

LAMPIRAN 1
INFORMED CONSENT

(PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARA)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Pekerjaan :
Alamat :
Nomor HP :

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Tujuan dilaksanakan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data
4. Bahaya potensial
5. Insentif untuk subjek

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.

Kota Agung,2021

Peneliti

Responden,

(.....)

(.....)

LAMPIRAN 2
SURAT IZIN PENGAMBILAN DATA

| | | |
|---|--|---|
|  | KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPANG Jalan 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 |  |
| 18 Maret 2021 | | |
| Nomor | : PP.03.01/1.1/1445/2021 | |
| Lampiran | : Eks | |
| Hal | : <u>Izin Penelitian</u> | |
| | | |
| Yang terhormat : | | |
| Gubernur Lampung | | |
| Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Lampung | | |
| | | |
| Di - | | |
| Tempat | | |
| | | |
| Sehubungan dengan penyusunan LTA (Laporan Tugas Akhir) bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2020/2021, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Sebagai bahan pertimbangan kami lampirkan daftar nama mahasiswa beserta tempat penelitian. | | |
| | | |
| Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih. | | |
| | | |
|  Direktur, WARJIDIN ALIYANTO, SKM, M.Kes NIP. 196401261985021001 | | |
| | | |
| Tembusan : | | |
| 1. Ka. Jurusan Gizi | | |
| 2. Ka. Dinas Kesbangpol Kabupaten Tanggamus | | |
| 3. Direktur RSUD. Batin Mangunang Kota Agung | | |

Lampiran : Izin penelitian mahasiswa
Nomor : PP.03.01 / L.1 / /2021
Tanggal : 18 Maret 2021

DAFTAR NAMA MAHASISWA DAN TEMPAT PENELITIAN
PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES TANJUNGPONOROK T.A 2020/2021

| No | NAMA | JUDUL PENELITIAN | TEMPAT PENELITIAN |
|----|---|--|--|
| 1 | Trisca Tustiyani D NIM: 1813411012 | Penatalaksanaan asuhan gizi terstandar pada pasien gagal ginjal kronis di RSUD Batin Mangunag Kota Agung Tanggamus | RSUD. Batin Mangunang Kota Agung Tanggamus |
| 2 | Vina Pandu Winata NIM: 1813411015 | Gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di RSUD Batin Mangunag Kota Agung Tanggamus | |
| 3 | Maya Puspita Sari NIM: 1813411019 | Gambaran sisa makanan dan citarasa makanan pada pasien di ruang rawat inap RSUD Batin Mangunang Kota Agung Tanggamus | |
| 4 | Armita Dinda Pradila NIM: 1813411033 | Penatalaksanaan asuhan gizi terstandar pada pasien gagal jantung di RSUD Batin Mangunang Kota Agung Tanggamus | |
| 5 | Dolita Adhe Layimela | Gambaran penyimpanan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kota Agung Tahun 2021 | |
| 6 | Mayang Desiva PN NIM: 1813411042 | Gambaran biaya bahan makanan dan nilai gizi makro di Lembaga Perumahan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus tahun 2021 | Lembaga Perumahan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus |

Direktur,

Waridin Aillyanto, SKM, M.Kes
NIP. 196401281985021001

LAMPIRAN 3

LEMBAR KUISIONER PENGAMATAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD BATIN MANGUNANG KABUPATEN TANGGAMUS TAHUN 2021

Nama :

Tanggal wawancara :

Tempat/waktu :

Umur :

Jabatan :

Pendidikan :

Pertanyaan

a. Apakah adanya sistem penyimpanan barang?

Jawab :

b. Siapa saja yang dilibatkan dalam kegiatan penyimpanan bahan makanan?

Jawab :

c. Tersedianya ruang gudang penyimpanan bahan makanan kering, basah, makanan masak?

Jawab :

d. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan dan makanan masak?

Jawab :

e. Adanya pengaturan suhu pada tempat penyimpanan bahan makanan kering, basah dan makanan masak?

