

LAMPIRAN

Lampiran 1

Ijin Rekomendasi Penelitian Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Klungkung



PEMERINTAH KABUPATEN KLUNGKUNG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Gedung MPP Kabupaten Klungkung, Jln. Gajah Mada Samarapura Telepon (0366) 5512010
Email pmptsp.kabklungkung@gmail.com Kode Pos 80716

SURAT KEPUTUSAN
NOMOR : 500.16.7.4/089/RP/DPMPTSP/2024

TENTANG :

REKOMENDASI

Dasar : 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018, tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian;
2. Surat Rekomendasi Nomor : PP.01.03/F.XXXII.17/0197/2024, tanggal 16 Februari 2024.

MEMBERIKAN REKOMENDASI

Kepada :

Nama Pemohon : Ni Kadek Dini Anggreni
Pekerjaan : Tidak Bekerja
Alamat : Dsn. Takmung Kangin , Ds. Takmung, Kab. Klungkung
Judul Penelitian : GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN NILAI GIZI NASI BE GULING DI RUMAH MAKAN BABI GULING SEDERHANA TAKMUNG KLUNGKUNG
Jumlah Anggota : 1 Orang
Lokasi Kegiatan : Rumah Makan Sederhana Babi Guling Takmung
Lama Kegiatan : 5 Februari 2024 s/d 12 April 2024

Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan memenuhi ketentuan sebagai berikut :

- Sebelum melakukan kegiatan agar melaporkan kedatangannya kepada pejabat yang ditunjuk.
- Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan Bidang Judul Kegiatan dimaksud. Apabila melanggar ketentuan, ijin yang diberikan akan dicabut dan harus menghentikan segala kegiatannya.
- Mentaati semua ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat/aturan-aturan yang berlaku di lingkungan lokasi penelitian.
- Apabila masa berlaku ijin ini telah berakhir sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai, maka perpanjangan permohonan ijin agar ditujukan kepada instansi pemohon.
- Menyerahkan 2 (dua) buah hasil kegiatan kepada Pemerintah Kabupaten Klungkung melalui Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kabupaten Klungkung.



Ditetapkan di : Samarapura
Pada Tanggal : 2 April 2024
An. Bupati Klungkung :
Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu
Kabupaten Klungkung,

Dr. I Made Sudiarkajaya, S.IP, MM
NIP. 19720412 199101 1 001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali
2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Klungkung um dan mohon pengawasannya
3. Camat Banjarangkan um dan mohon pengawasannya
4. Kapolsek Banjarangkan um dan mohon pengawasannya
5. Danramil Banjarangkan um dan mohon pengawasannya
6. Kepala Desa Takmung um dan mohon pengawasannya



**Balai
Sertifikasi
Elektronik**

Dokumen ini ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN)

Lampiran 2

Persetujuan Etik



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Denpasar

Jalan Sanitasi No.1, Sidakarya,
Denpasar Selatan, Bali 80224
(0361) 710447
<https://poltekkes-denpasar.ac.id>

PERSETUJUAN ETIK/ ETHICAL APPROVAL Nomor : DP.04.02/F.XXXII.25/ 0160 /2024

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

Gambaran Penyelenggaraan Makanan dan Nilai Gizi Nasi Be Guling di Rumah Makan Babi Guling Sederhana Takmung Klungkung

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

Ni Kadek Dini Anggreni

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)



Denpasar, 19 Maret 2024

Ketua Komisi Etik Poltekkes Kemenkes Denpasar

Dr. Ni Komang Yuni Rahyani, S.Si.T., M.Kes

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silakan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Lampiran 3

Nilai Gizi Per Porsi Nasi Be Guling

Porsi Bungkus Rp.10.000

Bahan	Berat (g)	Nilai Gizi				
		Energy (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kolesterol (mg)
Beras	75	270,7	5,0	0,5	59,6	0,0
Daging babi	47	142	12,3	10,0	0,0	40,4
Kelapa parut	5	8,9	0,1	0,8	0,4	0,0
Kacang panjang	15	5,2	0,3	0,0	1,2	0,0
Nangka muda	19	8,4	0,3	0,0	1,9	0,0
Minyak	3	25,9	0,0	3,0	0,0	0,0
Jumlah		435,1	18	11,4	63,1	40,4

