

LAMPIRAN

Lampiran 1.

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Ruang pasien :

Nama ruangan :

Menyatakan bahwa bersedia untuk dijadikan sebagai responden penelitian mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjung Karang dengan judul penelitian

“Bagaimana Gambaran Sisa Makanan Dan Cita Rasa Pasien Makanan Biasa Pada Pasien Di Rawat Inap RSUD Batin Mangunang Lampung Tahun 2021”.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan agar dapat digunakan mestinya.

Bandar Lampung , 2021

Yang menyatakan,

(.....)

Lampiran 2.

KUESIONER PENELITIAN

Gambaran Sisa Makanan Biasa Pasien Rawat Inap di RSUD Batin Manguang
Provinsi Lampung 2021

A. Karakteristik Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin : P/L
4. Pendidikan :
5. Kelas Perawatan :

B. Penilaian Responden Terhadap Penampilan Makanan

Nomor responden:

Tanggal:

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															
b. Bentuk Makanan															
c. Konsistensi															
d. Besar Porsi															
e. Cara Penyajian															
Komentar															
Nilai :								Keterangan:							
"1" kurang menarik/ kurang sesuai								P : Pagi							
"2" cukup menarik/ cukup sesuai								S : Siang							
"3" menarik/ sesuai								M : Malam							

C. Penilaian Responden Terhadap Rasa Makanan

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. Aroma Makanan																
b. Bumbu Masakan																
c. Keempukan																
d. Tingkat Kematangan																
e. Suhu Makanan																
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			

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	Skala Pengukuran					
		0 (0%)	1 (25%)	2 (50%)	3 (75%)	4 (95%)	5 (100%)
Pagi	Nasi						
	Lauk Hewani						
	Lauk Nabati						
	Sayur						
	Buah						
Siang	Nasi						
	Lauk Hewani						
	Lauk Nabati						
	Sayur						
	Buah						
Malam	Nasi						
	Lauk Hewani						
	Lauk Nabati						
	Sayur						
	Buah						

A. Formulir Perhitungan Sisa Makanan

Nama : Tanggal :

No. Responden : Hari ke :

Nama auditor :	Tanggal audit :
Waktu makan :	Ruang lokasi makan :
Jenis diet/tekstur :	

Jenis menu	Sisa makanan					
	P	Dicicip Sedikit	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	Tidak bersisa
Jumlah						
Dikalikan	0	1	2	3	4	5
Total						

Ket :

