

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Ijin Penelitian

Lampiran 2. Persetujuan Setelah Penjelasan

**(INFORMED CONSENT)**

**SEBAGAI PESERTA PENELITIAN**

Yang terhormat Bapak/ Ibu/Saudara/Adik, Kami meminta kesediannya untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Keikutsertaan dari penelitian ini bersifat sukarela/tidak memaksa. Mohon untuk dibaca penjelasan dibawah dengan seksama dan disilahkan bertanya bila ada yang belum dimengerti.

Judul	Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Wangaya Denpasar
Peneliti Utama	Ni Gusti Agung Ayu Oka Ulandari
Institusi	Politeknik Kesehatan Denpasar
Peneliti Lain	8
Lokasi Penelitian	RSUD Wangaya Denpasar
Sumber pendanaan	Swadana

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Wangaya Denpasar. Jumlah peserta sebanyak 63 orang dengan syarat yaitu :

- 1) Kriteria Inklusi
  - a) Pasien dewasa usia 18-65 tahun
  - b) Pasien yang dirawat di RSUD Wangaya Denpasar dan telah mendapatkan makanan rumah sakit 1 hari penuh
  - c) Dalam kondisi sadar
  - d) Mendapat makanan dalam bentuk biasa selama dirawat di rumah sakit
  - e) Bersedia menjadi sampel penelitian selama bulan Februari-Maret 2019
- 2) Kriteria Eksklusi

- a) Pasien anak-anak
- b) Pasien di ruang geriatri, intensif, dan menular
- c) Perubahan diet dari makanan bentuk biasa ke bentuk makanan lain

Pada saat wawancara akan ditanyakan keterangan diri /identitas diri. Seperti nama, umur, pekerjaan, dan hari/tanggal masuk rumah sakit. Waktu yang tersita untuk melaksanakan wawancara yaitu kurang lebih 10 menit.

Kepesertaan dalam penelitian ini tidak secara langsung memberikan manfaat kepada peserta penelitian. Tetapi dapat memberi gambaran informasi yang lebih banyak tentang ketepatan waktu penyajian dengan tingkat penerimaan.

Atas kesediaan berpartisipasi dalam penelitian ini maka akan diberikan imbalan berupa sabun pencuci tangan sebagai pengganti waktu yang diluangkan untuk penelitian ini. Peneliti menjamin kerahasiaan semua data peserta penelitian ini dengan menyimpannya dengan baik dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Kepesertaan Bapak/Ibu/Saudara/Adik pada penelitian ini bersifat sukarela. Bapak/Ibu/Saudara/Adik dapat menolak untuk menjawab pertanyaan yang diajukan pada penelitian atau menghentikan kepesertaan dari penelitian kapan saja tanpa ada sanksi. Keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk berhenti sebagai peserta penelitian tidak akan mempengaruhi mutu dan akses/ kelanjutan pengobatan yang akan diberikan.

Jika setuju untuk menjadi peserta penelitian ini, Bapak/Ibu/Saudara/Adik diminta untuk menandatangani formulir 'Persetujuan Setelah Penjelasan (Informed Consent) Sebagai \*Peserta Penelitian/ \*Wali' setelah Bapak/Ibu/Saudara/Adik benar-benar memahami tentang penelitian ini. Bapak/Ibu/Saudara/Adik akan diberi Salinan persetujuan yang sudah ditanda tangani ini.

Bila selama berlangsungnya penelitian terdapat perkembangan baru yang dapat mempengaruhi keputusan Bapak/Ibu/Saudara/Adik untuk kelanjutan kepesertaan dalam penelitian, peneliti akan menyampaikan hal ini kepada Bapak/Ibu/Saudara/Adik.

Bila ada pertanyaan yang perlu disampaikan kepada peneliti, silakan hubungi peneliti :

Ni Gusti Agung Ayu Oka Ulandari

Mahasiswa Jurusan Gizi Prodi DIV

Hp. 083119596924

Email. [Oka.ulandari@yahoo.co.id](mailto:Oka.ulandari@yahoo.co.id)

Tanda tangan Bapak/Ibu/Saudara/Adik dibawah ini menunjukkan bahwa Bapak/Ibu/Saudara/Adik telah membaca, telah memahami dan telah mendapat kesempatan untuk bertanya kepada peneliti tentang penelitian ini dan **menyetujui untuk menjadi peserta \*penelitian/Wali.**

**Peserta/Wali,**

---

*Tanda Tangan dan Nama*

*Tanggal (wajib diisi): / /*

***Hubungan dengan Peserta/ Subyek Penelitian:***

---

***(Wali dibutuhkan bila calon peserta adalah anak < 14 tahun, lansia, tuna grahita, pasien dengan kesadaran kurang – koma)***

**Peneliti**

---

*Tanda Tangan dan Nama*

---

*Tanggal*

***Tanda tangan saksi diperlukan pada formulir Consent ini hanya bila***

- Peserta Penelitian memiliki kemampuan untuk mengambil keputusan, tetapi tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- Wali dari peserta penelitian tidak dapat membaca/ tidak dapat bicara atau buta
- Komisi Etik secara spesifik mengharuskan tanda tangan saksi pada penelitian ini (misalnya untuk penelitian resiko tinggi dan atau prosedur penelitian invasive)

**Catatan:**

Saksi harus merupakan keluarga/guru/wali kelas/kepala sekolah peserta penelitian, tidak boleh anggota tim penelitian.