Porsi Gabung

Bahan	Berat (g)	Nilai Gizi				
		Energy (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Kolesterol (mg)
Beras	100	360,9	6,7	0,6	79,5	0,0
Daging babi	50	196,4	17,0	13,8	0,0	55,9
Kelapa parut	5	8,9	0,1	0,8	0,4	0,0
Kacang panjang	15	5,2	0,3	0,0	1,2	0,0
Nangka muda	15	6,6	0,2	0,0	1,5	0,0
Minyak	3	25,9	0,0	3,0	0,0	0,0
Jumlah		578	24,3	15,4	82,6	55,9

Porsi Pisah

Bahan	Berat (g)	Nilai Gizi				
		Energy (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	KH (g)	Cholesterol (mg)
Beras	100	360,9	6,7	0,6	79,5	0,0
Daging babi	92	277,9	24,1	19,6	0,0	79,1
Kelapa parut	5	8,9	0,1	0,8	0,4	0,0
Kacang panjang	20	7,0	0,4	0,1	1,6	0,0
Nangka muda	20	8,8	0,3	0,0	2,0	0,0
Kuah Ares	100	113	0,9	7,2	11,2	0,0
Minyak	3	25,9	0,0	3,0	0,0	0,0
Jumlah		776,5	32,4	28,3	94,7	79,1

Lampiran 4

Lembar Kuisioner

Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Makan Babi Guling Sederhana, Klungkung

Pertanyaan kepada Pemilik Rumah Makan

A. Identitas Responden

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

1. Sejak tahun berapakah Rumah Makan Babi Guling Sederhana ini berdiri?
2. Berapa jumlah ketenagaan/ SDM di Rumah Makan Babi Guling Sederhana?
3. Bagaimana kualifikasi ketenagaan/ SDM di Rumah Makan Babi Guling Sederhana?
4. Apakah ada pemberian bonus (reward) kepada tenaga kerja ?

B. Pertanyaan Tentang Penyelenggaraan Makanan

A. Penyusunan Anggaran Belanja Makanan

1. Siapa yang merencanakan anggaran belanja bahan makanan?
2. Kapan periode perencanaan anggaran belanja bahan makanan dilakukan?
3. Darimana saja sumber anggaran belanja ?

B. Perencanaan Menu

1. Apakah ada test awal menu sebelum disajikan?
2. Apakah tersedianya standar porsi dan resep

C. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

1. Dimana bahan makanan itu di beli?
2. Siapa yang membeli bahan makanan dan siapa yang bertanggung jawab dalam pembelian bahan makanan?
3. Bagaimana cara pemesanan bahan makanan tersebut?

D. Penerimaan Bahan Makanan

1. Bagaimana cara penerimaan bahan makanan?
2. Apakah ada spesifikasi bahan makanan?

3. Apabila ada bahan makanan yang dipesan tidak sesuai spesifikasi, apa tindakan yang dilakukan?
- E. Penyimpanan Bahan Makanan
1. Siapakah yang bertugas dalam penyimpanan bahan makanan?
 2. Apakah ada tempat khusus penyimpanan sayur dan daging?
 3. Apakah bahan makanan sebelum disimpan di cuci terlebih dahulu?
 4. Bagaimanakah sistem penyimpanan bahan makanan?
- F. Persiapan Bahan Makanan
1. Siapa saja yang mempersiapkan bahan makanan?
 2. Bahan makanan apa saja yang perlu dipersiapkan?
- G. Pengolahan Bahan Makanan
1. Apakah saat pengolahan masih menggunakan cara tradisional?
- H. Penyajian Makanan
1. Bagaimana proses dalam penyajian makanan?
- I. Pendistribusian Makanan
1. Bagaimana sistem pendistribusian makanan dilakukan?
- J. Pencatatan dan Pelaporan
1. Bagaimana proses dalam pelaporan dan pencatatan?

