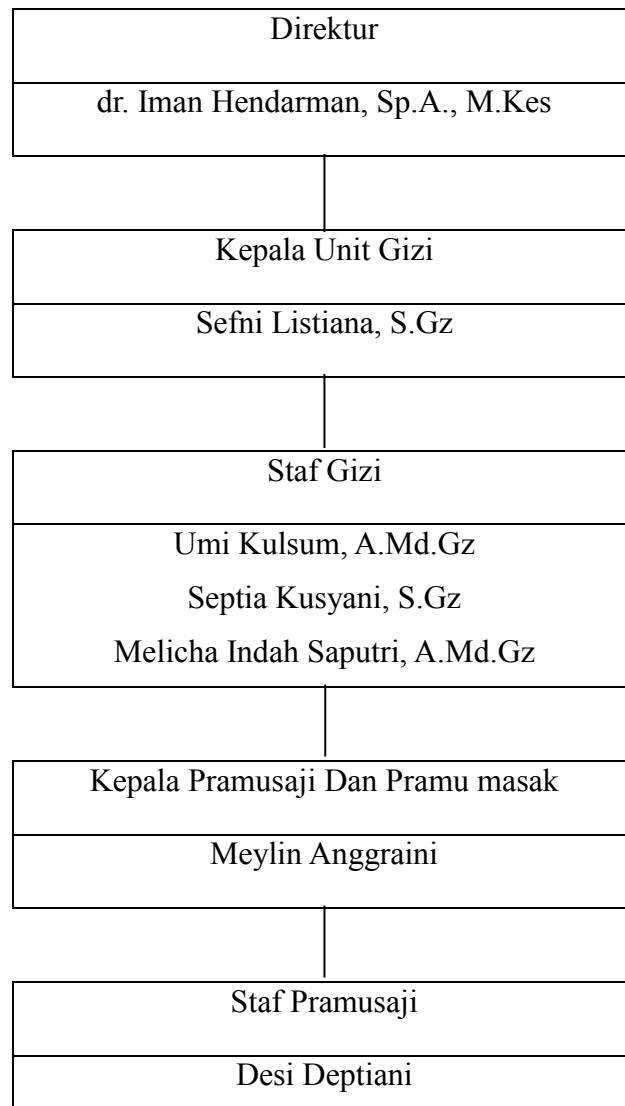


LAMPIRAN

Lampiran 1. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RS Alimuddin Umar Lampung
Barat Tahun 2025



Lampiran 2. Siklus Menu 7 Hari RS Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025

Hari	Pagi	Selingan pagi	Siang	Sore
Senin	1. Nasi/bubur 2. Telur ceplok 3. Tahu goreng tepung 4. Bening wortel+toge+soun	1. Kue 2. Pisang ambon	1. Nasi/bubur 2. Otak-otak ayam giling 3. Tempe bacem 4. Cah labu siam+wortel 5. Pepaya	1. Nasi/bubur 2. Pepes ikan nila 3. Tahu goreng tepung 4. Tumis toge+kacang panjang 5. Pisang muli
Selasa	1. Nasi/bubur 2. Sop daging+wortel kentang 3. Tempe goreng tepung	1. Kue 2. Pisang muli/jeruk	1. Nasi/bubur 2. Sate lilit ayam 3. Perkedel tahu kukus 4. Bening bayam+toge+wortel 5. Semangka	1. Nasi/bubur 2. Acar ikan tuna+kemangi 3. Perkedel kentang 4. Soleng+caisin+wortel
Rabu	1. Nasi/bubur 2. Telur ceplok 3. Tahu saus tiram 4. Bening oyong+toge	1. Bubur kacang ijo 2. Jus semangka	1. Nasi/bubur 2. Ayam goreng tepung 3. Tempe bacem 4. Sayur asem (labu siam+kacang panjang+soleng+jagung manis) 5. Pisang muli	1. Nasi/bubur 2. Pindang ikan nila+kemangi 3. Perkedel makaroni kukus 4. Tumis pelangi (wortel+buncis+jagung manis pipil) 5. Pepaya
Kamis	1. Nasi/bubur 2. Soto ayam+toge 3. Tempe mendoan 4. Cah buncis+wortel	1. Kue 2. Pisang kukus	1. Nasi/bubur 2. Nugget ukan/ayam+tanpa panir 3. Perkedel tahu kukus 4. Sup kimlo	1. Nasi/bubur 2. Pindang daging sapi 3. Nugget tempe 4. Cah kacang panjang+wortel

