

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

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

Nama :

Jenis kelamin :

Umur :

Alamat :

Nama Ruangan :

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Layanan Makan dan Cita Rasa Makanan Biasa pada Pasien Kelas III di RSUD Jend. A.Yani Metro”. 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 pihak manapun.

Responden

Peneliti

(.....)

(Andayu Gatrin Karisma)

NIM 2113411017

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

Persepsi Layanan Makan dan Cita Rasa Makanan Biasa

Pada Pasien Kelas III Di Rsud Jend. A.Yani Metro

A. Identitas Pewawancara

1. Nama :
2. Nim :
3. Tanggal Wawancara :

B. Identitas Responden

1. Nama :
2. Tanggal Masuk :
3. Jenis Kelamin :
4. Usia :
5. Alamat :
6. No Telp/Wa :
7. Pendidikan :
 - a. SD/Sederajat
 - b. SMP/Sederajat
 - c. SMA/Sederajat
 - d. PT/Sederajat
8. Pekerjaan :
 - a. Tidak Bekerja
 - b. PNS
 - c. Pegawai Swasta
 - d. Lainnya, sebutkan
9. Agama :
10. Nama Ruangan :
11. Riwayat Penyakit :

KUESIONER LAYANAN MAKAN

Berilah tanda ceklist pada kolom dibawah ini!

- STS (Sangat Tidak Sesuai) : 1
 TS (Tidak Sesuai) : 2
 KS (Kurang Sesuai) : 3
 S (Sesuai) : 4

Aspek penilaian	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Ketepatan waktu												
Alat Makan												
Skor												
Skor%												

Jika tidak sesuai sebutkan:

KUESIONER CITA RASA MAKANAN BIASA

Berilah tanda ceklist pada kolom dibawah ini!

- STS (Sangat Tidak Sesuai) : 1
 TS (Tidak Sesuai) : 2
 KS (Kurang Sesuai) : 3
 S (Sesuai) : 4

1. Warna Makanan

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Warna makanan pokok												
Warna lauk nabati												
Warna sayur												
Warna buah												
Skor												
Skor %												

2. Bentuk Makanan

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Bentuk makanan pokok												
Bentuk lauk hewani												
Bentuk lauk nabati												
Bentuk sayur												
Skor												
Skor %												

3. Porsi Makanan

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Porsi makanan pokok												
Porsi lauk hewani												
Porsi lauk nabati												
Porsi sayur												
Porsi buah												
Skor												
Skor %												

4. Aroma Makanan

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Aroma makanan pokok												
Aroma lauk hewani												
Aroma lauk nabati												
Aroma sayur												
Aroma buah												
Skor												
Skor %												

5. Rasa Makanan

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Rasa makanan pokok												
Rasa lauk hewani												
Rasa lauk nabati												
Rasa sayur												
Skor												
Skor %												

6. Bumbu Makanan

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Bumbu makanan pokok												
Bumbu lauk hewani												
Bumbu lauk nabati												
Bumbu sayur												
Skor												
Skor %												

7. **Tekstur Makanan**

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Tekstur makanan pokok												
Tekstur lauk hewani												
Tekstur lauk nabati												
Tekstur sayur												
Tekstur buah												
Skor												
Skor %												

8. **Suhu Makanan**

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Suhu makanan pokok												
Suhu lauk hewani												
Suhu lauk nabati												
Suhu sayur												
Skor												
Skor %												

9. Tingkat Kematangan Makanan

Kelompok Makanan	S			KS			TS			STS		
	P	S	M	P	S	M	P	S	M	P	S	M
Tingkat kematngan makanan pokok												
Tingkat kematangan lauk hewani												
Tingkat kematangan lauk nabati												
Tingkat kematangan sayur												
Tingkat kematangan buah												
Skor												
Skor %												