Jawab :

f. Adanya sistem FIFO dan FEFO untuk bahan makanan dan makanan masak?

Jawab :

g. Apakah kelebihan adanya sistem FIFO dan FEFO untuk bahan makanan basah, kering dan makanan masak?

Jawab :

h. Apakah kekurangan adanya sistem FIFO dan FEFO untuk bahan makanan basah, kering dan makanan masak?

Jawab :

i. Mengisi kartu stok bahan makanan segera tanpa ditunda?

Jawab :

j. Jarak bahan makanan dengan lantai yaitu 15 cm?

Jawab :

k. Jarak bahan makanan dengan dinding yaitu 5 cm?

Jawab :

l. Jarak bahan makanan dengan langit-langit yaitu 60 cm?

Jawab :

m. Adanya pemisahan wadah dalam penyimpanan makanan masak?

Jawab :

n. Adanya pemisahan di setiap jenis bahan makanan baik kering maupun basah dan pada makanan masak?

Jawab :

o. Apakah bahan makanan kering, basah dan makanan masak di letakkan dalam wadah?

Jawab :

LAMPIRAN 4

Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Kering

| No | Penyimpanan bahan makanan kering` | Memenuhi | |
|----|--|----------|-------|
| | | Ya | Tidak |
| 1 | Ditempatkan secara teratur | | |
| 2 | Menetapkan sistem FIFO | | |
| 3 | Pengisian kartu stock bahan makanan segera diisi tanpa ditunda,diperiksa dan diteliti | | |
| 4 | Kartu stock dan pengeluaran diletakkan pada tempatnya | | |
| 5 | Pembukaan gudang pada waktu yang ditentukan | | |
| 6 | Bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup, terbungkus, dan tidak berlubang | | |
| 7 | Pintu gudang selalu terkunci | | |
| 8 | Suhu ruangan berkisar antar 19-21°C | | |
| 9 | Pembersihan ruangan dua kali seminggu | | |
| 10 | Penyemprotan insektisida dilakukan secara periodik | | |
| 11 | Semua lubang yang ada digudang harus berkasa | | |
| 12 | Ketentuan rak penyimpanan bahan makanan: Jarak rak dengan lantai : 15 cm Jarak rak dengan dinding : 5 cm Jarak rak dengan langit-langit : 60 cm | | |
| 13 | Suhu ruangan tetap lembab | | |
| 14 | Pencahayaan gudang cukup | | |

LAMPIRAN 5

Form Checklist Penyimpanan Bahan Makanan Segar atau Basah

| No | Penyimpanan bahan makanan segar atau basah | Memenuhi | |
|----|---|----------|-------|
| | | Ya | Tidak |
| 1 | Suhu sesuai dengan keperluan bahan makanan yang disimpan | | |
| 2 | Pengecekan suhu dilakukan dua kali sehari dengan pembersihan lemari pendingin setiap hari | | |
| 3 | Semua bahan makanan yang disimpan hendaknya dibungkus plastik | | |
| 4 | Tidak menempatkan bahan makanan berbau keras bersama dengan bahan makanan yang tidak berbau | | |
| 5 | Suhu penyimpanan sayuran dan buah harus diperhatikan. | | |
| 6 | Makanan disimpan tidak lebih dari 2 atau 3 hari dan sudah digunakan | | |
| 7 | Keluar masuknya bahan makanan dan berbagai pembukuan pada bagian penyimpanan bahan makanan basah, termasuk juga kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu dengan sistem FIFO | | |

LAMPIRAN 6

Form Checklist Penyimpanan Makanan Masak

| No | Penyimpanan makanan masak | Memenuhi | |
|----|---|----------|-------|
| | | Ya | Tidak |
| 1 | Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berubah aroma atau tanda cemaran lain. | | |
| 2 | Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku a. Angka kuman E.coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan. b. Angka kuman E.coli pada minuman harus 0/gr contoh makanan. | | |
| 3 | Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku. | | |
| 4 | Penyimpanan harus memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) dan first expired in first out (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa harus dikonsumsi terlebih dahulu. | | |
| 5 | Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air. | | |
| 6 | Makanan jadi tidak tercampur dengan bahan makanan mentah. | | |
| 7 | Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu | | |

