DAFTAR PUSTAKA

Adhyka, N., dan Machmud, R. (2020). Upaya Peningkatan Pelayanan Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSUD X Kota Solok. *Jurnal Riset Hesti Medan Akper Kesdam I/BB Medan*, *5*(2), 149. https://doi.org/10.34008/jurhesti.v5i2.203

Afriza, R., dan Puteri, H. S. (2025). *Buku Ajar SURVEI KONSUMSI PANGAN*.

Aliyah, F., dan Khasanah Ardianti, T. (2023). Jurnal Kesehatan Indonesia (The Indonesia Journal of Health), XIII, No 2, Maret 2023. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, *XIV*(2), 43–46.

Amalia, S. E. (2020). Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Journal of Health Science and Prevention*, *4*(1), 50–57. https://doi.org/10.29080/jhsp.v4i1.331

Ambarwati, R., Tifauzah, N., dan Setyowati. (2017). Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Dan Mutu Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Dewasa Non Diet Di RSU PKU Muhammadiyah Bantul.

Anggraini, K. D., dan Mar'atus Sholichah, R. (2023). Hubungan Kepuasan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Menu Sayur Pada Pasien Rawat Inap Kelas Iii Di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. *SPIKesNas*, *02*(03), 775–780. https://spikesnas.khkediri.ac.id/SPIKesNas/index.php/MOO/

Anjelina, L., Gunawan, D., dan Loveanis, L. (2024). Zona kedokteran vol.14 no.1 januari 2024. Hubungan Asupan Makan, Durasi Tidur Dan Aktifitas Fisik Dengan Status Gizi Karyawan Toko Ritel Kota Batam Tahun 2023, *14*(1), 106–117.

Aqnie, P. S., dan Abdurrachim, R. (2024). *JGK-Vol.16, No.1 Januari 2024*. *16*(1), 79–89.

Arsyih, S., Sofiyatin, R., Suhaema, dan Suranadi, L. (2019). Dengan Standar Porsi Pada Menu. *Jurnal Gizi Prima*, *4*(2), 87–93.

Bakri, B., Intiyati, A., dan Widarika. (2018). Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In N. Saputri Leo & Sapriyadi (Ed.), Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan (1 ed.). Kementerian Kesehatan republik Indonesia.

Balaga, S. E. A., Iwaningsih, S., dan Rahayu, N. S. (2021). Hubugan kualitas makanan dan tingkat stres dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di rumah sakit karya medika Tambun. *(ARGIPA)* Arsip Gizi dan Pangan, *6*(1), 43–51. https://doi.org/10.22236/argipa.v6i1.5310

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Budiningsari, D., Shahar, S., Abdul Manaf, Z., dan Susetyowati, S. (2016). A simple dietary assessment tool to monitor food intake of hospitalized adult patients. *Journal of Multidisciplinary Healthcare*, *9*, 311–322. https://doi.org/10.2147/JMDH.S105000

Budiningsari, D., Shahar, S., Manaf, Z. A., Nordin, N. A. M., dan Susetyowati, S. (2018). *Evaluation of pictorial dietary assessment tool for hospitalized patients with diabetes: Cost, accuracy, and user satisfaction analysis*. *Nutrients*, *10*(1). https://doi.org/10.3390/nu10010027

Budiningsari, D., Syahrian, F., Susetyowati, S., dan Pangastuti, R. (2023). Evaluasi Penggunaan Metode Foto Digital Untuk Pemantauan Asupan Makanan Pasien Di Rumah Sakit. *Gizi Indonesia*, *46*(1), 23–34. https://doi.org/10.36457/gizindo.v46i1.723

Dahri, I., Hendarini, A. T., Riqi, E. R., dan Lasepa, W. (2023). Faktor- Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Jantung Di Ruang Rawatinap Penyakit Dalam Rsud Kecamatan Mandau. *Jurnal Kesehatan Terpadu*, *2*(2), 10–19.

Dalimunthe, N. K., Edwin, E., Rusiati, R., dan Pratiwi, T. A. (2023). Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Diabetes Melitus Di Rumah Sakit Imanuel Lampung. *Darussalam Nutrition Journal*, *7*(1), 9–17. https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9935

Darise, D. S., Nurkamiden, S. S., Dengo, M. R., dan Info, A. (2024). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila. *Jurnal Promotif Preventif*, *7*(2), 295–303. http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP

Emiliana, Dhesa, D. B., dan Mayangsari, R. (2021). Analisis Pelaksanaan Pelayanan Gizi Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, *2*(1), 22. https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk

Fajarwati, N., Abadi, E., Muhammad, H. I., Demmalewa, J. Q., Dhesa, D. B., dan Ananda, S. H. (2023). Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan. *Jurnal Gizi Ilmiah (Jgi)*, *10*(3), 10–18. https://stikesks-kendari.e-journal.id/JGI/article/view/210/396

Fatmawati, Nina Indriyani, Suharni, N. F. S., Irma Yunawati, Supyanti, Kuntari Apriana, Yuni Apriyani, Delima Citra, Evi Kusumawati, Ritma Dewanti, Yunita Indah, N., dan Harleli, Devilya Puspita Dewi, T. M. K. (2023). Survei Konsumsi Gizi.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Firmansyah, C., Novianti, S., dan Gustaman, R. A. (2022). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan Di Blud Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, *18*(1), 368–379. https://doi.org/10.37058/jkki.v18i1.4725

Firna, A. L., Bambang, A. N., dan Afifah, D. N. (2018). Sensitivitas dan spesifisitas *food consumption score* dalam mengidentifikasi rawan pangan dengan parameter status gizi balita. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, *6*(2), 102–108. https://doi.org/10.14710/jgi.6.2.102-108

Hariani, Muchlis, N., dan Kurnaesih, E. (2021). Studi Kualitas Pelayanan Gizi Pasien Dengan Pendekatan Input, Proses, Output Di Instalasi Gizi di RSUD Salewangang Maros. *Journal of Muslim Community Health (JMCH)*, *2*(3), 1–14.

Humayrah, A., Anggraini, Y., dan Nezi Azwita, S. (2024). Gambaran Pendistribusian Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Prof. Dr. M. A Hanafiah SM Batusangkar Tahun 2022. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, *2*(2), 631–638. https://doi.org/10.60126/maras.v2i2.237

Ilmi, N., Hardiansyah, A., dan Lestari, P. (2023). Pengetahuan Gizi, Mutu Makanan, dan Sisa Makanan di International Muhammadiyah Boarding School (IMBS) Miftakhul Ulum Pekajangan. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, *3*(1), 8. https://doi.org/10.24114/jnc.v3i1.42425

Izzah, N., dan Nurulfuadi. (2021). Faktor-Faktor yang berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUD Sultan Suriyah Kota Banjarmasin. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *13*(4), 676–692.

Lestari, P., dan Marlina, Y. (2021). Gambaran Sisa Makanan Pasien Di Rsud Petala Bumi Provinsi Riau. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, *6*(1), 28. https://doi.org/10.32807/jgp.v6i1.245

Lestari, R., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., dan Prasetyo, A. (2023). Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, *12*(2), 937–946. https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.937-946

Marina, M., Nailufar, F., dan Wahyunigrum, D. R. (2024). *The Correlation Between the Level of Satisfaction with Serving and Food Service to The Food Waste of Inpatients. Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, *5*(1), 6–12.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Mega Puspa, I., Nur Subandriani, D., dan Supadi, J. (2019). Pada Pasien Kelas Iii Di Rumah Sakit *Relationship of the Satisfaction of Food and Rest Service Satisfaction With Nutritional Success in Class Iii Patients in the Hospital*. *Jurnal Riset Gizi*, *7*(2), 91–96.

Nafi'a, Z. I. (2021). Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit : *Literature Review Patient Satisfaction Factors for Food Service In Hospital : Literature Review* Zidni Ilma Nafi ' a Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat , Fakultas Kesehatan Masyara. *Jurnal Manajemen Kesehatan*, *7*(2), 233–247.

Nareswara, A. S. (2017). Hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, *1*(1), 34. https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i1.11

Nisak, N. K., Ronitawati, P., dan Citra, K. (2019). Metode PDAT dan *Comstock* Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing dalam Menilai Sisa Makanan Pasien. *Nutrire Diaita*, *11*(1), 18–26. https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-20098-11_1285.pdf

Nur, H., dan Aritonang, E. Y. (2022). Gambaran Pola Makan Dan Kelelahan Kerja Pada Buruh Angkat Di PT. Karya Mandiri Prima Kabupaten Langkat. *Journal of Health and Medical Science*, *1*, 242–254.

Oktaviani, A., Afrinis, N., dan Verawati, B. (2023a). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan SisaMakanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, *4*, 133–147.

Oktaviani, A., Afrinis, N., dan Verawati, B. (2023b). *ISSN : 2774-5848 (Online) ISSN : 2774-0524 (Cetak)* Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan *ISSN : 2774-5848 (Online) PENDAHULUAN Pasien rawat inap adalah pasien yang mendapat*. *4*, 133–148.

Pratama, I. A. L. (2020). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada Pasien di RSU Haji Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, *8*(1), 12. https://doi.org/10.20473/mgk.v8i1.2019.12-18

Prihandini Ari, Y., Torzellia, C., Riyana, A., dan Susiana, N. (2024). *4 1- 4*. *6*.

Qodriatika, N. A., dan Nalies Ainun, D. A. (2024). *H*ubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di RSUD Dr . R Koesma Tuban. *1*.

Septiani, A. (2017). Sensitivitas dan Spesifisitas *Dietary Diversity Score* (DDS) dalam mengestimasi kecukupan zat gizi pada balita usia 24-59 Bulan di Indonesia. *Repository.Uinjkt.Ac.Id*. http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/35093

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E., dan Ariati, N. N. (2023). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Bangli. *Journal of Nutrition Science*, *11*(1), 15–21.

Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi dan Sampel : Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *9*(4), 2721–2731.

Sulistiawati, D., Dharmawati, T., dan Abadi, E. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Karya Kesehatan*, *2*(1), 72–77. https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk

Sumiati, Manampiring, A., dan Wungouw, H. (2023). Analisis Hubungan Indikator Mutu Pelayanan Gizi dengan Kepuasan. *5*(2), 182–187.

Syagata, S. A., Khairani, K., dan Susanto, P. P. N. (2022). Modul Penilaian Konsumsi Pangan. In *Modul penilaian konsumsi pangan* (Vol. 2). www.unisayogya.ac.id

Syukriya, R., Paramita, F., Mariana, R. R., dan Kurniawan, A. (2024). Gambaran Penerapan Higiene Sanitasi Pada Penyelenggaraan Makanan Lembaga Pemasyarakatan di Indonesia : Literature Review. *6*(10), 1151–1161.

Theresa, M., Astuti, A. T., dan Fatimah, F. (2022). Asupan Makan, Status Gizi, Dan Mutu Makanan Dengan Lama Rawat Inap Pasien. *Medika Respati : Jurnal Ilmiah Kesehatan*, *17*(3), 161. https://doi.org/10.35842/mr.v17i3.742

Yudianti, Riskayanti, Hapzah, Najdah, dan Nurbaya. (2024). Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat Acceptability of non-diet foods in inpatients at West Sulawesi Provincial Regional Hospital. *Jurnal SAGO gizi dan kesehatan*, *5*(2), 519–523.

Zulaika, Susilawati, D., dan Leolya, T. (2022). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, *10; 21 November 2022*. *2*(November), 25–30.

Zulaika, Susilawati, D., dan Leolyta, T. (2021). Gambaran Sisa Makanan pada Pasien Rawat Tanpa Diet Khusus di Rumah Sakit Azra Bogor. *Jurnal Gizi Kesehatan*, *9*(November), 36–49.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

L A M P I R A N

Lampiran 1. Surat Izin Pra Penelitian

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu
Jalan Indragiri No 3 Padang Harapan Bengkulu 38225
(0736) 341212
https //poltekkesbengkulu.ac.id

20 Desember 2024

Nomor : PP.06.03/FXXXI.1/3035/2024
Perihal : **Izin Pra Penelitian**

Yth.
Direktur RSUD Dr. M. Yunus Provinsi Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir dalam bentuk Skripsi Mahasiswa Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025, dengan ini mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data, Pra Penelitian pada mahasiswa dibawah ini :

nama mahasiswa	: Elsha Christin Sipahutar
nim	: P05130221017
tempat	: RSUD Dr. M. Yunus Bengkulu
judul	: Hubungan Mutu Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Jadwal Makan Siang Pasien Penyakit Dalam Rawat Inap Di RSUD Dr. M. Yunus Kota Bengkulu Tahun 2025
no handphone	: 085769902961

Demikianlah, atas perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terimakasih.

Wakil Direktur I Bidang Akademik

Ns.Agung Riyadi, S.Kep.,M.Kes

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH HARAPAN DAN DOA
Jl. Letjend. Basuki Rahmat No.01| Bengkulu 38223
(0736) 34 5100|Fax (0736) 345 100 |kotabengkulursud@gmail.com

SURAT IZIN PRA PENELITIAN

Nomor : 000.9.2/1/RSUD-HD_SI/2025

Dasar : Surat Permohonan Izin Pra Penelitian dari Mahasiswa Prodi Keperawatan Sarjana Terapan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 Nomor: PP.06.03/FXXXI.1/3062/2024 tanggal 27 Desember 2024

DENGAN INI MEMBERIKAN IZIN KEPADA

Nama	:	Elsha Christin Sipahutar
NPM	:	P05130221017
Program Studi	:	D IV Gizi
Ruangan Pra Penelitian	:	Instalasi Gizi, IRNA, Dan Safa
Judul Pra Penelitian	:	Hubungan Mutu Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Jadwal Makan siang Pasien Penyakit Dalam Rawat Inap di RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025
Waktu Pra Penelitian	:	**03 Januari 2025 s/d 11 Januari 2025**
Dengan Ketentuan	:	1. Tidak diperkenankan mengambil Gambar Foto/Video/Audio di area pelayanan rumah sakit sesuai undang – undang Praktik Kedokteran No.29/2004, Pasal 48 dan 51 dan Undang – undang Telekomunikasi No. 36/1999, Pasal 40. 2. Tidak diperkenankan memeriksakan sempel Darah, Dahak, dan Feses di laboraturium RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu 3. Harus mentaati peraturan Perundang – undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat. 4. Tidak memaksa, dan menggangu jam kerja atau jam pelayanan Karyawan di RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu 5. Apabila masa berlaku Izin Pra Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Izin Pra Penelitian ke Bagian Diklat RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu. 6. Surat Izin Pra Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan dari RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu.

Demikianlah Surat Izin Pra Penelitian ini dikeluarkan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 2 Januari 2025
Direktur UPTD Rumah Sakit Umum Daerah Harapan dan Doa Kota Bengkulu,

dr. Lista Cerlyviera. MM
Pembina TK. I (IV/b)
NIP. 196907041999032003

Lampiran 2.Surat Persetujuan Menjadi Responden

POLITEKNIK KESEHATAN RI
POLTEKKES KEMENKES BENGKULU
PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

SURAT PERSETUJUAN

MENJADI RESPONDEN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Usia :

Alamat :

No HP :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian ini :

Nama	:	Elsha Christin Sipahutar
NIM	:	P05130221017
Judul Penelitian	:	Perbandingan sisa makanan menggunakan metode penimbangan dan metode pengarsiran makanan di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu.

Saya bersedia memberikan informasi yang sebenar-benarnya dan bersedia mengikuti prosedur yang harus dijalankan untuk kelancaran penelitian tersebut. Segala bentuk informasi yang diberikan kepada peneliti akan terjaga kerahasiannya oleh peneliti hanya digunakan untuk keperluan akademis dan tidak akan disebarkan.

Bengkulu, 2025

Saksi Responden

(.....) (.....)

Lampiran 3. Lembar *Informed Consent*

INFORMED CONSENT
(PERNYATAAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN)

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	:
Umur	:
Jenis Kelamin	:
Pekerjaan	:
Alamat	:

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Penelitian yang berjudul "**Perbandingan Sisa Makanan menggunakan Metode Penimbangan dan Pengarsiran Makanan di RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025**" bertujuan untuk mengetahui perbandingan sisa makanan menggunakan metode penimbangan dan metode pengarsiran makanan di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu.

2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subyek
   Subjek dalam penelitian ini hanya akan diamati sisa makanannya, tanpa intervensi terhadap jenis, jumlah, atau cara makan. Peneliti tidak mengubah diet atau terapi pasien. Penimbangan dilakukan setelah pasien selesai makan, dan metode pengarsiran dilakukan melalui observasi visual oleh petugas/peneliti.

3. Manfaat ikut sebagai subyek penelitian
   Partisipasi dalam penelitian ini berkontribusi terhadap peningkatan mutu pelayanan gizi rumah sakit. Hasil dari penelitian ini dapat digunakan untuk memperbaiki metode monitoring konsumsi makanan pasien guna mendukung proses penyembuhan yang lebih optimal.

4. Bahaya yang akan timbul
   Penelitian ini tidak memiliki risiko atau bahaya fisik dan psikis karena tidak ada tindakan medis, tidak ada perubahan terapi, serta tidak mengganggu proses perawatan pasien.

5. Prosedur Penelitian
   Data sisa makanan yang diperoleh melalui metode penimbangan dan pengarsiran. Sisa makanan pasien yang diambil yaitu pada jadwal makan siang yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Selanjutnya hasil akan dicatat dalam form pengarsiran dan perhitungan hasil dari penimbangan.

6. Persetujuan perizinan tempat penelitian
   Penelitian telah memperoleh izin dari RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu serta disetujui oleh institusi pendidikan terkait (Poltekkes Kemenkes Bengkulu).

7. Hak keamanan dan privasi
   Identitas subjek akan dirahasiakan. Tidak akan dicantumkan nama pada dokumen hasil penelitian. Setiap partisipan bebas menolak atau menghentikan keterlibatan

dalam penelitian kapan saja tanpa mempengaruhi pelayanan kesehatannya.