			(wortel+jagung manis pipil+jamur kuping+soun) 5. Semangka	5. Pisang muli
Jumat	1. Nasi/bubur 2. Ikan tuna goreng tepung 3. Tahu bacem 4. Cah labu siam+wortel	1. Kue 2. Semangka potong	1. Nasi/bubur 2. Tongseng ayam tanpa santan 3. Tempe mendoan 4. Oseng kacang panjang+wortel 5. Pepaya	1. Nasi/bubur 2. Pindang ikan nila+kemangi 3. Tahu goreng tepung 4. Capcay 5. Pisang muli
Sabtu	1. Nasi/bubur 2. Semur ayam 3. Tempe goreng 4. Cah buncis+toge	1. Kue 2. Pisang ambon	1. Nasi/bubur 2. Ikan nila goreng saos tomat+saos tiram 3. Perkedel tahu kukus 4. Cah buncis+jagung manis 5. Pepaya	1. Nasi/bubur 2. Ayam goreng bawang putih 3. Nugget tempe 4. Sup makaroni+wortel 5. Pisang muli
Minggu	1. Nasi/bubur 2. Telur ceplok 3. Tahu bacem 4. Sup kimlo (wortel+jagung manis pipil+jamur kuping+soun)	1. Kue 2. Jus semangka	1. Nasi/bubur 2. Ayam bumbu bali 3. Makaroni kukus 4. Tumis buncis+bihun 5. Pepaya	1. Nasi/bubur 2. Acar ikan tuna goreng 3. Tahu goreng 4. Sayur lodeh (terong ungu+kacang panjang+wortel+labu siam) 5. Semangka

Lampiran 3. Lembar Persetujuan Responden

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Melawati
Jenis kelamin : Perempuan
Usia : 59 th
Alamat : Pesisir Barat
Ruang perawatan : Anggur (kelas 3)

Dengan ini menyatakan Setuju / ~~Tidak Setuju~~ (*coret yang tidak perlu) untuk menjadi responden penelitian mahasiswa jurusan gizi politeknik kesehatan tanjung karang atas nama: Radella Yunira dengan judul penelitian "Gambaran Faktor Internal, Eksternal dan Sisa Makanan Biasa pada Waktu Makan Siang Pasien Hipertensi Rawat Inap di Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat Tahun 2025"

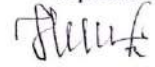
Kerahasiaan informasi dan identitas responden dijamin oleh peneliti tidak akan disebarluaskan baik melalui media masa ataupun elektronik. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Lampung Barat, 13 April 2025

Peneliti


(Radella Yunira)

responden


(Melawati)

Lampiran 4. *Informed Consent*

Lampiran , *Informed Consent*

JUDUL PENELITIAN : Gambaran Faktor Internal, Eksternal dan Sisa Makanan Biasa pada Waktu Makan Siang Pasien Hipertensi Rawat Inap di Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat Tahun 2025

INSTANSI PELAKSANA : Prodi Studi Gizi Program Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang

Persetujuan Setelah Pelaksanaan (INFORMED CONSENT)

Berikut ini adalah naskah yang akan diberikan pada Bapak/Ibu responden peneliti:

Saya adalah mahasiswi Diploma III Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang yang akan melakukan penelitian sebagai salah satu kegiatan dalam menyelesaikan proposal tugas akhir.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sisa makanan biasa pada waktu makan siang pasien hipertensi rawat inap di Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat Tahun 2025.

Saya mengharapkan partisipasi Bapak/Ibu/Saudara/i untuk bersedia menjadi responden dalam penelitian saya dan memberikan tanggapan atau jawaban dari pertanyaan yang diberikan. Tanggapan atau jawaban bersifat bebas dan tanpa paksaan. Saya akan menjamin kerahasiaan identitas dan informasi yang saudara berikan. Penelitian ini hanya dipergunakan untuk kepentingan pendidikan serta pengembangan ilmu pengetahuan.