P : Tidak dimakan

Taksiran sisa makanan = 100% - Asupan Makanan =

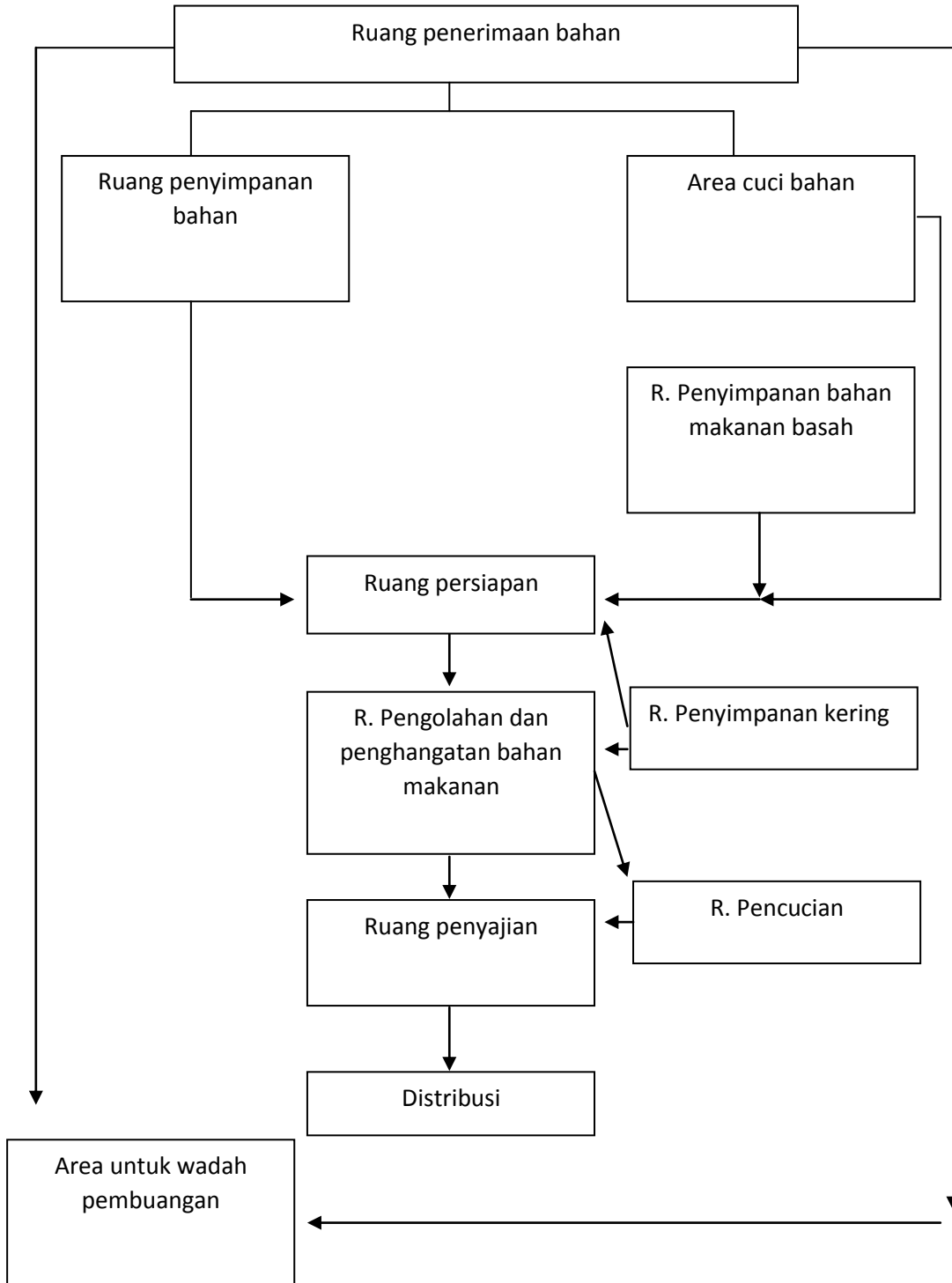
Kesimpulan :

√ Terpenuhi ($\leq 20\%$)

√ Tidak Terpenuhi ($> 20\%$)

Lampiran 3.

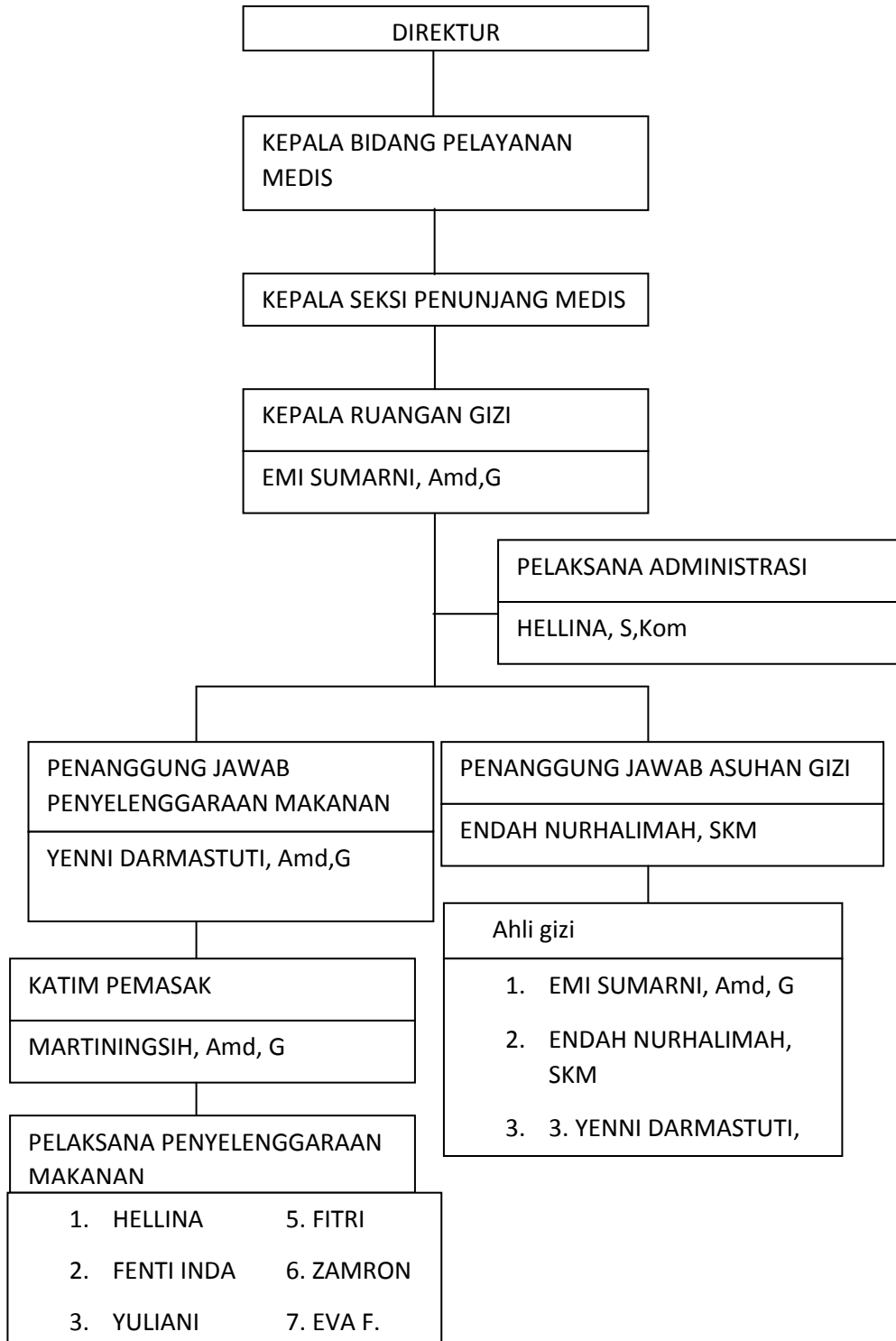
1. Alur Penyelenggaraan Makanan RSUD Batin Mangunang Batin Mangunang Tanggamus