Lampiran 7 Gambaran Tempat Penyimpanan

Gambar 1 Penyimpanan Bahan Makanan Segar



Gambar.2 Penyimpanan Bahan Makanan Kering



Lampiran 8. Contoh Kartu Stock Bahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus

**KARTU STOCK BAHAN MAKANAN
INSTALASI GIZI RSUD KOTA AGUNG**

NAMA BARANG : WRAPPING

| NO | HARI / TANGGAL | JUMLAH | | SALDO | TTD / NAMA |
|----|-------------------|--------|-------|-------|------------|
| | | KELUAR | MASUK | | |
| 1 | 1 - 7 - 2020 | | 48 | 48 | |
| 2 | 2 - 7 - 20 | 8 | | 40 | |
| 3 | 3 - 7 - 20 | 8 | | 32 | |
| 4 | 4 - 7 - 20 | 6 | | 26 | |
| 5 | 5 - 7 - 20 | 6 | | 20 | |
| 6 | 6 - 7 - 20 | 6 | | 14 | |
| 7 | 7 - 7 - 20 | 6 | | 8 | |
| 8 | 8 - 7 - 20 | 6 | | 2 | |
| 9 | 9 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 10 | 10 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 11 | 11 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 12 | 12 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 13 | 13 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 14 | 14 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 15 | 15 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 16 | 16 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 17 | 17 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 18 | 18 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 19 | 19 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 20 | 20 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 21 | 21 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 22 | 22 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 23 | 23 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 24 | 24 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 25 | 25 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 26 | 26 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 27 | 27 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 28 | 28 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 29 | 29 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 30 | 30 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 31 | 31 - 7 - 20 | 6 | | 0 | |
| 1 | 1 - 8 - 2020 | | 48 | 48 | |
| 2 | 2 - 8 - 2020 | 6 | | 42 | |
| 3 | 3 - 8 - 2020 | 6 | | 36 | |
| 4 | 4 - 8 - 2020 | 6 | | 30 | |
| 5 | 5 - 8 - 2020 | 6 | | 24 | |
| 6 | 6 - 8 - 2020 | 6 | | 18 | |
| 7 | 7 - 8 - 2020 | 6 | | 12 | |
| 8 | 8 - 8 - 2020 | 6 | | 6 | |
| 9 | 9 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 10 | 10 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 11 | 11 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 12 | 12 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 13 | 13 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 14 | 14 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 15 | 15 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 16 | 16 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 17 | 17 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 18 | 18 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 19 | 19 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 20 | 20 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 21 | 21 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 22 | 22 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 23 | 23 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 24 | 24 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 25 | 25 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 26 | 26 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 27 | 27 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 28 | 28 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 29 | 29 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 30 | 30 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 31 | 31 - 8 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 1 | 1 - 9 - 2020 | | 48 | 48 | |
| 2 | 2 - 9 - 2020 | 6 | | 42 | |
| 3 | 3 - 9 - 2020 | 6 | | 36 | |
| 4 | 4 - 9 - 2020 | 6 | | 30 | |
| 5 | 5 - 9 - 2020 | 6 | | 24 | |
| 6 | 6 - 9 - 2020 | 6 | | 18 | |
| 7 | 7 - 9 - 2020 | 6 | | 12 | |
| 8 | 8 - 9 - 2020 | 6 | | 6 | |
| 9 | 9 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 10 | 10 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 11 | 11 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 12 | 12 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 13 | 13 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 14 | 14 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 15 | 15 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 16 | 16 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 17 | 17 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 18 | 18 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 19 | 19 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 20 | 20 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 21 | 21 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 22 | 22 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 23 | 23 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 24 | 24 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 25 | 25 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 26 | 26 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 27 | 27 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 28 | 28 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 29 | 29 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 30 | 30 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 31 | 31 - 9 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 1 | 1 - 10 - 2020 | | 72 | 72 | |