Lampiran 3. Siklus Menu RSUD Jend Ahmad Yani Metro

SIKLUS MENU 10 HARI TAHUN 2022

Instalasi Gizi RSUD Jend. Ahmad Yani Metro

MENU 4

Waktu	Bentuk Makanan	Kelas			Ruang Anak		MS
		I	II	III	I	II	
Pagi	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur sumsum
		Menu pilihan			Menu pilihan		
		Bubur sumsum	Daging bb kuning	Daging bb kuning	Daging rolade	Daging rolade	Telur orak arik
		Bubur ayam	Tempe gurih	Tempe gurih	Tempe gurih	Tempe gurih	Tahu gurih
		Ayam saus tiram	Sayur asem	Sayur asem	Sayur asem	Sayur asem	Bening labu siam iris halus
Snack Pagi		Teh manis	Teh manis				Susu proten
		Kroket kentang	Bakpau				
Siang	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	
		Daging bola semur	Ayam suwir	Ayam suwir	Daging bola semur	Ayam suwir	Daging bola-bola semur
		Pepes tahu	Tahu bb kuning	Tahu bb kuning	Pepes tahu	Tahu bb kuning	Tahu bb kuning
		Sup brokoli	Bening bayam wortel	Bening bayam wortel	Sup brokoli	Bening bayam wortel	Bening bayam wortel iris halus
Buah		Semangka	Pisang muli	Pisang muli	Semangka	Pisang muli	Jus semangka
Snack Sore		Teh manis					
		Kue sus isi vla					

Sore	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi			Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur			
		Gulai daging	Daging rendang	Daging rendang	Ayam rolade	Ayam rolade	Ayam rolade
		Tempe semur	Tempe bacem	Tempe bacem	Tempe semur	Tempe bacem	Tahu semur
		Bening bayam jagung	Kare	Kare	Bening bayam jagung	Kare	Brning oyong iris halus
Buah		Jeruk			Jeruk		

SIKLUS MENU 10 HARI TAHUN 2022

Instalasi Gizi RSUD Jend. Ahmad Yani Metro

MENU 5

Waktu	Bentuk Makanan	Kelas			Ruang Anak		MS
		I	II	III	I	II	
Pagi	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur sumsum
		Menu pilihan			Menu pilihan		
		Bubur sumsum	Telur bb kare	Telur bb kare	Telur bb kare	Telur bb kare	Telur orak arik
		Soto ayam	Tempe semur	Tempe semur	Tempe semur	Tempe semur	Tahu semur
		Cumi saus tiram	Tumis sayur	Tumis sayur	Tumis sayur	Tumis sayur	Bening buncis iris halus
Snack Pagi		Teh manis	Teh manis				Susu proten
		Kolak pisang ubi	Kolak pisang ubi				
Siang	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	
		Ayam goreng telur	Bakso kuah	Bakso kuah	Bakso kuah	Bakso kuah	Daging rolade
		Kare tempe	Gedon tahu	Gedon tahu	Kare tempe	Gadon tahu	Gadon tahu
		Lodeh sayuran	Tumis kacang labu siam	Tumis kacang labu siam	Lodeh sayuran	Tumis kacang labu siam	Bening labu siam iris halus
Buah		Pisang ambon	Jeruk	Jeruk	Pisang ambon	Jeruk	Pisang ambon
Snack Sore		Teh manis					Susu proten
		Dadar gulung					
Sore	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi			Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur			

		Ikan lele goreng	Telur semur	Telur semur	Ayam bola-bola semur	Ayam bola-bola semur	Ayam bola-bola semur
		Tahu bacem goreng	Tahu Terik	Tahu Terik	Tahu bacem goreng	Tahu Terik	Tahu Terik
		Sup macaroni	Bobor baaym labu siam	Bobor bayam labu siam	Sup macaroni	Bobor bayam labu siam	Bening bayam iris halus
Buah		Salak			Salak		

SIKLUS MENU 10 HARI TAHUN 2022

Instalasi Gizi RSUD Jend. Ahmad Yani Metro

MENU 6

Waktu	Bentuk Makanan	Kelas			Ruang Anak		MS
		I	II	III	I	II	
Pagi	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur sumsum
		Menu pilihan			Menu pilihan		
		Bubur sumsum	Ayam kalio	Ayam kalio	Ayam rolade	Ayam rolade	Ayam rolade
		Bakso	Tahu bacem	Tahu bacem	Tahu bacem	Tahu bacem	Tahu bacem
		Sandwich daging	Tumis kacang Panjang wortel	Tumis kacang Panjang wortel	Tumis kacang Panjang wortel	Tumis kacang Panjang wortel	Bening kacang panjang iris halus
Snack Pagi		Teh manis	Teh manis				Susu proten
		Arem arem isi ayam	Kue sus				
Siang	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	
		Pindang ikan	Daging gelatine	Daging gelatine	Daging gelatine	Daging gelatine	Daging gelatine
		Tempe goreng daun jeruk	Tempe bumbu kuning	Tempe bumbu kuning	Tempe goreng daun jeruk	Tempe bumbu kuning	Tempe bumbu kuning
		Capcay	Sup oyong wortel	Sup oyong wortel	Capcay	Sup oyong wortel	Bening oyong iris halus
Buah		Papaya	Salak	Salak	Papaya	Salak	Sari jeruk
Snack Sore		Teh manis					Susu proten
		Dadar gulung					
Sore	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	