Dan prosedur penelitian mendapat kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Oleh karena itu saya bersedia/tidak bersedia*) secara sukarela untuk menjadi subyek penelitian dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Tanda Tangan Partisipan		**Tanggal**	

Nama saksi :

Tanda Tangan saksi*		**Tanggal**	

Saya telah menjelaskan penelitian kepada partisipan yang bertandatangan diatas, dan saya yakin bahwa partisipan tersebut paham tentang tujuan, proses, dan efek yang mungkin terjadi jika dia ikut terlibat dalam penelitian ini

Nama peneliti : Elsha Christin Sipahutar

Tanda Tangan Peneliti		**Tanggal**	

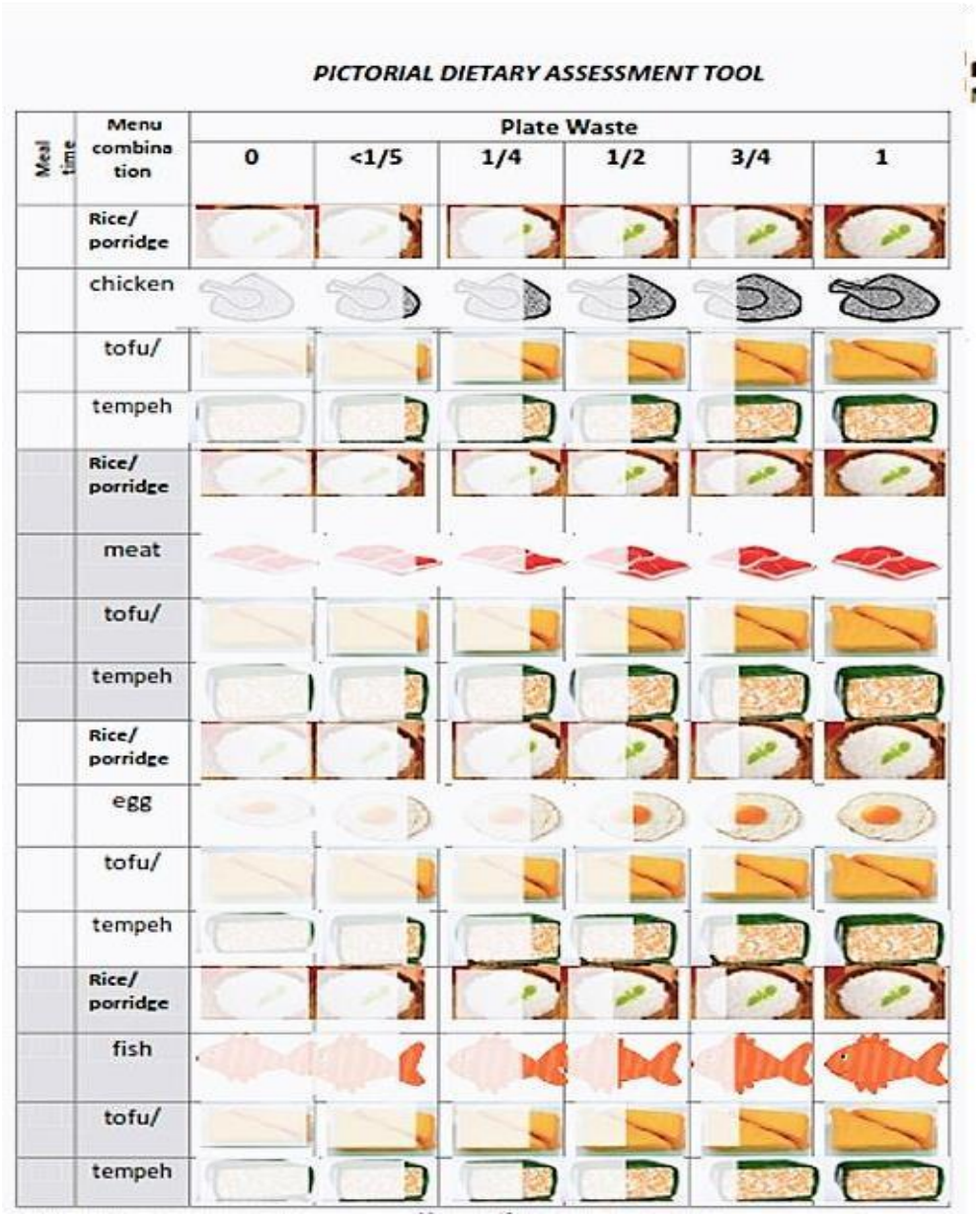
Nb : semua pihak yang menandatangani formulir persetujuan ini harus memberi tanggal pada tanda tangannya. *) Dibutuhkan jika diperlukan, seperti pada kasus buta huruf.

Lampiran 4. Formulir Metode Pengarsiran

FORMULIR METODE PENGARSIRAN

PENGUKURAN SISA MAKANAN PASIEN

Nama Pasien :
Tanggal pengamatan :
Hari/Siklus ke :
Ruangan/Kamar :



FORMULIR METODE PENGARSIRAN

PENGUKURAN SISA MAKANAN PASIEN

Nama Pasien :
Tanggal pengamatan :
Hari/Siklus ke :
Ruangan/Kamar :

Waktu	**Jenis makanan**	**Skala pengukuran**					
		0 100%	**<1/5 80%**	**1/4 25%**	**1/2 50%**	**3/4 75%**	**1 100%**
Makan Siang	Makanan pokok						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
Total							

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 5. Formulir Metode Penimbangan

FORMULIR METODE PENIMBANGAN

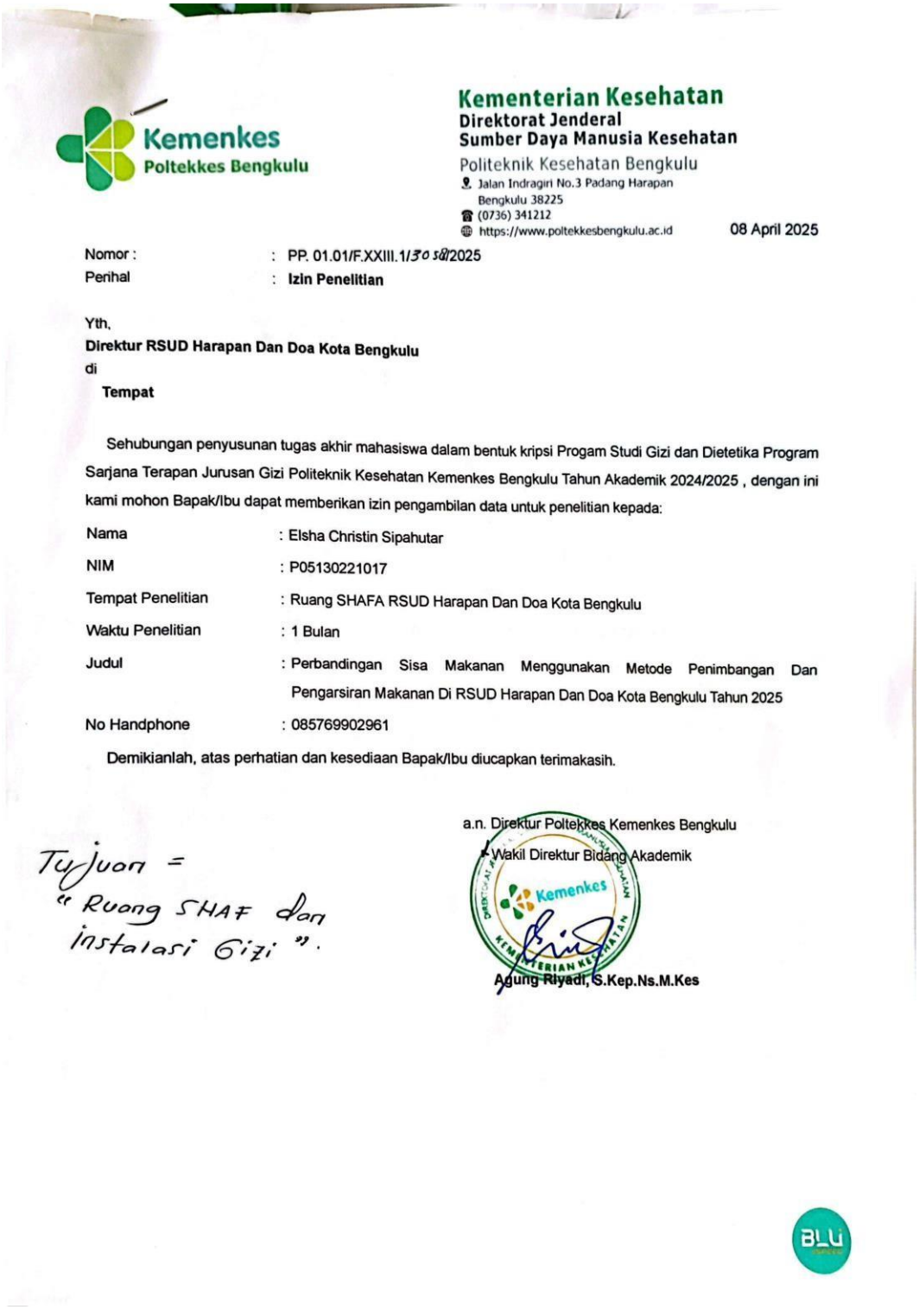
PENGUKURAN SISA MAKANAN PASIEN

Nama Pasien :
Tanggal pengamatan :
Hari/Siklus ke :
Ruangan/Kamar :

Waktu Makan	Nama Makanan	Jenis Makanan	Berat Standar (gr)	Berat Sisa (gr)	Sisa Makanan (%)
Makan Siang					

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 6. Surat Izin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

08 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/3058/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Direktur RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk kripsi Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama	: Elsha Christin Sipahutar
NIM	: P05130221017
Tempat Penelitian	: Ruang SHAFA RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: 1 Bulan
Judul	: Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Penimbangan Dan Pengarsiran Makanan Di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025
No Handphone	: 085769902961

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik

Kemenkes

Agung Riyadi, S.Kep.Ns.M.Kes

Tujuan =
" Ruang SHAF dan instalasi Gizi ".