| 2 | 2 - 10 - 2020 | 6 | | 66 | |
| 3 | 3 - 10 - 2020 | 6 | | 60 | |
| 4 | 4 - 10 - 2020 | 6 | | 54 | |
| 5 | 5 - 10 - 2020 | 6 | | 48 | |
| 6 | 6 - 10 - 2020 | 6 | | 42 | |
| 7 | 7 - 10 - 2020 | 6 | | 36 | |
| 8 | 8 - 10 - 2020 | 6 | | 30 | |
| 9 | 9 - 10 - 2020 | 6 | | 24 | |
| 10 | 10 - 10 - 2020 | 6 | | 18 | |
| 11 | 11 - 10 - 2020 | 6 | | 12 | |
| 12 | 12 - 10 - 2020 | 6 | | 6 | |
| 13 | 13 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 14 | 14 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 15 | 15 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 16 | 16 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 17 | 17 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 18 | 18 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 19 | 19 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 20 | 20 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 21 | 21 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 22 | 22 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 23 | 23 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 24 | 24 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 25 | 25 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 26 | 26 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 27 | 27 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 28 | 28 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 29 | 29 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 30 | 30 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 31 | 31 - 10 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 1 | 1 - 11 - 2020 | | 72 | 72 | |
| 2 | 2 - 11 - 2020 | 6 | | 66 | |
| 3 | 3 - 11 - 2020 | 6 | | 60 | |
| 4 | 4 - 11 - 2020 | 6 | | 54 | |
| 5 | 5 - 11 - 2020 | 6 | | 48 | |
| 6 | 6 - 11 - 2020 | 6 | | 42 | |
| 7 | 7 - 11 - 2020 | 6 | | 36 | |
| 8 | 8 - 11 - 2020 | 6 | | 30 | |
| 9 | 9 - 11 - 2020 | 6 | | 24 | |
| 10 | 10 - 11 - 2020 | 6 | | 18 | |
| 11 | 11 - 11 - 2020 | 6 | | 12 | |
| 12 | 12 - 11 - 2020 | 6 | | 6 | |
| 13 | 13 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 14 | 14 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 15 | 15 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 16 | 16 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 17 | 17 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 18 | 18 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 19 | 19 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 20 | 20 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 21 | 21 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 22 | 22 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 23 | 23 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 24 | 24 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 25 | 25 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 26 | 26 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 27 | 27 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 28 | 28 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 29 | 29 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 30 | 30 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 31 | 31 - 11 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 1 | 1 - 12 - 2020 | | 24 | 24 | |
| 2 | 2 - 12 - 2020 | 6 | | 18 | |
| 3 | 3 - 12 - 2020 | 6 | | 12 | |
| 4 | 4 - 12 - 2020 | 6 | | 6 | |
| 5 | 5 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 6 | 6 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 7 | 7 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 8 | 8 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 9 | 9 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 10 | 10 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 11 | 11 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 12 | 12 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 13 | 13 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 14 | 14 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 15 | 15 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 16 | 16 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 17 | 17 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 18 | 18 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 19 | 19 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 20 | 20 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 21 | 21 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 22 | 22 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 23 | 23 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 24 | 24 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 25 | 25 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 26 | 26 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 27 | 27 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 28 | 28 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 29 | 29 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 30 | 30 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |
| 31 | 31 - 12 - 2020 | 6 | | 0 | |

Lampiran 9.

Lampiran 4

INFORMED CONSENT
(PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARA)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Nisa Darmasulbi
Umur : 32 tahun
Jenis Kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Staf Pengabdian Masyarakat
Alamat : Kota Agung
Nomor HP : 0853 9787 2996

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Tujuan dilaksanakan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data
4. Bahaya potensial
5. Insentif untuk subjek

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.