		Telur asin	Telur semur	Telur semur	Telur semur	Telur semur	Telur orak arik
		Tahu goreng	tahu bumbu kuning	tahu bumbu kuning	Tahu goreng	Tahu bumbu kuning	Tahu bumbu kuning
		Sup jagung manis	Lodeh sayuran	Lodeh sayuran	Sup jagung manis	Lodeh sayuran	Tumis labu siam iris halus
Buah							

SIKLUS MENU 10 HARI TAHUN 2022

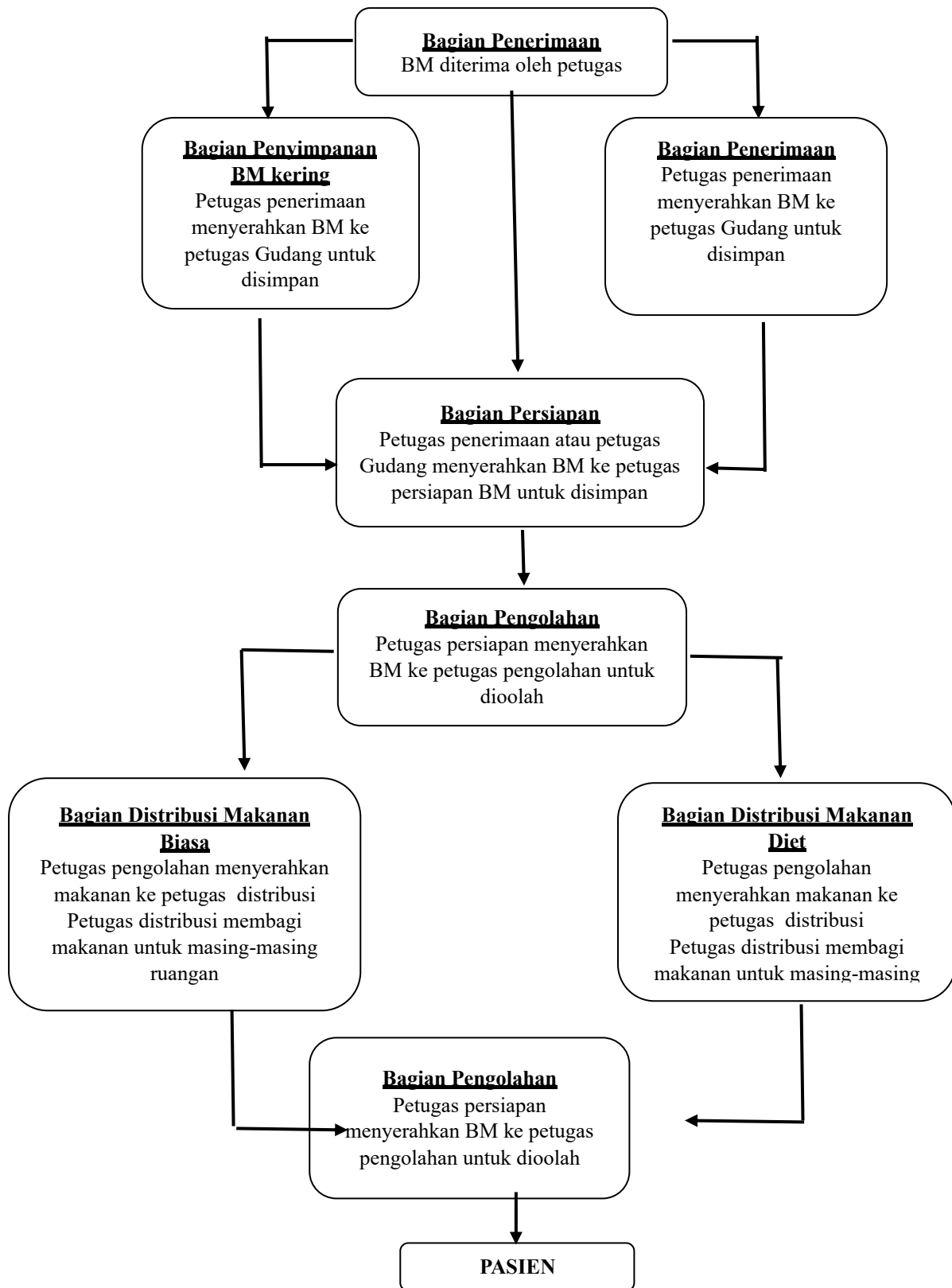
Instalasi Gizi RSUD Jend. Ahmad Yani Metro