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

11 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/3296/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk kripsi Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama	: Elsha Christin Sipahutar
NIM	: P05130221017
Tempat Penelitian	: Ruang SHAFA RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: 1 Bulan
Judul	: Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Penimbangan Dan Pengarsiran Makanan Di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu
No Handphone	: 085769902961

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik

Agung Riyadi, S.Kep.Ns.M.Kes

PEMERINTAH KOTA BENGKULU

BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Alamat : Jl. Melur No.1 Kelurahan Nusa Indah
Email : bkesbangpolkotabengkulu@gmail.com

REKOMENDASI PENELITIAN

Nomor : 000.9.2/ 624 /KESBANGPOL-REK/2025

Dasar : Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian

Memperhatikan : Surat dari Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu Nomor : PP.01.01/F.XXIII.1/3276/2025 Tanggal 11 April 2025 perihal Izin Penelitian

DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA

Nama	:	Elsha Christin Sipahutar
NIM	:	P05140221017
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Prodi/ Fakultas	:	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Judul Penelitian	:	Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Penimbangan Dan Pengarsiran Makanan Di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu
Tempat Penelitian	:	RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	:	21 April 2025 s/d 05 Mei 2025
Penanggung Jawab	:	Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan Ketentuan :

1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
2. Harus mentaati peraturan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
3. Apabila masa berlaku Rekomendasi Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Rekomendasi Penelitian.
4. Surat Rekomendasi Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikianlah Rekomendasi Penelitian ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : Bengkulu
Pada tanggal : 17 April 2025

a.n. WALIKOTA BENGKULU
Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik
Kota Bengkulu

SYAIFUL TOSONI, SE, MM
Pembina Utama Muda
NIP. 19700902 199303 1 006

Dokumen ini telah diregistrasi, dicap dan ditanda tangani oleh Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu dan didistribusikan melalui Email kepada Pemohon untuk dicetak secara mandiri, serta dapat digunakan sebagaimana mestinya.

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH HARAPAN DAN DOA
Jl. Letjend. Basuki Rahmat No.01| Bengkulu 38223
(0736) 34 5100|Fax (0736) 345 100 |kotabengkulursud@gmail.com

SURAT IZIN PENELITIAN

Nomor : 000.9.2/141/RSUD-HD_SI/2025

Dasar :
a. Surat Permohonan Izin Penelitian dari Mahasiswa Prodi Sarjana Terapan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 Nomor: PP.01.01/F.XXIII.1/3058/2025 tanggal 08 April 2025
b. Surat Rekomendasi Penelitian Dari Kesbangpol Nomor : 000.9.2/624/KESBANGPOL-REK/2025 Tanggal 17 April 2025
c. Surat Izin Pra Penelitian dari RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu Nomor: 000.9.2/1/RSUD-HD_SI/2024 Tanggal 02 Januari 2025
d. Surat Keterangan Layak Etik Stikes Sapta Bakti Bengkulu Nomor: 136/FB/KEPKSTIKesSaptaBakti/2025 tanggal 08 April 2025

DENGAN INI MEMBERIKAN IZIN KEPADA

Nama	:	Elsha Christin Sipahutar
NPM	:	P05130221017
Program Studi	:	DIV Gizi
Ruangan Penelitian	:	Instalasi Gizi dan Safa
Judul Penelitian	:	Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Penimbangan dan Pengarsiran Makanan di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025
Waktu Penelitian	:	**22 April 2025 s/d 22 Mei 2025**
Dengan Ketentuan	:	**1. TIDAK BOLEH MENGAKSES REKAM MEDIS PASIEN DAN MENYEBAR LUASKAN DATA PASIEN**

2. Tidak diperkenankan mengambil Gambar Foto/Video/Audio di area pelayanan rumah sakit sesuai undang – undang Praktik Kedokteran No.29/2004, Pasal 48 dan 51 dan Undang – undang Telekomunikasi No. 36/1999, Pasal 40.
3. Tidak diperkenankan memeriksakan sampel Darah, Dahak, dan Feses di laboraturium RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu
4. Harus mentaati peraturan Perundang – undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
5. Tidak memaksa, dan menggangu jam kerja atau jam pelayanan Karyawan di RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu
6. Apabila masa berlaku Izin Penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan Izin Pra Penelitian ke Bagian Diklat RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu.
7. Surat Izin Penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan dari RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu.

Demikianlah Surat Izin Penelitian ini dikeluarkan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 21 April 2025
Direktur UPTD Rumah Sakit Umum Daerah Harapan dan Doa Kota Bengkulu,

dr. Lista Cerlyviera. MM
Pembina TK. I (IV/b)
NIP. 196907041999032003

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

Lampiran 7. Surat Keterangan Selesai Penelitian

PEMERINTAH KOTA BENGKULU
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH HARAPAN DAN DOA
Jl. Letjend. Basuki Rahmat No.01| Bengkulu 38223
(0736) 34 5100|Fax (0736) 345 100 |kotabengkulursud@gmail.com

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
Nomor : 000.9.2/35/RSUD-HD/SKET/2025

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: dr. Lista Cerlyviera, M.M
NIP	: 19690704 199903 2 003
Pangkat/ Gol	: Pembina Tk I - IV/b
Jabatan	: Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Harapan dan Doa Kota Bengkulu

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama	:	Elsha Christin Sipahutar
NPM	:	P05130221017
Program Studi	:	DIV Gizi
Ruangan Penelitian	:	Instalasi Gizi dan Safa
Tanggal Penelitian	:	**22 April 2025 s/d 22 Mei 2025**

Telah selesai melakukan penelitian dengan judul **"Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Penimbangan dan Pengarsiran Makanan di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025"**

Demikianlah surat ini dikeluarkan, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 15 Mei 2025
Direktur UPTD Rumah Sakit Umum Daerah Harapan dan Doa Kota Bengkulu,

dr. Lista Cerlyviera. MM
Pembina TK. I (IV/b)
NIP. 196907041999032003

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

Lampiran 8. Keterangan Layak Etik

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
STIKes SAPTA BAKTI
SURAT LAYAK ETIK
No: 136/FB/KEPKSTIKesSaptaBakti/2025

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :

Peneliti utama: *Principal Investigator*	Elsha Christin Sipahutar
Nama Institusi: *Name of The Institution*	Politeknik Kementrian Kesehatan Bengkulu
Judul:	Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Penimbangan Dan Pengarsiran Makanan Di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025 ***Comparison of Food Waste Using Weighing and Food Shading Methods at Harapan Dan Doa Hospital, Bengkulu City in 2025***

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.
On behalf of the Research Ethics Committee (REC), I hereby give ethical approval in respect of the undertakings contained in the above mention research protocol. The approval is based on 7 (seven) WHO 2011 Standard and Guidance part III, namely Ethical Basis for Decision-making with reference to the fulfilment of 2016 CIOMS Guideline (see enclosed).
Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 08 April 2025 sampai dengan tanggal 08 April 2026.
This declaration of ethichs applies during the period 08 April *2025 until* 08 April *2026*

08 April 2025
Ketua Komite Etik Penelitian

Ns. Novi Lasmadasari, M. Kep

Lampiran 9. Master Tabel

No	Nama	Bentuk Makanan	Siklus Menu Ke-	Ruangan	Sisa Makanan			Metode Pengukuran	Kode
					MP	LH	LN		
1	Tn. MA	Nasi Lunak	3	B	0	0	0	Penimbangan	1
2	Tn. IF	Nasi Lunak	3	C	43	0	0	Penimbangan	1
3	Tn. TM	Nasi Lunak	3	D	73	0	25	Penimbangan	1
4	Ny. NR	Bubur	3	A	42	27	0	Penimbangan	1
5	Tn. SM	Nasi Lunak	3	B	0	0	0	Penimbangan	1
6	Tn. SD	Bubur	3	B	71	71	14	Penimbangan	1
7	Tn. DV	Bubur	3	D	54	48	0	Penimbangan	1
8	Ny. RT	Bubur	3	A	55	0	0	Penimbangan	1
9	Ny. SM	Nasi Lunak	4	C	52	100	54	Penimbangan	1
10	Tn. SL	Nasi Lunak	4	D	49	0	0	Penimbangan	1
11	Ny. SU	Nasi Lunak	4	B	81	24	76	Penimbangan	1
12	Tn. RM	Nasi Lunak	4	C	71	100	0	Penimbangan	1
13	Ny. SL	Bubur	4	D	73	74	22	Penimbangan	1
14	Ny. WA	Bubur	4	A	73	0	0	Penimbangan	1
15	Ny. NU	Nasi Lunak	4	A	12	0	18	Penimbangan	1
16	Ny. LS	Nasi Lunak	4	D	26	52	0	Penimbangan	1
17	Ny. LF	Nasi Lunak	5	A	28	0	0	Penimbangan	1
18	Tn. DP	Nasi Lunak	5	A	21	94	2	Penimbangan	1
19	Ny. SP	Nasi Lunak	5	B	76	0	50	Penimbangan	1
20	Tn. PP	Nasi Lunak	5	B	28	53	22	Penimbangan	1
21	Ny. YU	Nasi Lunak	5	B	0	0	0	Penimbangan	1

22	Ny. JS	Nasi Lunak	5	C	27	0	24	Penimbangan	1
23	Tn. MH	Nasi Lunak	5	C	49	28	29	Penimbangan	1
24	Ny. HR	Nasi Lunak	5	C	0	0	4	Penimbangan	1
25	Ny. AW	Nasi Lunak	5	D	51	26	28	Penimbangan	1
26	Tn. TR	Nasi Lunak	5	D	27	20	19	Penimbangan	1
27	Ny. DA	Nasi Lunak	5	D	25	76	16	Penimbangan	1
28	Ny. ON	Nasi Lunak	6	A	0	0	0	Penimbangan	1
29	Ny.HM	Nasi Lunak	6	A	48	100	20	Penimbangan	1
30	Ny.NW	Nasi Lunak	6	B	66	72	0	Penimbangan	1
31	Ny. RW	Nasi Lunak	6	C	0	0	0	Penimbangan	1
32	Tn. NN	Nasi Lunak	6	C	0	0	0	Penimbangan	1
33	Ny. SR	Nasi Lunak	6	D	0	0	0	Penimbangan	1
34	Ny.GU	Nasi Lunak	6	D	0	0	0	Penimbangan	1
35	Ny.SW	Nasi Lunak	7	A	0	0	28	Penimbangan	1
36	Tn. KD	Nasi Lunak	7	B	19	0	100	Penimbangan	1
37	Tn.SS	Nasi Lunak	7	B	0	0	0	Penimbangan	1
38	Tn.HD	Bubur	7	C	100	0	22	Penimbangan	1
39	Tn. SP	Nasi Lunak	7	C	77	100	100	Penimbangan	1
40	Tn. SR	Nasi Lunak	7	D	19	49	24	Penimbangan	1
41	Ny. MR	Nasi Lunak	7	D	19	0	28	Penimbangan	1
42	Ny. LN	Nasi Lunak	7	A	20	47	30	Penimbangan	1
43	Ny. JU	Nasi Lunak	7	A	21	26	64	Penimbangan	1
44	Ny. ID	Nasi Lunak	7	B	0	36	0	Penimbangan	1
45	Ny. NL	Nasi Lunak	7	B	0	0	0	Penimbangan	1
46	Ny. WN	Bubur	8	D	100	50	0	Penimbangan	1