Kota Agung, ^{Agung}.....2021

Peneliti, Responden,

(Nisa Darmasulbi) *(Nisa Darmasulbi)*

Lampiran 10.

Lampiran 4

INFORMED CONSENT (PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARA)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Martiningsih, And
Umur :
Jenis Kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Staf Instalasi Gizi
Alamat : Kota Agung
Nomor HP :

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Tujuan dilaksanakan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data
4. Bahaya potensial
5. Insentif untuk subjek

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.

Kota Agung, April.....2021

Peneliti

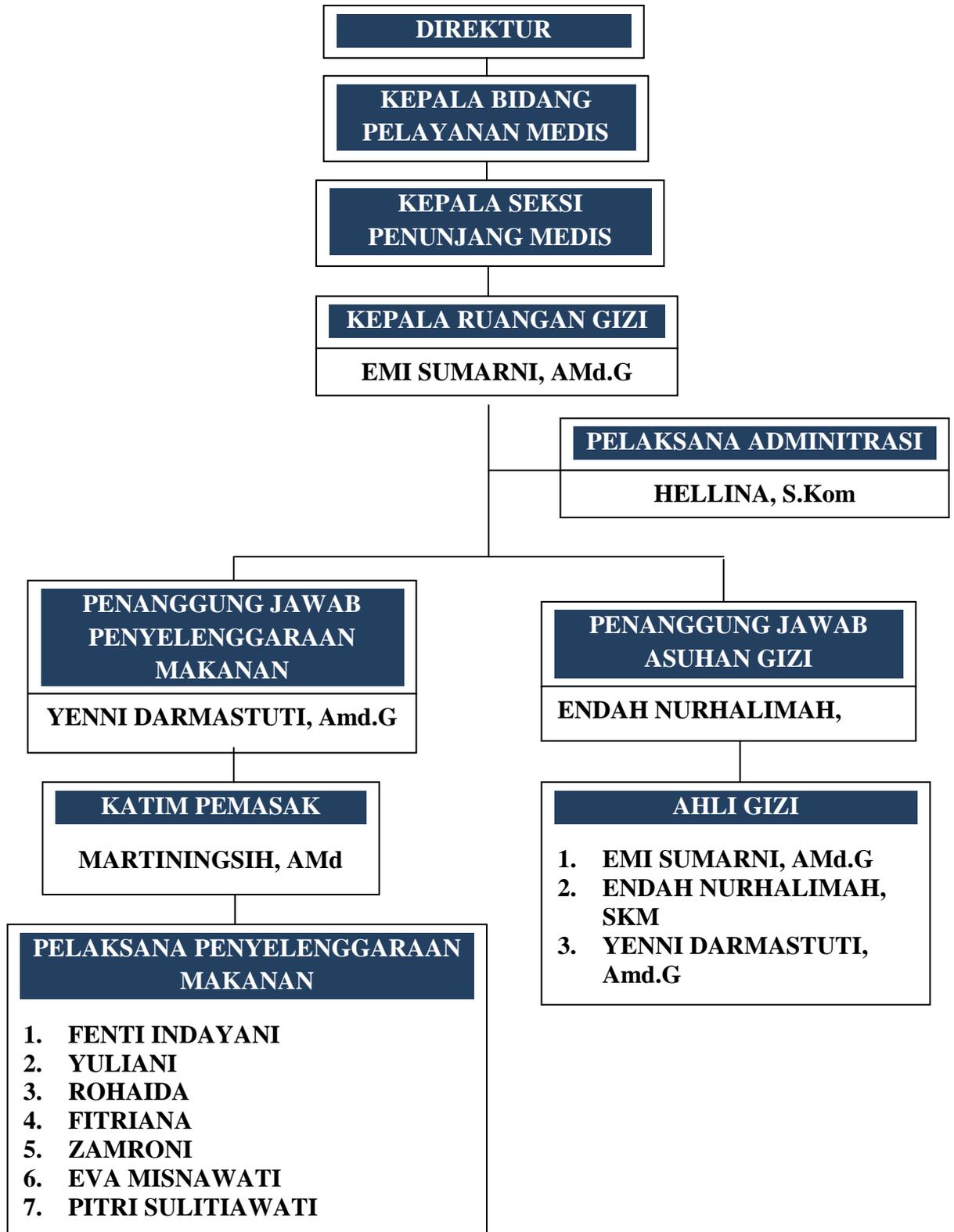
Responden,

(*beta Adhe Lajunda*)
(.....)