MENU 7

Waktu	Bentuk Makanan	Kelas			Ruang Anak		MS
		I	II	III	I	II	
Pagi	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur sumsum
		Menu pilihan			Menu pilihan		
		Bubur sumsum	Ayam bb kare	Ayam bb kare	Ayam dadu bb kare	Ayam dadu bb kare	Orak arik telur
		Bubur kacang hijau & roti panggang	Tahu ungkep	Tahu ungkep	Tahu ungkep	Tahu ungkep	Tahu ungkep
	Lomtong ndekem	Tumis labu siam wortel	Tumis labu siam wortel	Tumis labu siam wortel	Tumis labu siam wortel	Bening labu siam iris halus	
Snack Pagi		Teh manis	Teh manis				Susu proten
		Donat kentang	Pie sus				
Siang	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	
		Sate ayam	Ikan patin goreng	Ikan patin goreng	Nugget patin	Nugget patin	Orak arik telur
		Tahu bb kuning	Saus asam manis	Saus asam manis	Tempe bb kuning	Tempe bb kuning	Tahu bb kuning
		Sup jamur	Tempe bb kuning	Tempe bb kuning	Sup sayuran	Sup sayuran	Bening oyong iris halus
			Sup sayuran	Sup sayuran			
Buah		Jeruk	Pisang sere	Pisang sere	Jeruk	Pisang sere	Pisang sere
Snack Sore		Teh manis					Susu proten
		Bakpau					

