariasi dan beragam															

Sumber : Modifikasi Anggraini (2016)

Keterangan :

1. TP = Tidak Puas
2. KP = Kurang Puas
3. CP = Cukup Puas
4. P = Puas
5. SP = Sangat Puas

C. Kuisisioner Observasi (Diisi oleh peneliti)

No	Pernyataan	Waktu Makan					
		Makan Pagi		Makan Siang		Makan Sore	
		S	TS	S	TS	S	TS
Prinsip pewadahan							
1	Makanan disajikan dalam keadaan tertutup						
2	Minuman disajikan dalam keadaan tertutup						
Prinsip kadar air							
3	Makanan pokok (nasi atau bubur) yang disajikan tidak berair						
4	Penyajian makanan berkuah tidak dicampur dengan makanan lain						
Prinsip edible part							
5	Makanan yang disajikan tidak terdapat bahan bumbu						
6	Bahan makanan yang disajikan bisa dimakan semua						
Prinsip pemisah							
7	Makanan yang pokok disajikan terpisah dengan makanan lainnya						
8	Lauk hewani dan nabati yang disajikan terpisah dengan makanan lainnya						
9	Sayur yang disajikan terpisah dengan makanan lainnya						
10	Buah yang disajikan terpisah dengan makanan lainnya						
Prinsip panas							
11	Makanan pokok yang disajikan dalam keadaan hangat						
12	Lauk hewani dan nabati yang disajikan dalam keadaan hangat						
13	Sayur yang disajikan dalam keadaan hangat						
Prinsip bersih							
14	Makan pokok yang disajikan dalam keadaan bersih (tidak ada kontaminasi fisik seperti rambut)						
15	Lauk hewani dan nabati yang disajikan dalam keadaan bersih (tidak ada kontaminasi fisik seperti rambut)						
16	Sayur yang disajikan dalam keadaan bersih (tidak ada kontaminasi fisik seperti rambut)						
Prinsip handling							
17	Menu makanan yang disajikan tidak bersentuhan langsung dengan petugas						
18	Petugas menggunakan APD (Topi/penutup kepala, sarung tangan, masker, celemek) dalam menyajikan makanan						
Prinsip tepat penyajian							
19	Makan pagi yang disajikan sesuai jadwal (06.00 – 07.00 WIB)						
20	Makan siang yang disajikan sesuai jadwal (11.00 – 12.00 WIB)						
21	Makan sore yang disajikan sesuai jadwal (17.00 – 18.00 WIB)						

Sumber : Modifikasi Anggraini (2016)

Keterangan : S = Sesuai, TS = Tidak Sesuai

Lampiran 3. Siklus Menu Makanan Lunak

SIKLUS MENU MAKANAN LUNAK PASIEN KELAS III

Waktu Makan	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Hari 7	Hari 8	Hari 9	Hari 10
Pagi (06.00-07.00)	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur ayam
	Ayam opor	Telur bb bali	Ayam bb kare	Telur opor	Daging malbi	Telur bb bali	Telur bb rendang	Ayam semur	Telur bb cabe ijo	Ayam semur, telur dadar
	Sayur bening (wortel, soleng, oyong)	Acar kuning (buncis, timun, wortel)	Cah buncis wortel	Tumis kacang Panjang dan soleng	Bening labu siam, soleng, wortel	Sayur sop	Tumis wortel buncis	Acar timun (timun, buncis, wortel)	Cah kembang kol dan buncis	Tomat apel, daun sop, bawang goreng
Snack (11.00-12.00)	Kue talam hijau	Kue pisang garing	Kue bolu kukus	Kue arum manis	Kue cantik manis	Kue talam udang	Kue apem cokelat	Kue pisang garing	Kue bavel	Kue lapis sagu
Siang (11.00-12.00)	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur
	Ikan tuna asam manis	Daging sukiyaki	Ayam bb sate	Daging kare	Ikan layang balado	Ayam rendang	Ayam bb sate	Rendang daging	Gulai ikan simba	Telur balado
	Tempe bb cabe ijo	Tahu kalio	Tempe bacem	Tempe kalio	Terik tempe	Tahu goreng	Tempe goreng	Lodeh tahu	Tempe bb rujak	Tempe goreng
	Sayur lodeh (kacang panjang, labu siam, daun tangkil)	Cah sayuran (wortel, kembang kol, buncis)	Bening oyong (oyong, wortel, bayam)	Tumis taughe saus tiram	Sayur kimlo (wortel, kembang kol, buncis bakso)	Sayur godok (wortel buncis, labu siam)	Bening bayam taughe	Bening oyong, wortel, bayam	Capcay (wortel, caisin, kembang kol, buncis, bakso)	Soto santan (tauge, kentang, soun)
	Semangka	Pisang raja	Pepaya	Pisang raja	Semangka	Pisang raja	Pepaya	Pisang ambon	Semangka	Pisang ambon
Snack (17.00-18.00)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sore (17.00-18.00)	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur
	Ayam tumis bb kecap	Telur semur	Ikan simba acar kuning	Puyunghay	Gulai ayam	Ikan simba asam padeh	Telur bb kare	Ayam kalio	Daging bb kare	Daging empal
	Tahu rujak	Tempe opor	Tahu balado	Tahu goreng	Tahu asam manis	Tempe bacem	Tahu semur	Tempe balado	Tahu bacem	Tahu bb tauco
	Cah kembang kol, caisin dan wortel	Bening bayam (bayam, taughe)	Sayur asem	Sayur godok (wortel buncis, labu siam)	Tumis caisin dan taughe	Gulai kacang Panjang	Sayur sop	Tumis taughe saus tiram	Sayur asem	Gulai kacang Panjang
	Pisang raja	Pisang ambon	Pisang ambon	Pisang ambon	Pisang raja	Pisang ambon	Pisang raja	Pisang raja	Pisang ambon	Pissang raja