(*Martiningsih And*)
(.....)

LAMPIRAN 11. KETENAGAAN

**STRUKTUR ORGANISASI RUANG INSTALASI GIZI
RSUD BATIN MANGUNANG KABUPATEN TANGGAMUS**



LAMPIRAN 12. Uraian Tugas Tenaga Gizi Dalam Pelayanan Gizi

Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang memiliki 1 orang Kepala Instalasi Gizi yang membawahi 2 orang Ahli Gizi yang bertanggung jawab sebagai :

Uraian Tugas Jabatan

1. Nama : Emi Sumarni, AMd.G
2. Unit Kerja : Instalasi Gizi
3. Jabatan : Kepala Ruang Gizi
4. Kualifikasi :
 - a. Pendidikan Formal : D3 Gizi
 - b. Pendidikan Non Formal : Pelatihan dan Seminar
5. Tugas Pokok : Bertanggung Jawab atas Penyelenggaraan pelayanan gizi di RSUD Kotaagung
6. Uraian Tugas :
 - a. Bertanggung jawab kepada Direktur melalui Kepala bidang pelayanan medis atas terselenggaranya seluruh kegiatan pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit dengan baik dan benar
 - b. Bertanggung jawab dalam kebenaran dan ketepatan waktu pembuatan perencanaan anggaran, kebutuhan logistik, tenaga, sarana dan prasarana, indikator menu, prosedur kerja, dan SPO
 - c. Menentukan kebijakan operasional pelayanan gizi sesuai dengan kebijakan yang sudah ditetapkan
 - d. Mengajukan usulan anggaran operasional, program kerja dan kebutuhan Instalasi Gizi
 - e. Mengusulkan rotasi, penambahan karyawan baru sesuai kebutuhan, serta pengembangan kemampuan dan keterampilan karyawan dilingkungan Instalasi Gizi
 - f. Merencanakan program kerja pelayanan gizi termasuk kebutuhan tenaga, pola ketenagaan, sarana dan prasarana
 - g. Merencanakan program pengendalian mutu
 - h. Mengorganisir penyelenggaraan kegiatan di Instalasi Gizi
 - i. Membuat struktur organisasi, uraian tugas dan pengaturan jam dinas.

- j. Menganalisis dan membuat standar prosedur operasional (SPO), juklak dan juknis.
- k. Melaksanakan program pertemuan rutin instalasi gizi
- l. Mengorganisasi terselenggaranya kegiatan pencatatan dan pelaporan dengan baik dan benar.
- m. Berkoordinir dengan unit lain di lingkungan rumah sakit guna mencapai tingkat pelayanan yang optimal
- n. Memberikan pengarahannya kepada staf tentang sistem pelayanan dan prosedur kerja yang berlaku
- o. Memberi motivasi, semangat dan dorongan kepada seluruh SDM yang ada di Instalasi Gizi untuk meningkatkan dedikasi, loyalitas dan disiplin kerja.
- p. Membina dan memberi petunjuk kepada staf pelaksana di Instalasi Gizi agar pelaksanaan tugas sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- q. Mengawasi dan mengendalikan pelaksanaan pengolahan dan distribusi makanan sesuai prosedur operasional yang sudah ditentukan
- r. Mengawasi proses kegiatan asuhan gizi di ruang rawat inap dan rawat jalan
- s. Mengawasi proses kegiatan konsultasi gizi dan penyuluhan gizi
- t. Mengawasi dan mengevaluasi program pengendalian mutu
- u. Melakukan evaluasi secara berkala terhadap sistem pelayanan gizi
- v. Memberikan penilaian untuk karyawan Instalasi Gizi.
- w. Menyetujui atau menolak permohonan cuti, ijin meninggalkan tugas dan keperluan administrasi kepegawaian di lingkungan Instalasi Gizi.
- x. Memantau, mengendalikan dan menilai pelaksanaan tugas SDM yang bekerja di Instalasi Gizi
- y. Menandatangani semua dokumen atau surat yang keluar dari Instalasi Gizi
- z. Meminta data atau informasi untuk kelancaran kegiatan pelayanan gizi.

Uraian Tugas Jabatan

1. Nama : Endah Nurhalimah, SKM
2. Unit Kerja : Instalasi Gizi
3. Jabatan : Penanggung jawab Asuhan Gizi
4. Kualifikasi :
 - a. Pendidikan Formal : S1
 - b. Pendidikan Non Formal : Pelatihan dan Seminar Gizi
5. Tugas Pokok : Bertanggung Jawab terhadap seluruh kegiatan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan, pencatatan serta pelaporan asuhan gizi
6. Uraian Tugas :
 - a. Merencanakan program kerja dan rancangan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan, pelayanan makanan pasien rawat inap, prosedur pencatatan dan pelaporan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan.
 - b. Membuat dan mengevaluasi SPO
 - c. Menganalisis kebutuhan tenaga, sarana dan prasarana untuk kegiatan asuhan gizi
 - d. Mengorganisir seluruh kegiatan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan
 - e. Melakukan monitoring dan evaluasi kegiatan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan
 - f. Melakukan koordinasi dengan penanggung jawab penyelenggaraan makanan dan kepala instalasi gizi
 - g. Membuat pencatatan dan pelaporan kegiatan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan
 - h. Wajib mengikuti pelatihan yang dilaksanakan oleh rumah sakit dan tugas kedinasan yang diberikan oleh kepala Instalasi Gizi
 - i. Mengikuti pertemuan rutin yang telah dijadwalkan
 - j. Menciptakan kenyamanan lingkungan kerja

- k. Bertanggung jawab kepada kepala instalasi gizi atas terselenggaranya asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan dengan baik dan benar
- l. Tersedianya pencatatan dan pelaporan kegiatan asuhan gizi rawat inap dan rawat jalan yang akurat
- m. Mengembangkan kemampuan asuhan gizi terstandar
- n. Meningkatkan kedisiplinan.

Uraian Tugas Jabatan

1. Nama : Yenni Darmastuti, AMd.G
2. Unit Kerja : Instalasi Gizi
3. Jabatan : Penanggung Jawab Penyelenggaraan Makanan
4. Kualifikasi :
 - a. Pendidikan Formal : D3 Gizi
 - b. Pendidikan Non Formal : Pelatihan dan Seminar
5. Tugas Pokok : Bertanggung Jawab untuk menyusun rencana, mengkoordinir, mengawasi dan melaporkan kegiatan penyelenggaraan makanan.
6. Uraian Tugas :
 - a. Merencanakan program kerja di unit penyelenggaraan makanan.
 - b. Merencanakan dan menyusun menu, serta pemesanan bahan makanan.
 - c. Merencanakan dan membuat tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan.
 - d. Mengevaluasi menu.
 - e. Mengkoordinir dan mengawasi dalam kegiatan produksi makanan.
 - f. Menghitung kebutuhan makanan.
 - g. Melakukan permintaan bahan makanan ke bagian logistic.
 - h. Memantau kebersihan, sanitasi lingkungan dan peralatan yang digunakan dibagian produksi makanan.