Gambar 1. Alur Penyelenggaraan Makanan RSUD Batin Mangunang Batin Mangunang Tanggamus

Lampiran 4.

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



Lampiran 5.

DAFTAR MENU 10 HARI
INSTALASI GIZI RSUD BATIN MANGUNANG TAHUN 2021

Hari	Makan Pagi	Snack Pagi	Makan Siang	Snack Sore	Makan Sore
H1	Capcay + bakso Ikan Telur bb unkep Tempe goreng	Teh manis Bolu kukus (Cuma kls 1)	BB/ NB Bening katuk, jagung manis, wortel Lele goreng Tahu bb unkep Ayam bb unkep (kls 1) Semangka (kls 2 dan 3) Apel fuji (kls 1)	Teh manis Martabak telur (Cuma kls 1)	BB/ NB Tumis buncis, wortel Putren Hati bb kuning Ikan bb kuning (diet) Tempe goreng Semangka (kls 1 dan 2)
H2	Acar kuning Buncis, wortel tempe. Nugget goreng Telur bb kecap Tempe bb kecap	Teh manis Risoles (Cuma kls 1)	BB/ NB Sop sayuran (buncis, wortel, kentang, kembang kol) Ikan goreng tepung Tahu bb kecap Sop bakso daging (kls 1) Pisang (kls 2 dan 3) Pir (kls 1)	Teh manis Donat (Cuma kls 1)	BB/ NB Capcay telur bb semur Tempe bb semur Pisang (kls 1 dan 2)
H3	Tumis tahu putih, caisim, toge, daun bawang Pentol ayam Telur ceplok bb tomat	Teh manis Puding (Cuma kls 1)	BB/ NB Bening oyong, wortel, toge Ikan bb tomat Ayam bb Tomat (kls 1) Bakwan jagung Semangka (kls 2 dan 3) Jeruk (kelas 1)	Teh manis Talam ubi (Cuma kls 1)	BB/ NB Tumis kgc Panjang, wortel, putren Hati garang asem Tahu bb kuning Ikan nibung bb kuning (diet) Semangka (kls 1 dan 2)
H4	Tumis kacang Panjang, tempe Telur bb kuning Nugget goreng	Teh manis Kue sus (Cuma kls 1)	BB/ NB Soto Ikan mas goreng Tempe bb kuning Telur puyuh bb kuning (kls 1)	Teh manis Kue lumpur pisang (Cuma kls 1)	BB/ NB Bening bayam, toge, wortel Ikan nibung bb kecap Tahu bb kecap Pisang (kls 1 dan 2)