**Saksi:**

Saya menyatakan bahwa informasi pada formulir penjelasan telah dijelaskan dengan benar dan dimengerti oleh peserta penelitian atau walinya dan persetujuan untuk menjadi peserta penelitian diberikan secara sukarela.

---

*Nama dan Tanda tangan saksi*

---

*Tanggal*

Lampiran 3. Siklus Menu

<b>Siklus Menu Ke I</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Capcay	Sawi hijau	40
		Baby corn	10
		Wortel	25
Orak arik	Jamur kuping	10	
	Telur	40	
	Kc polong margarine	10 2.5	
Siang	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	125/100/75
	Tumis buncis	Buncis	35
		Wortel	35
		Minyak	2.5
Tum ikan	Ikan	35	
Buah	Semangka merah	100	
Sore	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Kare terong	Terong	25
		Labu siam	45
		Santan	2.5
	Tahu bumbu kecap	Ayam potong	75
tahu minyak		50 2.5	
Buah	Pisang	100	
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Capcay	Sawi putih	20
		Sawi ijo	20
		Wortel	25
		Jemur kuping	10
Sosis	Sosis	50	
Tempe manis	Tempe	35	
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Sayur labu siam	Labu siam	75
		Kacang tolo	10
		Santan	2.5
	Ayam plecing	Ayam	75
Telur pindang	Telur ayam	25	
Buah	Pepaya	100	
Sore	Nasi /nasi ti/bubur	Beras	100/100/75
	Bening bayam	Bayam	25
		Labu siam	45
		Jagung muda	15
	Tempe bb balado	Tempe	35
Ikan bb kemangi	ikan	50	
Buah	Jeruk	100	
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Soup	Sawi ijo	45
	Ayam bb ungkep	Daing ayam	75
	Tahu bb saos tiram	Tahu	50

		Minyak	2.5
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Capcay	Sawi ijo	20
		Wortel	30
		Sawi putih	25
	Tempe manis	Tempe minyak	352.5
	Tim telur sc asam manis	Telur ayam	40
	Ayam sc tiram	Dg ayam ptg	35
Sore		Bonles ayam	35
	Buah	Semangka	100
	Nasi /nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Gerang asem	Kcg panjang	25
Labu siam		50	
Kacang tolo		10	
Tum ayam	Ayam	75	
Buah	Pisang	100	
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Soup makaroni	Macaroni	5
		Buncis	25
		Wortel	40
	Ayam saos inggris	Ayam potong	75
Tempe bmbu kecap	Tempe Minyak	30 2.5	
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Sayur kalas	Kcg panjang	40
		Taoge	30
		Santan	2.5
	Tahu bb tomat	Tahu	50
	Ayam ungkep	Ayam	75
	Ikan rica-rica	Ikan	30
Buah	Papaya	100	
Sore	Nasi /nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Capcay	Sawi ijo	25
		Kembang kol	15
		Wortel	30
	Ayam sere lemo	Dada ayam Minyak	50 2.5
	Tempe bb balado	Tempe	35
Buah	Salak pondoh	100	
<b>Siklus Menu Ke V</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Soto	Kentang	35
		Wortel	25
		Taoge pendek	5
		Telur	25
Ayam potong		25	
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Liklik bayam	Labu siam	50
	Tum ikan isi kemangi	Ikan	40
	Buah	Semangka merah	100
Sore	Nasi /nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Asem asem buncis	Wortel	35