Terimakasih atas kerjasama Bapak/Ibu/Saudara/i.

Setelah mendengar dan memahami penjelasan penelitian, dengan ini saya menyatakan

SETUJU / ~~TIDAK SETUJU~~

*) coret yang tidak perlu

Untuk ikut sebagai responden/sampel penelitian

Lampung Barat,

Radella Yunira/2213411025

Lampiran 5. Kuesioner Pasien

Lampiran 3. Kuesioner Pasien

Kuesioner pasien

FORMULIR KUESIONER

Gambaran Faktor Internal (Usia dan Jenis Kelamin) dan Eksternal (Mutu Makanan) Sisa Makanan Biasa pada Waktu Makan Siang Pasien Hipertensi pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat Tahun 2025

A. Karakteristik Pasien

1. Nama : Melawati
2. Umur : 59 th
3. Jenis kelamin : perempuan
4. Nama ruang perawatan : Ruang 3

B. Penilaian Responden Terhadap Mutu Makanan

Berikan tanda ceklis (✓) pada kategori penilaian menurut mutu makanan dengan keinginan responden (Azwar dalam Priyanto, 2009).

1. Apa rasa makanan yang disajikan

Pemberian makan	Kategori Penelitian			
	Kurang enak	Cukup enak	Enak	Sangat enak
Makan Siang			✓	

Penilaian skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dihitung.

Rasa Makanan:

1. Kurang Enak
2. Cukup enak
3. Enak
4. Sangat Enak (Nurilam, 2019)

2. Apa aroma makanan yang disajikan

Pemberian makan	Kategori Penelitian			
	Tidak baik	Cukup baik	Baik	Sangat baik
Makan Siang			✓	

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dihitung.

Aroma Makanan:

1. Tidak baik
2. Kurang baik
3. Baik
4. Sangat baik

3. Apa bumbu makanan yang disajikan

Pemberian makan	Kategori Penelitian			
	Menyengat	Cukup menyengat	Sangat menyengat	Sesuai
Makan Siang		✓		

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dihitung.

Bumbu Makanan:

1. Menyengat
2. Cukup menyengat
3. Sangat menyengat
4. Sesuai

4. Apa tekstur makanan yang disajikan

Pemberian makan	Kategori Penelitian			
	Sangat keras	Keras	Lembut	Sangat lembut
			✓	

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dihitung.

Tekstur Makanan:

1. Sangat keras
2. Keras
3. Lembut
4. Sangat lembut

5. Apakah menu makanan yang disajikan suhunya hangat

Pemberian makan	Kategori Penelitian		
	Dingin	Hangat	Panas
Makan Siang		✓	

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dihitung.

Suhu Makanan:

1. Dingin
2. Hangat
3. Panas (Dewi, 2023)

6. Apakah penampilan (warna dan bentuk) makanan yang disajikan menarik

Pemberian makan	Kategori Penelitian			
	Kurang menarik	Cukup menarik	Menarik	Sangat menarik
Makan Siang				✓

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dihitung.

Penampilan Makanan:

1. Kurang menarik
2. Cukup menarik
3. Menarik
4. Sangat menarik (Nurilam, 2019)

7. Apakah porsi makanan yang disajikan sesuai

Pemberian makan	Kategori Penelitian			
	Kecil	Sedang	Sesuai	Besar
Makan Siang			✓	

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dihitung.

Porsi Makanan:

1. Tidak baik
2. Kurang baik
3. Baik
4. Sangat baik

Lampiran 6. Formulir Perhitungan Sisa Makanan

Formulir Perhitungan Sisa Makanan

Formulir perhitungan sisa makanan (PGRS, 2013)

Nama auditor : Radella Yunita
 Nama responden : Melawati
 Nomor responden :
 Nama ruang perawatan : Aragus (kelas 3)
 Tanggal : 13 April 2025
 Hari ke : 1 (Sabtu)

Beri tanda (x) pada pernyataan yang sesuai pada jumlah makanan yang anda makan saat ini

Jenis menu	Saya tidak memakannya sama sekali	Saya hanya mencicipi	Saya memakannya sedikit	Saya memakannya setengahnya	Saya memakannya banyak	Saya menghabiskan
	100% 	95% 	75% 	50% 	25% 	0% 
Makanan Pokok			X			
Lauk Hewani				X		
Lauk Nabati					X	
Sayur			X			
Buah					X	
Jumlah						
dikalikan	0	1	2	3	4	5
total			4	3	8	

Penilaian skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dikonversikan ke dalam bentuk persen (Ulandari, 2019).