Lampiran 5

Lembar Observasi Hygiene Sanitasi Rumah Makan Babi Guling Sederhana
Klungkung

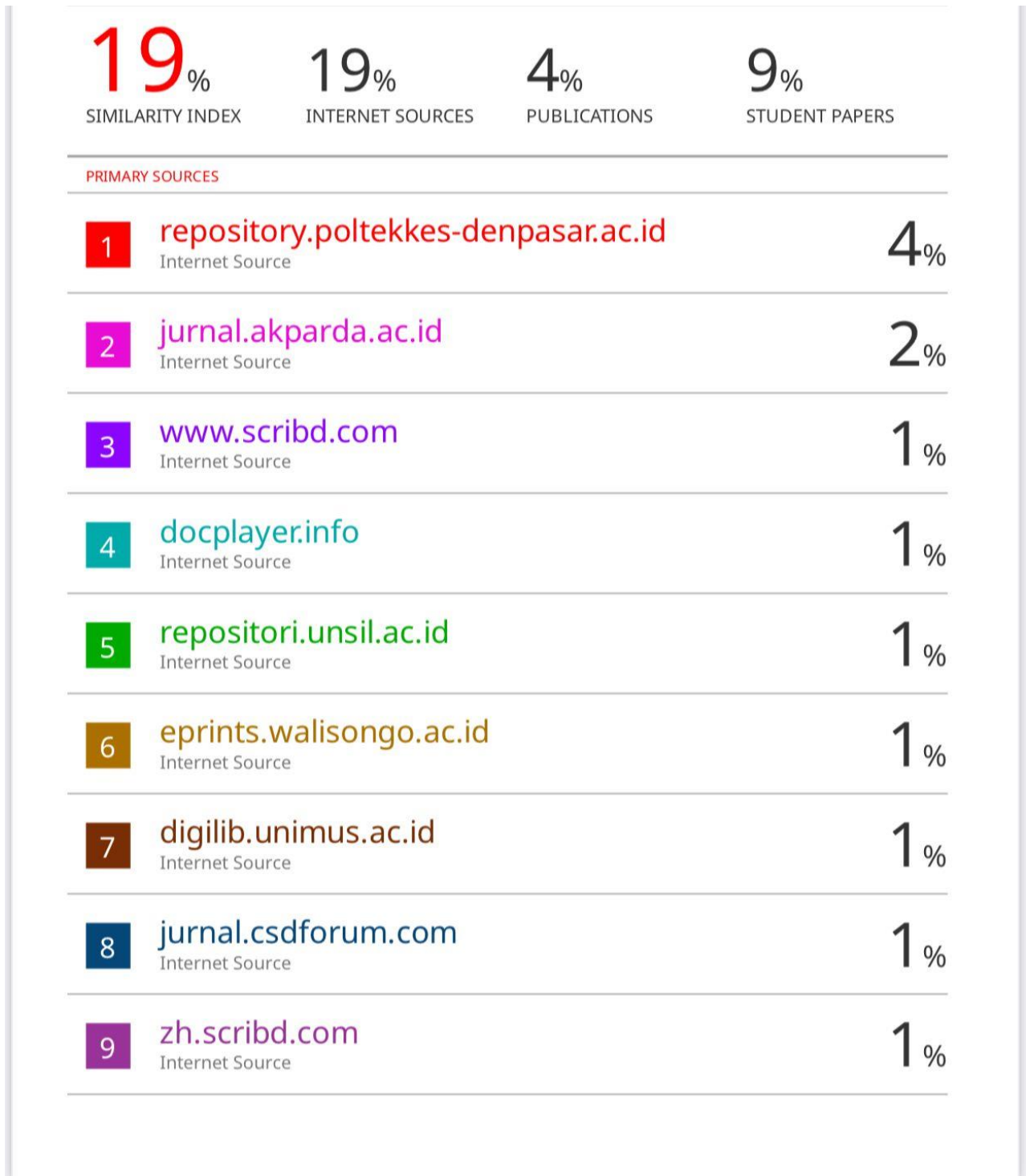
No	Komponen yang Diteliti	Ya	Tidak
Hygiene Penjamah Makanan			
1	Penjamah makanan menggunakan celemek		
2	Penjamah makanan menggunakan masker saat menjamah makanan		
3	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala untuk menutupi rambut		
4	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan		
5	Kuku dan tangan penjamah makanan dalam keadaan pendek dan bersih		
6	Penjamah makanan selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum menjamah makanna		
7	Pakaian yang digunakan dalam keadaan bersih		
Sanitasi Lingkungan			
1	Kondisi tempat usaha bersih dan bebas dari sampah		
2	Tersedianya tempat mencuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air mengalir		
3	Tersedianya jamban memenuhi syarat hygiene sanitasi		
4	Tersedianya kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir		
5	Tersedia tempat sampah		
6	Alat yang digunakan dicuci dengan bersih		
7	Peralatan disimpan ditempat yang bersih		