	Ayam saos nenas	Ayam	75
	Buah	Pisang	100
<b>Siklus Menu Ke VI</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Soup	Kembang kol Wortel	10 20
	Dadar telur	Telur ayam	40
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Sayur asem	Kc panjang	25
		Daun so	5
		Labu siam	50
		Jagung manis Kacang tanah	15 10
	Bbq ikan	Ikan	35
	Ayam kecap	Ayam potong	75
Buah	Papaya	75	
Sore	Nasi /nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Kare sayur	Buncis	25
		Kentang	25
		Wortel	25
	Telur bb kencur	Telur ayam Minyak	50 2.5
	Tempe balado	Tempe	35
		Minyak	2.5
Ayam saos teriyaki	Ayam	75	
Buah	jeruk	100	
<b>Siklus Menu Ke VII</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Sayur Gerang asem	Labu siam Ayam	60 75
	Tahu bb asam manis	Tahu	50
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Sayur acar	Timun	30
		Wortel	25
		Kembang kol	10
		Baby corn Blimbing buluh	10 5
	Kare telur	Telur ayam Santan	40 2.5
	Ayam kecap	Ayam	75
Tempe bb tomat	Tempe	35	
Buah	Semangka kuning	100	
Sore	Nasi /nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Sayur lodeh	Kc brenebun	10
		Terong	15
		Kc panjang	25
		Labu siam	35
Ikan bb sarden	Ikan	50	
Buah	Pisang	10	
<b>Siklus Menu Ke VIII</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75

	Soup jagung	Jagung manis Buncis Wortel	10 25 35
	Tahu bb oseng	Tahu	50
	Tim telur	Telur	40
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Sayur gule	Buncis Wortel Tempe santan	40 25 20 2.5
	Tum ayam	Ayam	75
	Telur bb tomat	Telur ayam	50
	Buah	Melon	100
		Nasi /nasi tim/bubur	Beras
Sore	Sayur bening	Bayam Jagung Labu siam	20 15 50
	Ayam bb plecing	Ayam	75
	Tahu bb tomat	Tahu Minyak	50 2,5
	Buah	Jeruk	100
<b>Siklus Menu Ke IX</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Soto	Labu siam	60
		Taoge pendek Dada ayam Telur ayam suun	7.5 25 25 5
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75
	Tumis taoge	Tauge Labu siam	20 60
	Telur ayam bb kencur	Telur ayam	25
	Ayam sere lemo	Dada ayam Minyak	50 2.5
	Terik tempe	Tempe	30
	Buah	Semangka merah	100
Sore	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Capcay bakso	Wortel	30
		Kembang kol Sawi ijo Bakso	15 25 3bj
		Ayam saos nenas	Ayam
	Tahu bb kecap	Tahu	50
	Buah	Pisang	100
<b>Siklus Menu Ke X</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Tumis sawi putih	Sawi putih	50
		Wortel	50
	Ayam ungkep	Ayam	75
	Ayam goreng ungkep	Ayam	100
Tahu bb asam manis	Tahu	50	
Siang	Nasi/nasi tim/ bubur	Beras	125/100/75

	Capcay	Sawi hijau Sawi putih Wortel Kembang kol	20 20 20 15
	Tim telur	Telur Wortel	40 5
	Keluyuk ikan	Ikan	40
	Tempe bacem	Tempe	35
	Buah	Papaya	100
Sore	Nasi	Beras	100
	Tumis	Terong Kc panjang	25 50
	Pepes tahu	Tahu	50
	Ayam bb plecting	Ayam	75
	Buah	Jeruk	100
<b>Siklus Menu Ke XI</b>			
Waktu	Nama Menu	Bahan	Berat Per Porsi (gr)
Pagi	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	75/75/75
	Soup	Sawi hijau	10
		Jamur kuping	10
		Wortel	30
	Ayam saos asam manis	Buncis	20
Tahu bumbu teriyaki	Ayam	10	
Siang	Nasi/nasi tim/bubur	Tahu	50
		Minyak	2.5
	Plecting	Beras	125/100/75
		Taoge	35
	Ikan bumbu sarden	Kc panjang	40
	Tempe balado	Ikan	50
		Tempe	35
Ayam sisit sambal matah	Minyak	2.5	
	Dada ayam	40	
Buah mix	Papaya	50	
	Melon	50	
Sore	Nasi/nasi tim/bubur	Beras	100/100/75
	Soto	Lobak	25
		Wortel	50
	Ayam balado	Ayam	75
	Kare tahu	Telur ayam	50
	Buah	Tahu goreng	50
Santan		2.5	
		Salak pondoh	100

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Mencatat dan menimbang sisa makanan



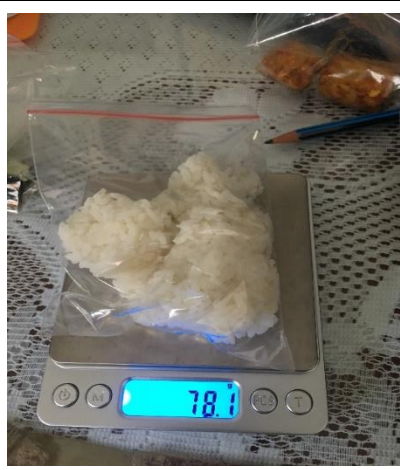
Sisa makanan



Sisa makanan



Sisa makanan



Sisa makanan



Memporsikan makanan



Tempat pengolahan



Tempat penyajian



Tempat persiapan makanan