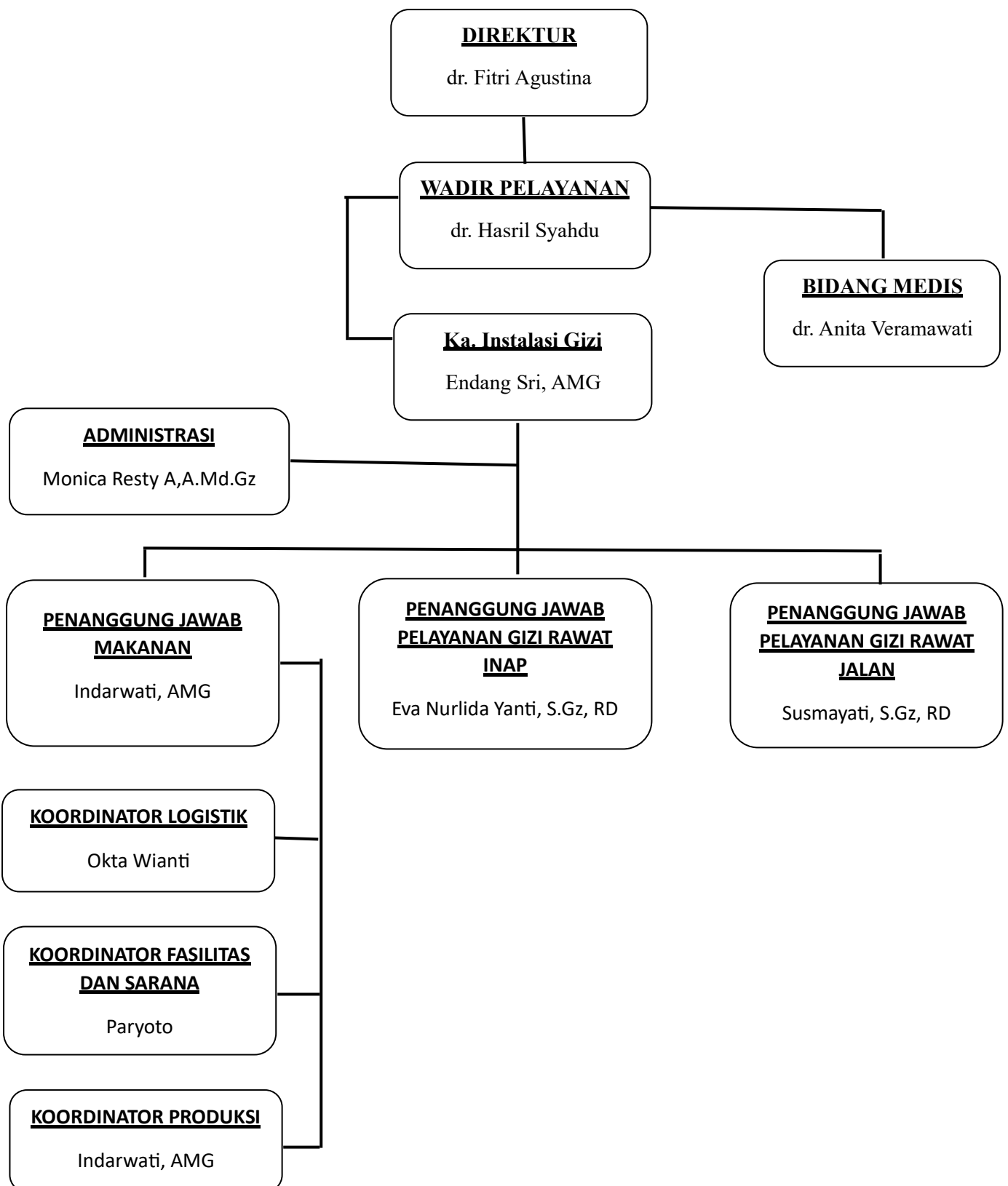
Sore	Makan biasa	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Bubur sumsum
	Makan lunak	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	
		Simba santan kuning	Daging Terik	Daging Terik	Daging glatenin	Daging glatenin	Daging gelatin
		Tempe ungkep	Tahu bacem	Tahu bacem	Tempe ungkep	Tahu bacem	Tahu bacem
		Sup jamur	Soto bening	Soto bening	Sop jamur	Soto bening	Bening wortel buncis iris halus
Buah		Salak			Salak		

Lampiran 4. Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan



Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan

Lampiran 5. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani Metro



Lampiran 6. Pedoman Menu RSUD Jend Ahmad Yani Metro

Standar Makanan Kelas 3

A. Standar makanan biasa / lunak kelas III

Waktu	Jenis makanan	Jumlah
Pagi	Beras	100 g
	Lauk hewani	50 g
	Lauk nabati	50 g
	Sayur	100 g
	Minyak	5 g
Siang	Beras	100 g
	Lauk hewani	100 g
	Lauk hewani	50 g
	Sayur	100 g
	Minyak	5 g
	Buah	100 g
Malam	Beras	100 g
	Lauk hewani	50 g
	Lauk hewani	50 g
	Sayur	100 g
	Minyak	5 g
Nilai gizi	Energi = 2.106 kkal	
	Protein = 76 g	
	Lemak = 59 g	
	Karbohidrat = 331 g	

B. Siklus Menu

Siklus menu yang dipilih adalah siklus menu 10 hari dengan tambahan 1 menu untuk tanggal 31.

C. Pola Menu

a. Pola menu untuk pasien kelas III

Pola menu makanan pasien kelas III

Jenis makanan	Pagi	Selingan	siang	selingan	Malam
Makanan pokok	1x		1x		1x
Lauk hewani	1x		1x		1x
Lauk nabati	1x		1x		1x
Sayur	1x		1x		1x
Buah			1x		
Minyak	1x				1x

D. Frekuensi bahan makanan

Berikut merupakan frekuensi bahan makanan dalam satu siklus menu 10 hari yang dibuat