Lampiran 4. Surat Izin Pengambilan Data Pendahuluan



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURANG

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



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

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

Nomor : PP.03.01/I.1/ 6124 /2022
Lampiran : Eks
Hal : Izin Pengambilan Data Pendahuluan

27 Oktober 2022

Yth, Direktur RSUD.Dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan LTA (Laporan Tugas Akhir) bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungpurang Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan pengambilan data pendahuluan di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	DESFITRIA NURMALA NIM:2013411069	GAMBARAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN KELAS III TERHADAP PENYAJIAN DAN VARIASI MENU MAKANAN LUNAK DI RSUD DR. H. ABDUL MOELOEK	RSUD.Dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur,

Warjadin Aliyanto, SKM, M.Kes
NIP 196401281985021001

Tembusan :
1.Ka. Jurusan Gizi
2.Ka. Bid. Diklat

Lampiran 5. Surat Izin Penelitian



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

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



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

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

Nomor : PP.03.01/I.1/1863 53/2023
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung
Di – Bandar Lampung

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tangjungkarang 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	Desfitria Nurmala	Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas III Terhadap Penyajian Dan Variasi Menu Makanan Lunak Di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung	Rsud Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi 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 RSUD DR. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Lampiran 6. Surat Balasan Rumah Sakit



PEMERINTAH PROVINSI LAMPUNG
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH Dr. H. ABDUL MOELOEK
BADAN LAYANAN UMUM DAERAH (BLUD)
JL. Dr. Rivai No. 6 ☎ 0721-703312, 702455 Fax.703952
BANDAR LAMPUNG 35112



Bandar Lampung, 23 Mei 2023

Nomor : 420/698/H/VII.01/10.26/V/2023
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian DIII

Kepada Yth.
Direktur Poltekes Tanjung Karang

di -
BANDAR LAMPUNG

Menjawab surat Saudara Nomor: PP.03.01/L.1/1863.53/2023 tanggal 16 Maret 2023, perihal tersebut pada pokok surat, atas nama :

Nama : Desfitria Nurmala
Prodi : D3 Gizi
NIM : 2013411069
Judul : Gambaran kepuasan pasien rawat inap kelas III terhadap penyajian dan variasi menu makanan lunak di RSUD.dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung

Dengan ini kami informasikan bahwa untuk kepentingan penelitian yang Bersangkutan Kami izinkan untuk pengambilan data di Ruang Bedah, Ruang Penyakit Dalam dan Instalasi Diklat RSUD Dr.H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung dan dilakukan Di Jam Kerja Tanggal : 26 Mei – 26 Juni 2023. Dengan menggunakan APD yang Telah Ditentukan oleh Masing masing ruangan / Lokus Penelitian. Untuk informasi Lebih Lanjut Yang bersangkutan Dapat berhubungan Dengan Instalasi Diklat RSUDAM.

Selanjutnya diinformasikan bahwa selama melakukan pengambilan data yang bersangkutan perlu memperhatikan hal – hal sebagai berikut :

1. Melapor pada Instalasi Diklat RSUD Dr.H.Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
2. Data dari hasil penelitian tidak boleh disebarluaskan/ digunakan diluar kepentingan ilmiah.
3. Memberikan laporan hasil penelitian pada Bagian Diklat RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung.
4. Instalasi Diklat RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung berhak atas hasil penelitian untuk pengembangan kegiatan pelayanan kepada masyarakat.
5. Kegiatan tersebut dikenakan biaya sesuai Pergub No. 6 Tahun 2020 Tentang Jenis dan Tarif Layanan Kesehatan di RSUDAM.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terimakasih

a.n Direktur
Wakil Direktur Pendidikan
Pengembangan SDM & Hukum,



dr. Elitha M. Utari, MARS
Pembina Utama Muda
NIP.: 19710319 200212 2 004



www.rsudam.lampungprov.go.id humasrsudam23@gmail.com



Lampiran 7. Surat Layak Etik



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN TANGJUNGPUR
Jl. 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



KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.296/KEPK-TJK/V/2023

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Desfitria Nurmala
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Tangjungpur
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

**"Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas Iii Terhadap Penyajian Dan Variasi Menu Makanan Lunak
di RSUD Dr. H. Abdul Moeloek Provinsi Lampung"**

*"Description Of Class Iii Inpatient Satisfaction With Presentation And Variety Of Soft Food Menu
At Rsud Dr. H. Abdul Moeloek Lampung Province"*

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 04 Mei 2023 sampai dengan tanggal 04 Mei 2024.

This declaration of ethics applies during the period May 04, 2023 until May 04, 2024.



May 04, 2023
Professor and Chairperson,

Dr. Aprina, S.Kp., M.Kes

Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan

DOKUMENTASI