Lampiran 6

Dokumentasi

		
Gambar depan	Wawancara kepada pemilik rumah makan	Tempat makan
 		
Porsi bungkus	Porsi gabung	Porsi pisah
		
Menu Di Rumah Makan Babi Guling Sederhana	Penyajian bungkus	Lokasi Rumah Makan

Lampiran 7
Hasil Turnitin



Lampiran 8
Surat Pernyataan Publikasi Repository

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Kadek Dini Anggreni
NIM : P07131121042
Program Studi : Gizi Program Diploma Tiga
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2023/2024
Alamat : Dusun Takmung Kangin Desa Takmung
No. Hp/Email : 08873373476/ dinianggreni33@gmail.com

Dengan ini menyerahkan Tugas Akhir dengan judul :

“Gambaran Penyelenggaraan Makanan Dan Nilai Gizi Nasi Be Guling Di Rumah Makan Babi Guling Sederhana Takmung Klungkung”

1. Dan menyetujui menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar. Demikian surat ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 30 Juli 2024

nembuat pernyataan



Ni Kadek Dini Anggreni
NIM. P07131121042

Lampiran 9

Bimbingan Tugas Akhir

 Edit


Data Skripsi Mahasiswa

N I M	P07131121042
Nama Mahasiswa	Ni Kadek Dini Anggreni
Info Akademik	Fakultas : Jurusan Gizi - Jurusan Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Semester : 6

Skripsi
Bimbingan
Jurnal Ilmiah
Seminar Proposal
Syarat Sidang
Sidang Skripsi

Bimbingan

No	Dosen	Topik	Hasil Bimbingan	Tanggal Bimbingan	Validasi Dosen	Aksi
1	196506161988032001 - NI MADE YUNI GUMALA, SKM, M.Kes	Revisi proposal tugas akhir	Revisi	5 Jan 2024	✓	
2	196506161988032001 - NI MADE YUNI GUMALA, SKM, M.Kes	Revisi Bab 5 Hasil dan Pembahasan	Revisi	16 Apr 2024	✓	
3	196506161988032001 - NI MADE YUNI GUMALA, SKM, M.Kes	Revisi Bab 6 Simpulan dan Saran	Revisi	17 Apr 2024	✓	
4	196505021989032001 - NI MADE DEWANTARI, SKM., M.FOr.	Bimbingan Penulisan Tugas Akhir	Revisi	13 Mei 2024	✓	
5	196506161988032001 - NI MADE YUNI GUMALA, SKM, M.Kes	Revisi Abstrak	Revisi	26 Apr 2024	✓	
6	196506161988032001 - NI MADE YUNI GUMALA, SKM, M.Kes	Revisi Tugas Akhir	Revisi	30 Mei 2024	✓	
6	196505021989032001 - NI MADE DEWANTARI, SKM., M.FOr.	Revisi Bab 5	Revisi	5 Jun 2024	✓	
7	196505021989032001 - NI MADE DEWANTARI, SKM., M.FOr.	Revisi Bab 5 dan 6	Revisi	10 Jun 2024	✓	