Frekuensi penggunaan bahan makanan kelas III

No	Bahan makanan	Frekuensi
1	Lauk hewani	
	Ayam	9
	Daging sapi	8
	Bakso daging	1
	Telur ayam	9
	Ikan kembung	1
	Ikan lele	1
	Ikan patin	4
2	Lauk nabati	
	Tempe	18
	Tahu	15
3	Buah	
	Jeruk	3
	Pisang ambon	1
	Pisang muli	2
	Pisang susu	1
	Salak	4

Lampiran 7. Standar Pengeluaran bumbu RSUD Jend Ahmad Yani Metro

HARI KE-4

No	Satuan	Siang	Berat	Sore	Berat	Malam / Pagi	Berat
1		Ayam suwir (H)		Daging rendang (B)		Telur bumbu kare (B)	
	Gr	Bawang merah	200	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	250	Bawang putih	200	Bawang putih	200
	Gr	Lada	25	Kemiri	50	Kemiri	50
	Gr	Pala	1	Gula merah	200	Gula merah	200
	Gr	Gula merah	200			ketumbar	40
2		Tahu bumbu kuning (B)		Tempe bacem (E)		Tempe semur (H)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	250	Bawang merah	200
	Gr	Bawang putih	200	Bawang putih	200	Bawang putih	250
	Gr	Kemiri	50	Ketumbar	40	Lada	25
	Gr	Gula merah	200	Gula merah	400	Pala	1
	Gr	ketumbar	40			Gula merah	200
3		Bening bawam wortel (F)		Kare sayuran (B)		Tempe sayur (D)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	200	Bawang putih	200	Bawang putih	200
	Gr	Gula putih	2	Ketumbar	40	Gula putih	500
	Gr	Tomat	500	kemiri	50	Tomat	2
	Gr			Gula pasir	500		
4		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap	
	Gr	Jahe		Jahe		Jahe	
	Gr	Kunit		Kunit		Kunit	
	Gr	Laos		Laos		Laos	
	Gr	Salam		Salam		Salam	
	Gr	Sereh		Sereh		Sereh	
				Daging untuk RA			
				Bawang putih	100		

HARI KE-5

No	Satuan	Siang	Berat	Sore	Berat	Malam / Pagi	Berat
1		Bakso kuah (C)		Ayam goreng		Ayam kalio ((A)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	250			Bawang putih	200
	Gr	Lada	25			Kemiri	50
	Gr	Pala	1			Gula merah	200
	Gr	Maggi	1				
	Gr	Gula pasir	200				
2		Gadon tahu		Tempe Terik (B)		Tahu bacem (E)	
	Gr	Bawang merah	200	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	250	Bawang putih	200	Bawang putih	200
	Gr	Lada	25	Kemiri	50	Ketumbar	40
	Gr	Pala	1	Gula merah	200	Gula merah	400
	Gr	Kemiri	50	Ketumbar	40		
	Gr	Ketumbar	25				
3		Tumis pedas kacang Panjang labu siam (D)		Bobor bayam (B)		Tumis (D)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	200	Bawang putih	200	Bawang putih	200
	Gr	Gula pasir	500	Kemiri	50	Gula pasir	500
	Gr	Tomat	2	Gula pasir	500	tomat	2
	Gr			Ketumbar	40		
4		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap	
		Jahe		Jahe		Jahe	
		Kunit		Kunit		Kunit	
		Laos		Laos		Laos	
		salam		salam		salam	
		Sereh		Sereh		Sereh	
	Tomat		Tomat		Tomat		

HARI KE-6

No	Satuan	Siang	Berat	Sore	Berat	Malam / Pagi	Berat
1		Daging gelatin (C)		Telur bb kuning (B)		Ayam kare (B)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	250	Bawang putih	200	Bawang putih	200
	Gr	Lada	25	Kemiri	50	Ketumbar	40
	Gr	Pala	1	Gula merah	200	Gula merah	200
	Gr			Ketumbar	40		
2		Tempe bb kuning (B)		Tempe bacem (D)		Tahu ungkep (B)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	200	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	200	Bawang putih	250	Bawang putih	200
	Gr	Gula merah	200	Ketumbar	40	Kemiri	50
	Gr	Ketumbar	40	Gula merah	400	Gula merah	200
	Gr	kemiri	50			Ketumbar	40
3		Sup oyong (C)		Lodeh (I)		Tumis (D)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	250	Bawang putih	200	Bawang putih	200
	Gr	Lada	25	Gula pasir	500	Gula pasir	500
	Gr	Pala	1			tomat	2
	Gr	Maggi	1				
4		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap	
		Jahe		Jahe		Jahe	
		Kunit		Kunit		Kunit	
		Laos		Laos		Laos	
		salam		salam		salam	
		Sereh		Sereh		Sereh	
	Tomat		Tomat		Tomat		