47	Ny. AB	Nasi Lunak	8	D	79	100	78	Penimbangan	1
48	Ny. NT	Nasi Lunak	8	A	100	100	100	Penimbangan	1
49	Ny. NV	Nasi Lunak	8	B	0	0	0	Penimbangan	1
50	Ny. IN	Nasi Lunak	8	C	0	0	0	Penimbangan	1
51	Tn. SH	Nasi Lunak	8	B	32	0	76	Penimbangan	1
52	Tn. FJ	Nasi Lunak	8	A	17	0	100	Penimbangan	1

No	Nama	Bentuk Makanan	Siklus Menu Ke-	Ruangan	Sisa Makanan						Metode Pengukuran	Kode
					MP (sisa)	MP (habis)	LH (sisa)	LH (habis)	LN (sisa)	LN (habis)		
1	Tn. MA	Nasi Lunak	3	B	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
2	Tn. IF	Nasi Lunak	3	C	50	1/2	0	0	0	0	Pengarsiran	2
3	Tn. TM	Nasi Lunak	3	D	75	3/4	0	0	25	¼	Pengarsiran	2
4	Ny. NR	Bubur	3	A	50	1/2	25	¼	0	0	Pengarsiran	2
5	Tn. SM	Nasi Lunak	3	B	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
6	Tn. SD	Bubur	3	B	75	3/4	75	¾	20	<1/5	Pengarsiran	2
7	Tn. DV	Bubur	3	D	50	1/2	50	½	0	0	Pengarsiran	2
8	Ny. RT	Bubur	3	A	50	1/2	0	0	0	0	Pengarsiran	2
9	Ny. SM	Nasi Lunak	4	C	50	1/2	100	1	50	1/2	Pengarsiran	2
10	Tn. SL	Nasi Lunak	4	D	50	1/2	0	0	0	0	Pengarsiran	2
11	Ny. SU	Nasi Lunak	4	B	75	3/4	25	¼	75	3/4	Pengarsiran	2
12	Tn. RM	Nasi Lunak	4	C	75	3/4	100	1	0	0	Pengarsiran	2
13	Ny. SL	Bubur	4	D	75	3/4	75	¾	20	<1/5	Pengarsiran	2
14	Ny. WA	Bubur	4	A	75	3/4	0	0	0	0	Pengarsiran	2

15	Ny. NU	Nasi Lunak	4	A	20	<1/5	0	0	20	<1/5	Pengarsiran	2
16	Ny. LS	Nasi Lunak	4	D	25	1/4	50	½	0	0	Pengarsiran	2
17	Ny. LF	Nasi Lunak	5	A	25	1/4	0	0	0	0	Pengarsiran	2
18	Tn. DP	Nasi Lunak	5	A	20	<1/5	100	1	0	0	Pengarsiran	2
19	Ny. SP	Nasi Lunak	5	B	75	3/4	0	0	50	1/2	Pengarsiran	2
20	Tn. PP	Nasi Lunak	5	B	25	1/4	50	½	25	1/4	Pengarsiran	2
21	Ny. YU	Nasi Lunak	5	B	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
22	Ny. JS	Nasi Lunak	5	C	25	1/4	0	0	25	1/4	Pengarsiran	2
23	Tn. MH	Nasi Lunak	5	C	50	1/2	25	¼	25	1/4	Pengarsiran	2
24	Ny. HR	Nasi Lunak	5	C	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
25	Ny. AW	Nasi Lunak	5	D	50	1/2	25	¼	25	1/4	Pengarsiran	2
26	Tn. TR	Nasi Lunak	5	D	25	1/4	20	<1/5	20	<1/5	Pengarsiran	2
27	Ny. DA	Nasi Lunak	5	D	25	1/4	75	¾	20	<1/5	Pengarsiran	2
28	Ny. ON	Nasi Lunak	6	A	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
29	Ny.HM	Nasi Lunak	6	A	50	1/2	100	1	20	<1/5	Pengarsiran	2
30	Ny.NW	Nasi Lunak	6	B	50	1/2	75	¾	0	0	Pengarsiran	2
31	Ny. RW	Nasi Lunak	6	C	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
32	Tn. NN	Nasi Lunak	6	C	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
33	Ny. SR	Nasi Lunak	6	D	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
34	Ny.GU	Nasi Lunak	6	D	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
35	Ny.SW	Nasi Lunak	7	A	0	0	0	0	25	1/4	Pengarsiran	2
36	Tn. KD	Nasi Lunak	7	B	20	<1/5	0	0	100	1	Pengarsiran	2
37	Tn.SS	Nasi Lunak	7	B	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
38	Tn.HD	Bubur	7	C	100	1	0	0	20	<1/5	Pengarsiran	2
39	Tn. SP	Nasi Lunak	7	C	75	3/4	100	1	100	1	Pengarsiran	2

40	Tn. SR	Nasi Lunak	7	D	20	<1/5	50	½	25	1/4	Pengarsiran	2
41	Ny. MR	Nasi Lunak	7	D	20	<1/5	0	0	25	1/4	Pengarsiran	2
42	Ny. LN	Nasi Lunak	7	A	20	<1/5	50	½	25	1/4	Pengarsiran	2
43	Ny. JU	Nasi Lunak	7	A	25	1/4	25	¼	50	1/2	Pengarsiran	2
44	Ny. ID	Nasi Lunak	7	B	0	0	25	¼	0	0	Pengarsiran	2
45	Ny. NL	Nasi Lunak	7	B	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
46	Ny. WN	Bubur	8	D	100	1	50	½	0	0	Pengarsiran	2
47	Ny. AB	Nasi Lunak	8	D	75	3/4	100	1	75	3/4	Pengarsiran	2
48	Ny. NT	Nasi Lunak	8	A	100	1	100	1	100	1	Pengarsiran	2
49	Ny. NV	Nasi Lunak	8	B	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
50	Ny. IN	Nasi Lunak	8	C	0	0	0	0	0	0	Pengarsiran	2
51	Tn. SH	Nasi Lunak	8	B	50	1/2	75	¾	0	0	Pengarsiran	2
52	Tn. FJ	Nasi Lunak	8	A	20	<1/5	0	0	100	1	Pengarsiran	2

Poltekkes Bengkulu

Keterangan :

Kode =

1. Penimbangan
2. Pengarsiran

Warna =

(Metode Penimbangan)

(Metode Pengarsiran)

Lampiran 10. Hasil Uji Sensitivitas Dan Spesifisitas

1. Makanan Pokok

Kat.makanan pokok Penimbangan * Kat.makanan pokok Pengarsiran Crosstabulation

Count

		Kat.makanan pokok Pengarsiran		
		>20% (tidak baik)	≤20% (baik)	Total
Kat.makanan pokok Penimbangan	>20% (tidak baik)	29	1	30
	≤20% (baik)	1	21	22
Total		30	22	52

MP		Metode Pengarsiran		Jumlah
		(> 20%)	(≤ 20%)	
Metode Penimbangan	(> 20%)	29	1	30
	(≤ 20%)	1	21	22
Jumlah		30	22	52

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Sensi

$= \frac{a}{a+c}$ x 100%

$= \frac{29}{29+1}$ x 100%

= 96,6%

Spesi

$= \frac{d}{d+b}$ x 100%

$= \frac{21}{21+1}$ x 100%

= 95,4%

2. Lauk Hewani

Kat.lauk hewani Penimbangan * Kat.lauk hewani Pengarsiran Crosstabulation

Count

		Kat.lauk hewani Pengarsiran		
		>20% (tidak baik)	≤20% (baik)	Total
Kat.lauk hewani Penimbangan	>20% (tidak baik)	22	1	23
	≤20% (baik)	1	28	29
Total		23	29	52

LH		Metode Pengarsiran		Jumlah
		(> 20%)	(≤ 20%)	
Metode Penimbangan	(> 20%)	22	1	23
	(≤ 20%)	1	28	29
Jumlah		23	29	52

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Sensi

$= \frac{a}{a+c} \times 100\%$

$= \frac{22}{22+1} \times 100\%$

$= 95{,}6\%$

Spesi

$= \frac{d}{d+b} \times 10$

$= \frac{28}{28+1} \times 100\%$

$= 96{,}5\%$

3. Lauk Nabati

Kat.lauk nabati Penimbangan * Kat.lauk nabati Pengarsiran Crosstabulation

Count

		Kat.lauk nabati Pengarsiran		
		>20% (tidak baik)	≤20% (baik)	Total
Kat.lauk nabati Penimbangan	>20% (tidak baik)	17	3	20
	≤20% (baik)	1	31	32
Total		18	34	52