			Pisang (cls 2 dan 3) Melon (cls 1)		2)
H5	Tumis toge, wortel, tahu, daun bawang Pentol ayam goreng Telur bb opor	Teh manis Bplu pelangi (Cuma cls 1)	BB/ NB Sayur asem Ayam goreng tpg Tahu bb tomat Ikan bb Tomat (cls 1) Semangka (cls 2 dan 3) Klengkeng (cls 1)	Teh manis Pudding (Cuma cls 1)	BB/ NB Acar kuning buncis, wortel, tempe Hati bb semur Ikan bb semur Semangka (cls 1 dan 2)
H6	Tumis buncis, eortel, putren, tahu putih Telur dadar Nugget goreng	Teh manis Bolu kukus (Cuma cls 1)	BB/ NB Sayur lodeh Lele goreng Tahu bb ungkep Telur puyuh bb ungkep (cls 1) Pisang (cls 2 dan 3) Apel fuji (cls 1)	Teh manis Martabak telur (Cuma cls 1)	BB/ NB Tumis oyong, toge, wortel Telur ceplok Tempe bb ungkep Pisang (cls 1 dan 2)

DAFTAR MENU 10 HARI
INSTALASI GIZI RSUD BATIN MANGUNANG BATIN MANGUNANG
TAHUN 2021

H7	Tumis sawi putih, tahu putih, toge, daun bawang nugget goreng Telur bb tomat	Teh Manis Risoles (Cuma kls 1)	BB/NB Sop Jagung Manis Ikan bb Tomat Tahu Goreng Sop Bakso Ikan (kls 1) Semangka (kls 2&3) Pir (Kls1)	Teh Manis Donat (Cuma kls 1)	BB/NB Bening Toge, Wortel, Putren Bacem Hati Ayam Bacem Ikan (Diet) Bacem Tempe Semangka (kls 1&2)
H8	Tumis kacang Panjang, wortel, toge Telur bb unkep Ikan bb unkep Tahu goring	Teh Manis Puding (Cuma kls 1)	BB/NB Beling katuk, labu siam, wortel Ikan Mas Goreng Tahu bb opor Ikan bb Opor (kls 1) Pisang (kls 2&3) Jeruk (kls 1)	Teh Manis Kue Lumpur Pisang (Cuma kls 1)	BB/NB Sop jagung manis, wortel Tempe bb Semur Telur dadar Pisang (kls 1&2)
H9	Tumis labu Siam, jagung manis, wortel daun bawang pentol ayam goreng Telur bb unkep Tahu bb unkep	Teh Manis Kue Sus (Cuma kls 1)	BB/NB Soto Ayam bb unkep Tahu goreng Telur puyuh bb unkep (kls 1) Semangka (kls 3) Melon (kls 1&2)	Teh Manis Martabak Telur (Cuma kls 1)	BB/NB Cah Caisim, Tahu Kulit, Wortel Ikan bb tomat Semangka (kls 1&2)
H10	Tumis toge, Wortel, tahu Putih, daun Bawang Telur dadar Nugget goreng	Teh Manis Bolu Pelangi (Cuma kls 1)	BB/NB Tumis Jagung Manis, Toge, Wortel, Buncis Sop Ayam cacah Tahu goreng Sop Bakso Daging (kls 1) Pisang (kls 2&3) Kelengkeng (kls 1)	Teh manis Puding (Cuma kls 1)	BB/NB Cah Tahu Kuning, Toge, Wortel Pindang Ikan Semangka (kls 1&2)
H11	Bening toge, Wortel, tempe, daun bawang Pentol ayam Telur bb unkep	Teh Manis Martabak Telur (Cuma kls 1)	BB/NB Bening Bayam, Jagung Manis, Wortel Tahu bb Ungkep Ikan Mas Goreng Telur Puyuh bb Ungkep (kls 1) Semangka (kls 3) Pir (kls 1&2)	Teh Manis Bolu Kukus (Cuma kls 1)	BB/NB Sop Sayuran (Buncis, Wortel, Kentang, Kembang Kol) Ikan goreng tepung Tempe bb kecap Pisang (kls 1&2)

Lampiran 6.

DOKUMENTASI



Gambar 1. Wawancara



Gambar 2. Wawancara



Gambar 3. Sisa Makanan



Gambar 4. Contoh menu



Gambar 5. Contoh Menu



Gambar 6. Sisa Makanan



Gambar 7. Contoh Menu



Gambar 8. Sisa Makanan