HARI KE-7

No	Satuan	Siang	Berat	Sore	Berat	Malam / Pagi	Berat
1		Perkedel patin (C)		(B)		Ayam kare (B)	
	Gr	Bawang merah	200	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	250	Bawang putih	200	Bawang putih	200
	Gr	Lada	25	Kemiri	50	Ketumbar	40
	Gr	Pala	1	Gula merah	200	Gula merah	200
				Ketumbar	40	Kemiri	20
2		Tempe bb kuning (B)		Perkedel tahu (C)		Tempe bacem (E)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	200	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	200	Bawang putih	250	Bawang putih	200
	Gr	Kemiri	50	Lada	25	Ketumbar	40
	Gr	Gula merah	200			Gula merah	400
	Gr	ketumbar	40				
3		Sup sayuran (C)		Soto (C)		Tumis (D)	
	Gr	Bawang merah	250	Bawang merah	250	Bawang merah	250
	Gr	Bawang putih	250	Bawang putih	250	Bawang putih	200
	Gr	Lada	25	Lada	25	Gula pasir	500
	Gr	Pala	1	Pala	1	tomat	2
	Gr	Maggi	2	Maggi	2		
	Gr	Gula pasir	500	Gula pasir	500		
4		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap		Bumbu pelengkap	
		Jahe		Jahe		Jahe	
		Kunit		Kunit		Kunit	
		Laos		Laos		Laos	
		Salam		Salam		Salam	
	Sereh		Sereh		Sereh		
				Daging untuk RA			
				Bawang putih	100		

Lampiran 8. Surat Izin Penelitian

	<p>KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING Jalan Soekarno Hatta – Hatta No.6 Bandar Lampung Telepon (0721) 783 852 Faksimile : 0721 - 773918</p>		
E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id		Website : http://poltekkes-tjk.ac.id	
Nomor	: PP.03.04/F.XLIII/8522/2023	8 Desember 2023	
Lampiran	: 1 eks		
Hal	: Izin Penelitian		
Yth, Direktur RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro Di- Tempat			
Sehubungan dengan penyusunan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang Tahun Akademik 2023/2024, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/lbu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :			
No	NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1.	Andayu Gatrin Karisma NIM: 2113411017	Persepsi Layanan Makan Dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III Di RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2024	RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro
Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.			
Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang,  Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes NIP 196705271988012001			
Tembusan: 1.Ka.Jurusan Gizi 2.Ka.Bid.Diklat			
Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN			

Lampiran 9. Persetujuan Etik



PEMERINTAH KOTA METRO
 UNIT PELAKSANA TEKNIS DAERAH DINAS KESEHATAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH JEND. A. YANI
 Jl Jend. A. Yani No.13 Kota Metro Telp/Fax (0725) 41820/48423
 Email : rsudayanimetro@gmail.com Website : www.rsuav.metrokota.go.id



Metro, 22 April 2024

Nomor : 890/ 4703 /LL-02/2024
 Sifat : Biasa
 Lampiran : 1 (satu) berkas
 Hal : **Izin Penelitian**

Kepada Yth,
 Direktur Poltekkes Kemkes TanjungKarang

Di
Bandar Lampung

Sehubungan dengan surat dari Saudara No. PP.03.04/F.XLIII/8522/2023 tanggal 08 Desember 2023 perihal Izin Penelitian, maka dengan ini kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberikan izin kepada mahasiswa saudara melakukan penelitian Tugas Akhir di RSUD Jend. A. Yani Metro. Untuk rinciannya sebagai berikut :

Nama : **Andayu Gatrin Karisma**
 NPM : 2113411017
 Prodi : DIII Gizi
 Judul Skripsi : Persepsi Layanan Makan dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III di RSUD Jend. Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2024.