LN		Metode Pengarsiran		Jumlah
		(> 20%)	(≤ 20%)	
Metode Penimbangan	(> 20%)	17	3	20
	(≤ 20%)	1	31	32
Jumlah		18	34	52

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Sensi

$= \frac{a}{a+c} \times 100\%$

$= \frac{17}{17+3} \times 100\%$

$= 85\%$

Spesi

$= \frac{d}{d+b} \times 100\%$

$= \frac{31}{31+1} \times 100\%$

$= 96{,}8\%$

Lampiran 11 Hasil Analisi Data

A. Hasil Analisis Univariat

1. Variabel data numerik

Statistics

		Makanan Pokok 1	Lauk Hewani 1	Lauk Nabati 1	Makanan Pokok 2	Lauk Hewani 2	Lauk Nabati 2
N	Valid	52	52	52	52	52	52
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		35,08	28,33	22,56	35,38	29,71	20,48
Median		27,00	,00	9,00	25,00	,00	,00
Mode		0	0	0	0	0	0
Std. Deviation		31,643	36,689	31,175	31,371	37,409	29,824
Range		100	100	100	100	100	100
Minimum		0	0	0	0	0	0
Maximum		100	100	100	100	100	100

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

2. Uji normalitas variabel numerik

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov[a]			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Makanan Pokok 1	,155	52	,003	,894	52	,000
Lauk Hewani 1	,318	52	,000	,751	52	,000
Lauk Nabati 1	,235	52	,000	,733	52	,000
Makanan Pokok 2	,187	52	,000	,882	52	,000
Lauk Hewani 2	,306	52	,000	,756	52	,000
Lauk Nabati 2	,273	52	,000	,700	52	,000

a. Lilliefors Significance Correction

B. Hasil Analisi Bivariat

1. Perbandingan pengukuran sisa makanan dengan metode penimbangan dan metode pengarsiran

Ranks

Metode Pengukuran		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Makanan pokok	Penimbangan	52	52,31	2720,00
	Pengarsiran	52	52,69	2740,00
	Total	104		
Lauk Hewani	Penimbangan	52	51,95	2701,50
	Pengarsiran	52	53,05	2758,50
	Total	104		
Lauk Nabati	Penimbangan	52	53,82	2798,50
	Pengarsiran	52	51,18	2661,50
	Total	104		

Test Statistics[a]

	Makanan pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati
Mann-Whitney U	1342,000	1323,500	1283,500
Wilcoxon W	2720,000	2701,500	2661,500
Z	-,066	-,201	-,475
Asymp. Sig. (2-tailed)	,947	,841	,635

a. Grouping Variable: Metode Pengukuran

Lampiran 12. Hasil Pengisian Formulir Pengukuran

FORMULIR METODE PENGARSIRAN
PENGUKURAN SISA MAKANAN PASIEN

Nama Pasien : Ny. Soimah
Tanggal pengamatan : 24-04-2025
Hari/Siklus ke : Kamis / ke-4
Ruangan/Kamar : Safah / C

Waktu	Jenis makanan	Skala pengukuran					
		0 0%	<1/5 20%	1/4 25%	1/2 50%	3/4 75%	1 100%
Makan Siang	Makanan pokok				✓		
	Lauk hewani						✓
	Lauk nabati				✓		
	Sayur			✓			
Total				25%	50%		100%

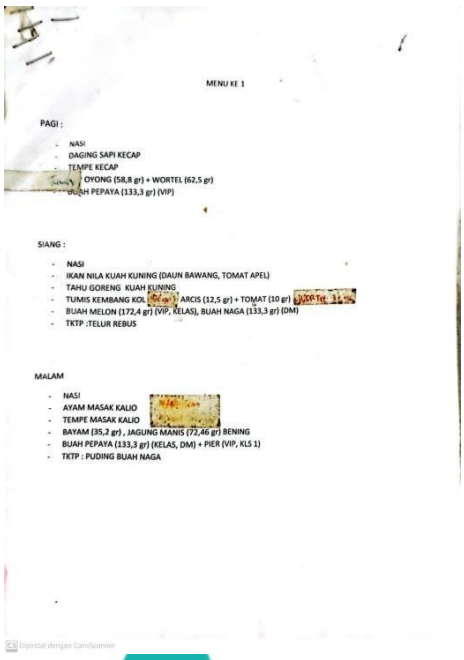
FORMULIR METODE *FOOD WEIGHING*

PENGUKURAN SISA MAKANAN PASIEN

Nama Pasien : Soimah.
Tanggal pengamatan : 24-01-2025
Hari/Siklus ke : Kamis / ke-4
Ruangan/Kamar : SHAFA / C

Waktu Makan	Nama Makanan	Jenis Makanan	Berat Standar (gr)	Berat Sisa (gr)	Sisa Makanan (%)
Makan Siang	Nasi lunak	Nasi lunak	150	78 gr	52%
	Pindang kecap ikan	Ikan	50	50 gr	100 %
	Tumis tempe	TEMPE	50	27 gr	54 %
	Tumis arcis	Sayur	100	27 gr	27%

Lampiran 13. Menu Siklus 10 Hari



MENU KE 1

PAGI :

- NASI
- DAGING SAPI KECAP
- TEMPE KECAP
- OYONG (58,8 gr) + WORTEL (62,5 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (VIP)

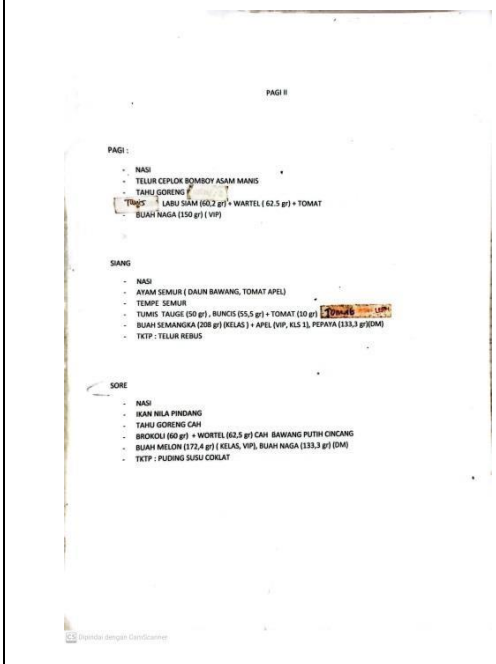
SIANG :

- NASI
- IKAN NILA KUAH KUNING (DAUN BAWANG, TOMAT APEL)
- TAHU GORENG KUAH KUNING
- TUMIS KEMBANG KOL, ARCIS (12,5 gr) + TOMAT (10 gr)
- BUAH MELON (172,4 gr) (VIP, KELAS), BUAH NAGA (133,3 gr) (DM)
- TKTP :TELUR REBUS

MALAM

- NASI
- AYAM MASAK KALIO
- TEMPE MASAK KALIO
- BAYAM (35,2 gr) , JAGUNG MANIS (72,46 gr) BENING
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (KELAS, DM) + PIER (VIP, KLS 1)
- TKTP : PUDING BUAH NAGA

Menu Ke-1



PAGI II

PAGI :

- NASI
- TELUR CEPLOK BOMBOY ASAM MANIS
- TAHU GORENG
- LABU SIAM (60,2 gr) + WARTEL (62.5 gr) + TOMAT
- BUAH NAGA (150 gr) (VIP)

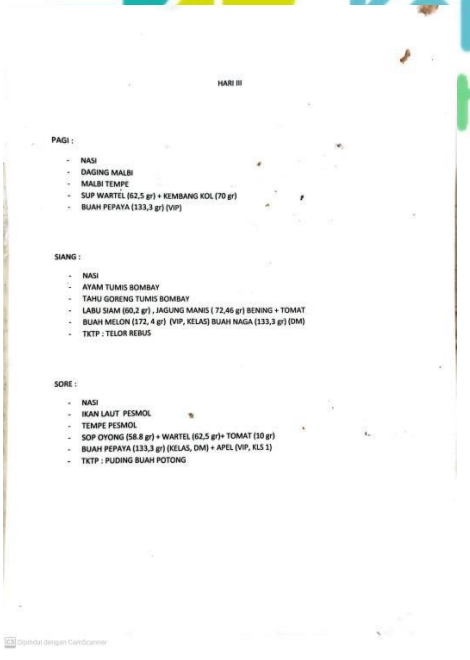
SIANG

- NASI
- AYAM SEMUR (DAUN BAWANG, TOMAT APEL)
- TEMPE SEMUR
- TUMIS TAUGE (50 gr) , BUNCIS (55,5 gr) + TOMAT (10 gr)
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS) + APEL (VIP, KLS 1), PEPAYA (133,3 gr)(DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE

- NASI
- IKAN NILA PINDANG
- TAHU GORENG CAH
- BROKOLI (60 gr) + WORTEL (62,5 gr) CAH BAWANG PUTIH CINCANG
- BUAH MELON (172,4 gr) (KELAS, VIP), BUAH NAGA (133,3 gr) (DM)
- TKTP : PUDING SUSU COKLAT

Menu Ke-2



HARI III

PAGI :

- NASI
- DAGING MALBI
- MALBI TEMPE
- SUP WARTEL (62,5 gr) + KEMBANG KOL (70 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (VIP)