- a. Sisa makanan 0% : Makanan Habis
- b. Sisa makanan 25% : Sisa Makanan ¼ Porsi
- c. Sisa makanan 50% : Sisa Makanan ½ Porsi
- d. Sisa makanan 75% : Sisa Makanan ¾ Porsi
- e. Sisa makanan 95% : Sisa Makanan Hampir Utuh (1 sdm yang dikonsumsi)
- f. Sisa makanan 100% : Makanan Utuh (tidak ada yang dikonsumsi).

Ket:

Jumlah skor: yaitu total skor yang telah dikalikan

$$\text{Asupan makanan} = \frac{\text{total skor}}{\text{Jenis menu} \times 5} \times 100\%$$

- Taksiran sisa = 100% - asupan makanan
= Terpenuhi apabila (<20%)
- Tidak terpenuhi apabila sisa makanan (>20%)
- Terpenuhi apabila sisa makanan (<20%)

Jumlah skor : 15

$$\begin{aligned} \text{Asupan makanan} &= \frac{15}{5 \times 5} \times 100\% \\ &= \frac{15}{25} \times 100\% \\ &= 60\% \end{aligned}$$

$$\text{Taksiran sisa} = 100\% - 60\% = 40\% \rightarrow \text{Tidak terpenuhi (>20\%)}$$

Formulir Perhitungan Sisa Makanan

Formulir perhitungan sisa makanan (PGRS, 2013)

Nama auditor : Rofella Yuniq
 Nama responden : Np190921
 Nomor responden :
 Nama ruang perawatan : Anggur (kelas 3)
 Tanggal : 14 April 2025
 Hari ke : 2 (D19)

Beri tanda (x) pada pernyataan yang sesuai pada jumlah makanan yang anda makan saat ini

Jenis menu	Saya tidak memakannya sama sekali	Saya hanya mencicipi	Saya memakannya sedikit	Saya memakannya setengahnya	Saya memakannya banyak	Saya menghabiskan
	100% 	95% 	75% 	50% 	25% 	0% 
Makanan Pokok		X				
Lauk Hewani					X	
Lauk Nabati			X			
Sayur				X		
Buah						X
Jumlah						
dikalikan	0	1	2	3	4	5
total		1	2	3	4	5

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dikonversikan ke dalam bentuk persen (Ulandari, 2019).

- a. Sisa makanan 0% : Makanan Habis
- b. Sisa makanan 25% : Sisa Makanan $\frac{1}{4}$ Porsi
- c. Sisa makanan 50% : Sisa Makanan $\frac{1}{2}$ Porsi
- d. Sisa makanan 75% : Sisa Makanan $\frac{3}{4}$ Porsi
- e. Sisa makanan 95% : Sisa Makanan Hampir Utuh (1 sdm yang dikonsumsi)
- f. Sisa makanan 100% : Makanan Utuh (tidak ada yang dikonsumsi).

Ket:

Jumlah skor: yaitu total skor yang telah dikalikan

$$\text{Asupan makanan} = \frac{\text{total skor}}{\text{Jenis menu} \times 5} \times 100\%$$

- Taksiran sisa = $100\% - \text{asupan makanan}$
= Terpenuhi apabila ($<20\%$)
- Tidak terpenuhi apabila sisa makanan ($>20\%$)
- Terpenuhi apabila sisa makanan ($<20\%$)

Jumlah skor = 15

$$\begin{aligned} \text{Asupan makanan} &= \frac{15}{5 \times 5} \times 100\% \\ &= \frac{15}{25} \times 100\% \\ &= 60\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Taksiran sisa} &= 100\% - 60\% \\ &= 40\% \end{aligned}$$

↓
Tidak terpenuhi ($>20\%$)

Formulir Perhitungan Sisa Makanan

Formulir perhitungan sisa makanan (PGRS, 2013)