Untuk kelancaran pelaksanaan penelitian tersebut, maka diberlakukan ketentuan sebagai berikut :

1. Bersedia mematuhi peraturan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro.
2. Bersedia melaksanakan protocol kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku
3. Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

UPTD.RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
 JENDERAL AHMAD YANI METRO

Direktur


dr. Fitri Agustina, MKM

Pembina TK, IV b
 NIP. 19810817 200902 2 007

Tembusan:

1. Kabag. Keuangan c/q Perbendaharaan RSUD Jend. A. Yani
2. Yang Bersangkutan

Lampiran 10. Balasan Surat Izin Penelitian Rumah Sakit



PEMERINTAH KOTA METRO
 UNIT PELAKSANA TEKNIS DAERAH DINAS KESEHATAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH JEND. A. YANI
 Jl Jend. A. Yani No.13 Kota Metro Telp/Fax (0725) 41820/48423
 Email : rsudayanimetro@gmail.com Website : www.rsuay.metrokota.go.id



Metro, 21 April 2024

Nomor : 890/ 4503 /LL-02/2024
 Sifat : Biasa
 Lampiran : 1 (satu) berkas
 Hal : Izin Penelitian

Kepada Yth,
 Direktur Poltekkes Kemkes TanjungKarang

Di
Bandar Lampung

Sehubungan dengan surat dari Saudara No. PP.03.04/F.XLIII/8522/2023 tanggal 08 Desember 2023 perihal Izin Penelitian, maka dengan ini kami sampaikan bahwa pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberikan izin kepada mahasiswa saudara melakukan penelitian Tugas Akhir di RSUD Jend. A. Yani Metro. Untuk rinciannya sebagai berikut :

Nama : **Andayu Gatrin Karisma**
 NPM : 2113411017
 Prodi : DIII Gizi
 Judul Skripsi : Persepsi Layanan Makan dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III di RSUD Jend. Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2024.

Untuk kelancaran pelaksanaan penelitian tersebut, maka diberlakukan ketentuan sebagai berikut :

1. Bersedia mematuhi peraturan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro.
2. Bersedia melaksanakan protocol kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku
3. Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

UPTD RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
 JENDEBAL AHMAD YANI METRO
 Direktur

dr. Fitri Agustina MKM
 Pembina FK, F.W b
 NIP. 19810817 200902 2 007

Tembusan:

1. Kabag. Keuangan c/q Perbendaharaan RSUD Jend. A. Yani
2. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH KOTA METRO
UNIT PELAKSANA TEKNIS DAERAH DINAS KESEHATAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH JEND. A. YANI
 Jl Jend. A. Yani No.13 Kota Metro Telp/Fax (0725) 41820/48423
 Email : rsudayanimetro@gmail.com Website : www.rsuay.metrokota.go.id



SURAT TUGAS

Nomor: 890/ *9,89* /LL-02/2024


- Dasar : a. Surat Direktur Poltekkes Kemkes TanjungKarang No. PP.03.04/F.XLII/8522/2023, tanggal 08 Desember 2023 tentang Izin Penelitian.
 b. Surat Direktur RSUD Jend. A.Yani Metro No. 890/ *4002* /LL-2/2024, tanggal April 2024 tentang Izin Penelitian.

MEMERINTAHKAN :

Kepada : Nama : Eva Nurlinda Yanti, S.Gz
 Pangkat/Gol : 19860907 201001 2 012
 NIP : Penata Tk. I/ III d
 Jabatan : Ka. Instalasi Gizi

- Untuk : 1. Sebagai Pembimbing Lapangan dalam penelitian atas nama:
 Nama : **Andayu Gatrin Karisma**
 NPM : 2113411017
 Judul Skripsi : Persepsi Layanan Makan dan Cita Rasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas III di RSUD Jend. Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2024
 2. Pembimbing yang dimaksud dilaksanakan sampai dengan tanggal 30 April 2024.
 3. Setelah selesai melaksanakan tugas agar dapat melaporkan hasil pelaksanaannya kepada Direktur melalui Bidang Diklat RSUD Jend. A. Yani Metro

Demikian surat tugas ini dibuat, agar dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Metro, 12 April 2024
 UPTD RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
 JENDERAL AHMAD YANI METRO
 Direktur

dr. Fitri Agustina, MKM
 Pembina-Tk.I/IV b
 NIP. 19810817 200902 2 007

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian