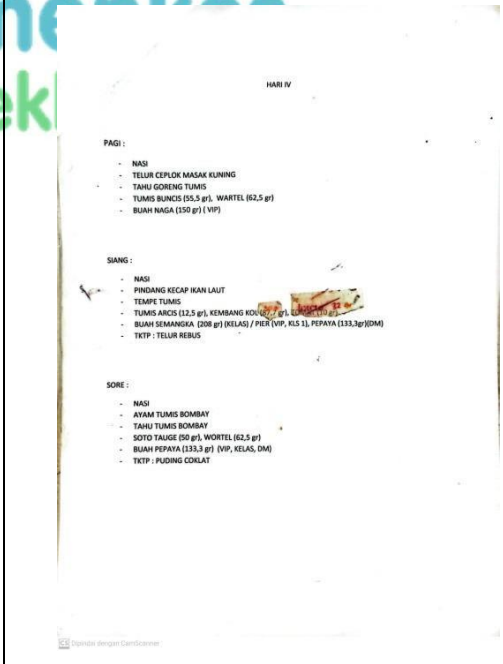
SIANG :

- NASI
- AYAM TUMIS BOMBAY
- TAHU GORENG TUMIS BOMBAY
- LABU SIAM (60,2 gr) , JAGUNG MANIS (72,46 gr) BENING + TOMAT
- BUAH MELON (172, 4 gr) (VIP, KELAS) BUAH NAGA (133,3 gr) (DM)
- TKTP : TELOR REBUS

SORE :

- NASI
- IKAN LAUT PESMOL
- TEMPE PESMOL
- SOP OYONG (58.8 gr) + WARTEL (62,5 gr)+ TOMAT (10 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (KELAS, DM) + APEL (VIP, KLS 1)
- TKTP : PUDING BUAH POTONG

Menu Ke-3



HARI IV

PAGI :

- NASI
- TELUR CEPLOK MASAK KUNING
- TAHU GORENG TUMIS
- TUMIS BUNCIS (55,5 gr), WARTEL (62,5 gr)
- BUAH NAGA (150 gr) (VIP)

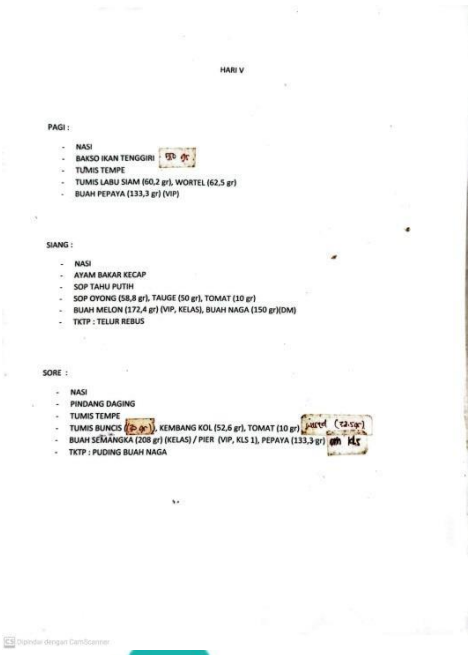
SIANG :

- NASI
- PINDANG KECAP IKAN LAUT
- TEMPE TUMIS
- TUMIS ARCIS (12,5 gr), KEMBANG KOL (70 gr),
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS) / PIER (VIP, KLS 1), PEPAYA (133,3gr)(DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

- NASI
- AYAM TUMIS BOMBAY
- TAHU TUMIS BOMBAY
- SOTO TAUGE (50 gr), WORTEL (62,5 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (VIP, KELAS, DM)
- TKTP : PUDING COKLAT

Menu Ke-4



HARI V

PAGI :

- NASI
- BAKSO IKAN TENGGIRI
- TUMIS TEMPE
- TUMIS LABU SIAM (60,2 gr), WORTEL (62,5 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (VIP)

SIANG :

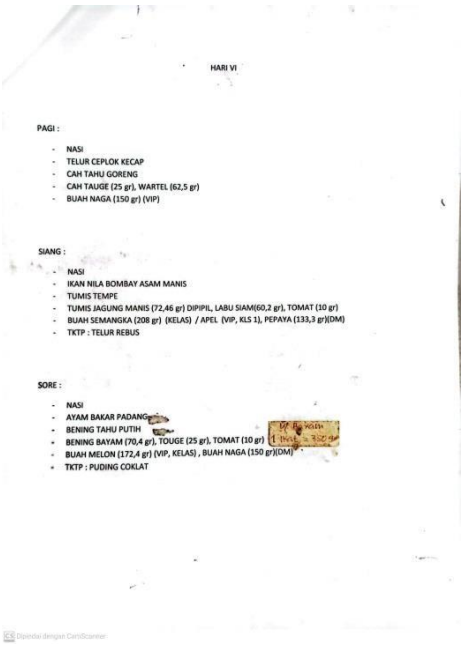
- NASI
- AYAM BAKAR KECAP
- SOP TAHU PUTIH
- SOP OYONG (58,8 gr), TAUGE (50 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH MELON (172,4 gr) (VIP, KELAS), BUAH NAGA (150 gr)(DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

- NASI
- PINDANG DAGING
- TUMIS TEMPE
- TUMIS BUNCIS, KEMBANG KOL (52,6 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS) / PIER (VIP, KLS 1), PEPAYA (133,3 gr)
- TKTP : PUDING BUAH NAGA

Dipindai dengan CamScanner

Menu Ke-5



HARI VI

PAGI :

- NASI
- TELUR CEPLOK KECAP
- CAH TAHU GORENG
- CAH TAUGE (25 gr), WARTEL (62,5 gr)
- BUAH NAGA (150 gr) (VIP)

SIANG :

- NASI
- IKAN NILA BOMBAY ASAM MANIS
- TUMIS TEMPE
- TUMIS JAGUNG MANIS (72,46 gr) DIPIPIL, LABU SIAM(60,2 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS) / APEL (VIP, KLS 1), PEPAYA (133,3 gr)(DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

- NASI
- AYAM BAKAR PADANG
- BENING TAHU PUTIH
- BENING BAYAM (70,4 gr), TOUGE (25 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH MELON (172,4 gr) (VIP, KELAS) , BUAH NAGA (150 gr)(DM)
- TKTP : PUDING COKLAT

Dipindai dengan CamScanner

Menu Ke-6



HARI VII

PAGI :

- NASI
- SOP DAGING
- TAHU PUTIH BACEM
- BROKOLI (60 gr), WORTEL (62,5 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (VIP)

SIANG :

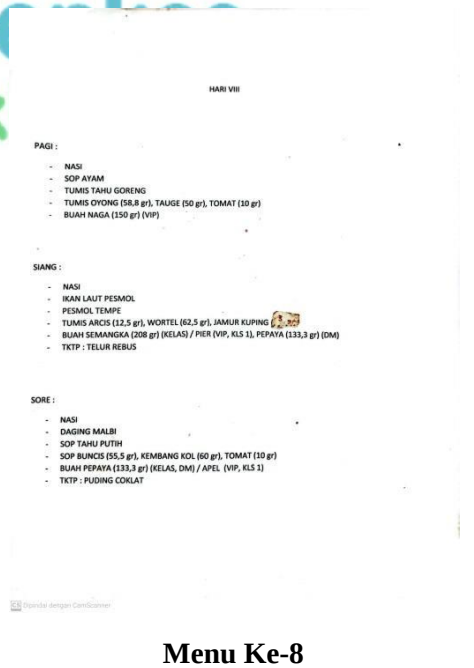
- NASI
- TONGSENG AYAM
- TONGSENG TEMPE
- BENING OYONG (58,8 gr), WARTEL (62,5 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH MELON 172, 4 gr) (VIP, KELAS), BUAH NAGA (150 gr)(DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

- NASI
- IKAN NILA PEPES KEMANGI
- SOP TAHU PUTIH
- SOP BUNCIS (55,5 gr), KEMBANG KOL (60 gr)
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS) / APEL (VIP, KLS 1), PEPAYA (133,3 gr)(DM)
- TKTP : PUD ING BUAH POTONG

Dipindai dengan CamScanner

Menu Ke-7



HARI VIII

PAGI :

- NASI
- SOP AYAM
- TUMIS TAHU GORENG
- TUMIS OYONG (58,8 gr), TAUGE (50 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH NAGA (150 gr) (VIP)

SIANG :

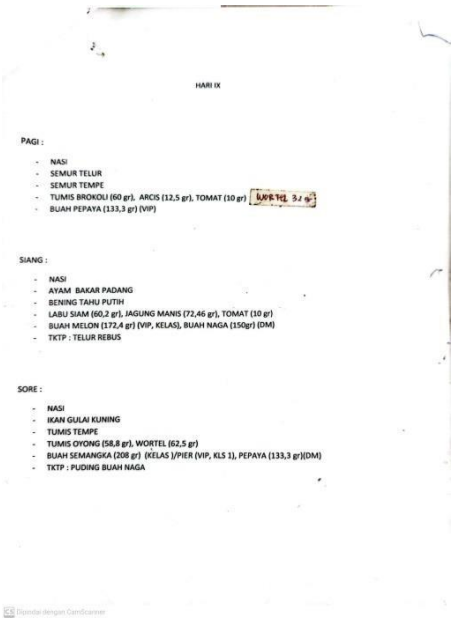
- NASI
- IKAN LAUT PESMOL
- PESMOL TEMPE
- TUMIS ARCIS (12,5 gr), WORTEL (62,5 gr), JAMUR KUPING
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS) / PIER (VIP, KLS 1), PEPAYA (133,3 gr) (DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

- NASI
- DAGING MALBI
- SOP TAHU PUTIH
- SOP BUNCIS (55,5 gr), KEMBANG KOL (60 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (KELAS, DM) / APEL (VIP, KLS 1)
- TKTP : PUDING COKLAT

Dipindai dengan CamScanner

Menu Ke-8



HARI IX

PAGI :

- NASI
- SEMUR TELUR
- SEMUR TEMPE
- TUMIS BROKOLI (60 gr), ARCIS (12,5 gr), TOMAT (10 gr) WORTEL 3,2 gr
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (VIP)