Nama auditor : Redella Yunira
 Nama responden : Nelaqah
 Nomor responden :
 Nama ruang perawatan : Anggur (kelas 3)
 Tanggal : 1 April 2025
 Hari ke : 3 (199)

Beri tanda (x) pada pernyataan yang sesuai pada jumlah makanan yang anda makan saat ini

Jenis menu	Saya tidak memakannya sama sekali	Saya hanya mencicipi	Saya memakannya sedikit	Saya memakannya setengahnya	Saya memakannya banyak	Saya menghabiskan
	100% 	95% 	75% 	50% 	25% 	0% 
Makanan Pokok			X			
Lauk Hewani			X			
Lauk Nabati			X			
Sayur			X			
Buah				X		
Jumlah						
dikalikan	0	1	2	3	4	5
total			8	3		

Penilaian ukur skor di atas berlaku untuk setiap porsi masing masing jenis makanan (makanan pokok, sayuran, lauk). Setelah menetapkan skor, kemudian skor tersebut dikonversikan ke dalam bentuk persen (Ulandari, 2019).

- a. Sisa makanan 0% : Makanan Habis
- b. Sisa makanan 25% : Sisa Makanan $\frac{1}{4}$ Porsi
- c. Sisa makanan 50% : Sisa Makanan $\frac{1}{2}$ Porsi
- d. Sisa makanan 75% : Sisa Makanan $\frac{3}{4}$ Porsi
- e. Sisa makanan 95% : Sisa Makanan Hampir Utuh (1 sdm yang dikonsumsi)
- f. Sisa makanan 100% : Makanan Utuh (tidak ada yang dikonsumsi).

Ket:

Jumlah skor: yaitu total skor yang telah dikalikan

$$\text{Asupan makanan} = \frac{\text{total skor}}{\text{Jenis menu} \times 5} \times 100\%$$

- Taksiran sisa = 100% - asupan makanan
- = Terpenuhi apabila (<20%)
- Tidak terpenuhi apabila sisa makanan (>20%)
- Terpenuhi apabila sisa makanan (<20%)

$$\text{Jumlah skor} = 11$$

$$\begin{aligned} \text{Asupan makanan} &= \frac{11}{5 \times 5} \times 100\% \\ &= \frac{11}{25} \times 100\% \\ &= 44\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Taksiran sisa} &= 100\% - 44\% \\ &= 56\% \end{aligned}$$

↓

Tidak terpenuhi (>20%)

Lampiran 7. Pengolahan Data Mutu Makanan Pasien Hipertensi Kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025

Rasa Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup enak	11	33,3	33,3	33,3
	Enak	22	66,7	66,7	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Aroma Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup baik	6	18,2	18,2	18,2
	baik	27	81,8	81,8	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Bumbu Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	33	100,0	100,0	100,0

Tekstur Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Lembut	28	84,8	84,8	84,8
	Keras	5	15,2	15,2	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Suhu Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Dingin	10	30,3	30,3	30,3
	Hangat	13	39,4	39,4	69,7
	Panas	10	30,3	30,3	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Penampilan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup menarik	14	42,4	42,4	42,4
	Menarik	19	57,6	57,6	100,0
	Total	33	100,0	100,0	

Porsi Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	33	100,0	100,0	100,0

Lampiran 8. Data Sisa Makanan Pasien Hipertensi Kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025