- i. Mengawasi dan mengendalikan pelaksanaan kegiatan produksi makanan dengan memberi petunjuk, arahan dan motivasi agar tercapai hasil kerja yang optimal.
- j. Menganalisis kebutuhan tenaga, sarana dan prasarana untuk kegiatan penyelenggaraan makanan.
- k. Melaksanakan inventarisasi peralatan dibagian produksi makanan
- l. Melakukan koordinasi dengan bagian persiapan dan penyimpanan bahan makanan
- m. Melakukan koordinasi dengan kepala instalasi dan penanggung jawab asuhan gizi
- n. Membuat jadwal dinas katim masak dan pelaksana penyelenggaraan makanan
- o. Mengawasi disiplin kerja di unit penyelenggaraan makanan
- p. Mengawasi dan mengendalikan pelaksanaan kegiatan sesuai SPO
- q. Melaksanakan monitoring dan evaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan
- r. Membuat laporan dan catatan hasil kegiatan penyelenggaraan makanan
- s. Merencanakan dan melaksanakan program pengendalian mutu
- t. Wajib mengikuti pelatihan yang dilaksanakan oleh rumah sakit dan tugas kedinasan yang diberikan Ka Instalasi Gizi
- u. Mengikuti pertemuan rutin bulanan di Instalasi gizi yang sudah dijadwalkan
- v. Menciptakan kenyamanan lingkungan kerja
- w. Bertanggung jawab kepada kepala instalasi terhadap terlaksananya pelayanan penyelenggaraan makanan dengan baik dan benar
- x. Bertanggung jawab atas terselenggaranya penyediaan makanan yang baik dan berkualitas
- y. Terciptanya lingkungan kerja yang baik, disiplin dan bertanggung jawab
- z. Mengembangkan kemampuan di bidang penyelenggaraan makanan

Uraian Tugas Jabatan

1. Nama : Martiningsih, AMd

2. Unit Kerja : Instalasi Gizi
3. Jabatan : Ketua Tim Pemasak
4. Kualifikasi :
 - a. Pendidikan Formal : D3 Tata Boga
 - b. Pendidikan Non Formal : Pelatihan dan Seminar Gizi
5. Anggota Pelaksana Penyelenggaraan Makanan :
 - 1) Fenti Indayani
 - 2) Yuliani
 - 3) Rohaida
 - 4) Fitriana
 - 5) Zamroni
 - 6) Eva Misnawati
 - 7) Fitri Sulitiawati
6. Tugas Pokok Pelaksana Penyelenggaraan Makanan : pramusaji dan tenaga pengolah
7. Uraian Tugas :
 - a. Merencanakan cara kerja, memasak, waktu agar sesuai dengan mutu dan jadwal pembagian makanan yang ditentukan.
 - b. Mengkonsultasikan cara pemasakan bahan makanan sebelum memulai memasak dengan kepala pemasak ataupun pembantu ahli gizi.
 - c. Membantu dalam mengawasi, melatih pemasak baru.
 - d. Mempersiapkan contoh makanan yang dimasak.
 - e. Memberikan peralatan, melaporkan kegiatan yang telah dilakukan kepada kepala pemasak.
 - f. Melakukan penilaian terhadap resep baru serta melaporkannya kepada kepala pemasak.
 - g. Mengembangkan buku resep (Bakri, 2018).

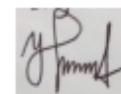
Lampiran 13. Bukti Translate Abstract

| INVOICE TRANSLATION | | | |
|--|----------|---|-------------------|
| Customer: Bella Adhe Layunda | | Payment of: Abstract translation Payment method: Transfer via bank BRI 009801096393505 ADITYA RISTYANTO | |
| Item | Quantity | Price | Total price |
| Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus Tahun 2021 The Overview of Foodstuff Storage in Food Management of Batin Mangunang hospital Nutrition Installation, Tanggamus Regency in 2021 | 1 page | @IDR 50,000 | IDR 50,000 |
| TOTAL PRICE | | | IDR 50,000 |

This invoice is used as a proof that the item has been translated by the translator below and as a payment receipt.

Bandar Lampung, 9th June 2021

Translator,



Kristina Estisari, S.S., M.Hum.