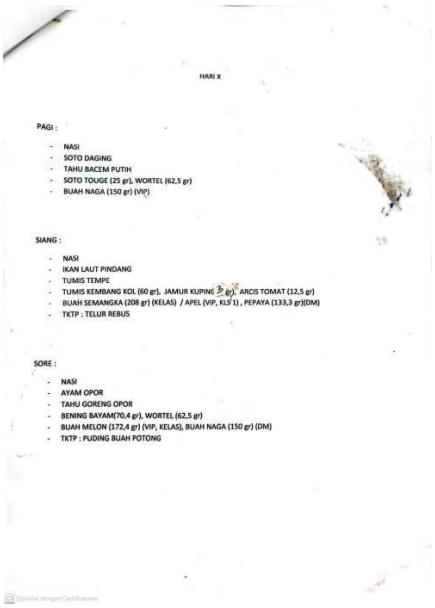
SIANG :

- NASI
- AYAM BAKAR PADANG
- BENING TAHU PUTIH
- LABU SIAM (60,2 gr), JAGUNG MANIS (72,46 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH MELON (172,4 gr) (VIP, KELAS), BUAH NAGA (150gr) (DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

- NASI
- IKAN GULAI KUNING
- TUMIS TEMPE
- TUMIS OYONG (58,8 gr), WORTEL (62,5 gr)
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS)/PIER (VIP, KLS 1), PEPAYA (133,3 gr)(DM)
- TKTP : PUDING BUAH NAGA

Menu Ke-9



HARI X

PAGI :

- NASI
- SOTO DAGING
- TAHU BACEM PUTIH
- SOTO TOUGE (25 gr), WORTEL (62,5 gr)
- BUAH NAGA (150 gr) (VIP)

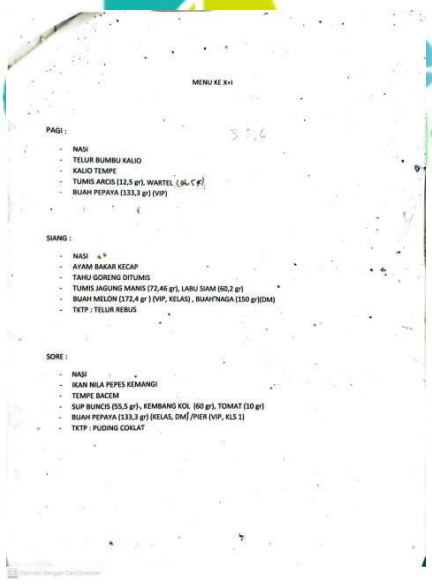
SIANG :

- NASI
- IKAN LAUT PINDANG
- TUMIS TEMPE
- TUMIS KEMBANG KOL (60 gr), JAMUR KUPING (2 gr), ARCIS TOMAT (12,5 gr)
- BUAH SEMANGKA (208 gr) (KELAS) / APEL (VIP, KLS 1) , PEPAYA (133,3 gr)(DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

- NASI
- AYAM OPOR
- TAHU GORENG OPOR
- BENING BAYAM(70,4 gr), WORTEL (62,5 gr)
- BUAH MELON (172,4 gr) (VIP, KELAS), BUAH NAGA (150 gr) (DM)
- TKTP : PUDING BUAH POTONG

Menu Ke-10



MENU KE X+I

PAGI :

- NASI
- TELUR BUMBU KALIO
- KALIO TEMPE
- TUMIS ARCIS (12,5 gr), WARTEL (6,4 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (VIP)

SIANG :

- NASI
- AYAM BAKAR KECAP
- TAHU GORENG DITUMIS
- TUMIS JAGUNG MANIS (72,46 gr), LABU SIAM (60,2 gr)
- BUAH MELON (172,4 gr) (VIP, KELAS) , BUAH'NAGA (150 gr)(DM)
- TKTP : TELUR REBUS

SORE :

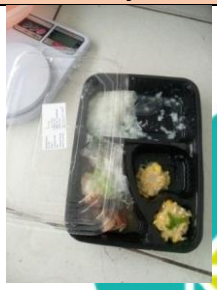
- NASI
- IKAN NILA PEPES KEMANGI
- TEMPE BACEM
- SUP BUNCIS (55,5 gr), KEMBANG KOL (60 gr), TOMAT (10 gr)
- BUAH PEPAYA (133,3 gr) (KELAS, DM) /PIER (VIP, KLS 1)
- TKTP : PUDING COKLAT

Menu 10+1

emenkes
tekkes Bengkulu

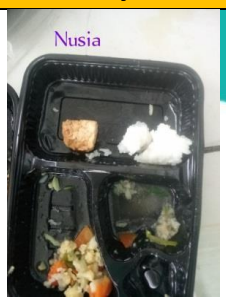
Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian Sisa Makanan Pasien

- **Sisa Makanan Menu Siklus Ke-3**

Tn.MA	Tn. IF	Tn. TM
		
Ny. NR	**Tn. SM**	**Tn.SD**
		
Tn. DV	**Ny. RT**	**BUBUR UTUH**
		
NASI LUNAK UTUH		
		

Poltekkes Bengkulu

- **Sisa Makanan Menu Siklus Ke-4**

Ny. SM	Tn. SL	Ny. SU
		
Tn. RM	**Ny. SL**	**Ny. WA**
		
Ny. NU	**Ny. LS**	**BUBUR UTUH**
		
NASI LUNAK UTUH		
		

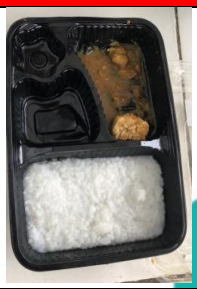
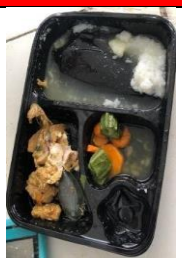
- **Sisa Makanan Menu Siklus Ke-5**

Tn. LF	Tn.DP	Tn. SP
		
Tn. Pp	**Ny. YU**	**Ny. JS**
		
Tn. MH	**Ny. HR**	**Ny. AW**
		
Tn. TR	**Ny. DA**	**BUBUR UTUH**
		
NASI LUNAK UTUH		
		

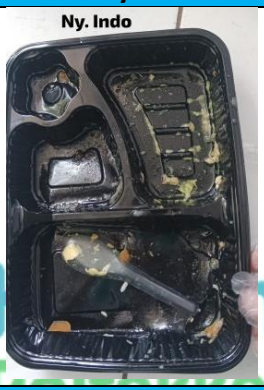
- **Sisa Makanan Menu Siklus Ke-6**

Ny. ON	Ny. HM	Ny. NW
		
Ny. RW	**Tn. NN**	**Ny. SR**
		
Ny. GU	**BUBUR UTUH**	**NASI LUNAK UTUH**
		

- **Sisa Makanan Menu Siklus Ke-7**

Ny. SW	Tn. KD	Tn. SS
		
TN. HD	**Tn. SP**	**Tn. SR**
		
Ny. MR	**Ny. LN**	**Ny. JU**
		
Ny. ID	**Ny. NL**	**BUBUR UTUH**
		
NASI LUNAK UTUH		
		

- **Sisa Makanan Menu Siklus Ke-8**

Ny. WN	Ny. AB	Ny. NT
		
Ny. NV	**Ny. IN**	**Tn. SH**
		
Tn. FJ	**BUBUR UTUH**	**NASI LUNAK UTUH**
		

- **Dokumentasi Metode Penimbangan Sisa Makanan**



Poltekkes Bengkulu

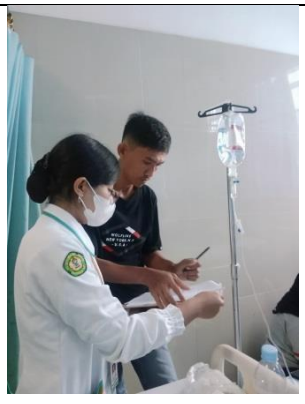
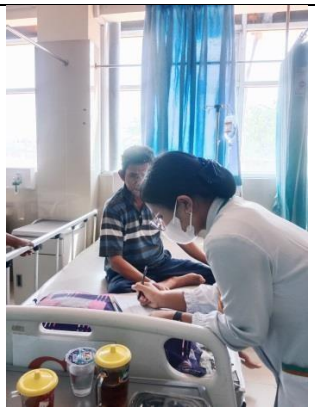
Lampiran 15. Dokumentasi Izin Persetujuan Kepada Pasien

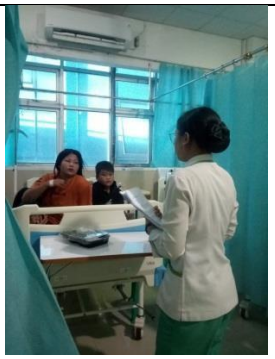


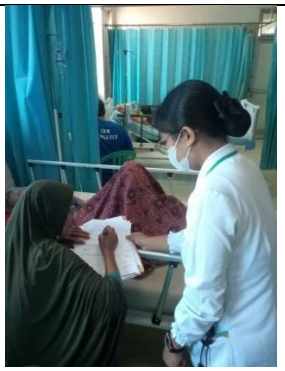
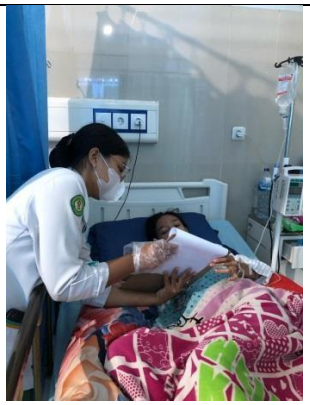






kes
s Be