	Hari Pertama					Hari Kedua					Hari Ketiga					KESIMPULAN		
	MP	LH	LN	S	B	MP	LH	LN	S	B	MP	LH	LN	S	B	Hari Pertama	Hari Kedua	Hari Ketiga
	100%	25%	100%	25%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	25%	0%	0%	50%	0%	60%	0%	2%
	25%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	20%	0%	0%
	0%	0%	0%	0%	25%	25%	0%	0%	50%	0%	75%	0%	0%	25%	0%	0%	25%	10%
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	25%	0%	0%	25%	0%	20%	20%	5%
	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	20%	20%	0%
	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	25%	0%	25%	0%	0%	25%	0%	0%	0%	2%
	50%	0%	0%	0%	100%	75%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	25%	0%	20%	30%	5%
	0%	0%	0%	0%	25%	0%	0%	0%	0%	0%	25%	0%	0%	25%	0%	0%	22%	5%
	100%	0%	100%	100%	95%	0%	0%	25%	0%	0%	0%	0%	0%	50%	0%	80%	20%	0%
	100%	0%	0%	0%	95%	0%	0%	25%	0%	0%	95%	0%	0%	0%	0%	0%	50%	10%
	25%	0%	0%	0%	50%	25%	50%	25%	0%	25%	0%	0%	25%	25%	0%	20%	20%	15%
	25%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	50%	50%	0%	20%	20%	0%	22%
	0%	25%	0%	0%	100%	0%	25%	0%	0%	0%	0%	0%	25%	0%	0%	20%	20%	5%
	95%	0%	0%	0%	100%	25%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	20%	20%	0%
	0%	0%	0%	0%	50%	25%	50%	50%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	40%	0%
	100%	0%	0%	0%	25%	0%	0%	95%	0%	50%	0%	100%	100%	25%	20%	20%	20%	52%
	0%	0%	0%	0%	100%	25%	0%	50%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	22%	20%	0%
	0%	0%	0%	0%	95%	25%	25%	50%	25%	0%	0%	0%	25%	0%	0%	0%	52%	5%
	0%	0%	0%	0%	75%	25%	75%	50%	0%	0%	0%	0%	25%	0%	0%	0%	20%	0%
	0%	0%	100%	0%	100%	100%	50%	100%	0%	0%	50%	0%	25%	0%	20%	60%	20%	0%
	25%	0%	95%	95%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	20%	20%	0%
	0%	0%	0%	25%	25%	0%	75%	95%	0%	50%	0%	100%	50%	0%	0%	0%	22%	22%
	100%	25%	25%	95%	0%	0%	0%	0%	0%	75%	0%	0%	50%	0%	60%	0%	0%	20%
	0%	95%	0%	25%	25%	0%	0%	50%	0%	75%	0%	0%	25%	0%	20%	20%	12%	20%
	0%	0%	0%	25%	25%	25%	25%	0%	0%	50%	25%	25%	25%	95%	12%	12%	12%	22%
	75%	25%	95%	0%	0%	25%	25%	95%	0%	25%	0%	0%	0%	0%	20%	20%	20%	0%
	0%	25%	0%	25%	50%	25%	0%	95%	0%	50%	0%	0%	100%	0%	0%	20%	22%	22%
	0%	25%	0%	25%	50%	0%	0%	25%	0%	75%	0%	0%	50%	0%	20%	12%	12%	20%
	0%	25%	0%	25%	25%	25%	0%	50%	0%	95%	0%	0%	25%	25%	0%	20%	20%	20%
	75%	50%	25%	75%	95%	25%	75%	50%	0%	75%	75%	75%	75%	75%	50%	60%	60%	50%
TOTAL KESELURUHAN	1095%	445%	540%	590%	1530%	525%	500%	1080%	325%	1095%	270%	400%	1000%	340%	400%	400 = 20	400 = 20	400 = 14
TOTAL PERSEN	32%	13%	16%	18%	46%	16%	15%	32%	10%	32%	8%	12%	30%	10%	40 = 12	40 = 21	40 = 19	

Data-rata Menurut Jenis Makanan					Data-rata Menurut Hari				
MP	LH	LN	S	BH	MP	LH	LN	S	BH
112%	37%	63%	81%	20%	80%	100%	93%		
57%	12%	14%	27%	10%	30%	34%	19%	63%	28%

Lampiran 9. Dokumentasi Sisa Makanan Pasien Hipertensi Kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025



Gambar 4. Contoh Menu



Gambar 5. Sisa Makanan Responden



Gambar 6. Contoh Menu



Gambar 7. Sisa Makanan Responden



Gambar 8. Contoh Menu



Gambar 9. Sisa Makanan Responden



Gambar 10. Contoh Menu



Gambar 11. Sisa Makanan Responden

Lampiran 10. Dokumentasi Wawancara (kuesioner) Dan Observasi Pasien Hipertensi Kelas III di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2025



Gambar 12. Wawancara Responden



Gambar 13. Wawancara Responden



Gambar 14. Wawancara Responden



Gambar 15. Wawancara Responden