DAFTAR PUSTAKA

Afriza, R., dan Puteri, H. S. (2018). Buku Ajar Survei Konsumsi Pangan (M. Ilham dan A. Faisal (eds.)). PT Nuansa Fajar Cemerlang. https://isbn.perpusnas.go.id/bo-penerbit/penerbit/isbn/data/view-kdt/1070154

Akrom. (2020). Modul Evidence Based Medicine Uji Diagnosis. *Piko Uad*, 7. https://eprints.uad.ac.id/35732/1/2020_modul_ebm_ujidiagnosis.pdf

Arifa, F., Indria, D. M., Dewi, A. R., Kedokteran, F., Islam, U., Arifa, F., Indria, D. M., Dewi, A. R., Pola, S., dan Sembiring, K. (2023). *Uji Sensitivitas dan Spesifisitas Penggunaan Aplikasi Digital " Color Blind Test " dalam Skrining Penglihatan Warna Sensitivity and Specificity Test of Digital Application " Color Blind Test " in Color Vision Screening Buta warna atau CVD (Color Vision A*. *0341*, 1–10. https://jim.unisma.ac.id/index.php/jkkfk/article/view/22661

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

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

Fadilla, C., Rachmah, Q., dan Juwariyah, J. (2020). Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo (Inpatients Food Waste[Description at Sidoarjo General Hospital]. *Amerta Nutrition*, *4*(3), 198–204. https://doi.org/10.20473/amnt.

Faridi, A., Trisutrisno, I., Irawan, A. M. A., Lusiana, S. A., Alfiah, E., Suryana, Rahmawati, L. A., Doloksaribu, L. G., Yunianto, A. E., dan Sinaga, T. R. (2022). Survey Konsumsi Gizi. In *Yayasan Kita Menulis* (Issue July). http://repository.uhamka.ac.id/14474/1/FullBook Survei Konsumsi Gizi _April 2022.pdf

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. https://pasca-umi.ac.id/index.php/jmch/article/download/534/597/2278

Hidayat, N., dan Sunarti, S. (2015). Validitas Pemeriksaan Kadar Hemoglobin Menggunakan Metode Hb Meter Pada Remaja Putri Di Man Wonosari. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health)*, *9*(1). https://doi.org/10.12928/kesmas.v9i1.1548

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. https://jurnal.fkm.untad.ac.id/index.php/preventif/article/download/567/297/

Jetslin Simbolon, dan Sipayung, S. D. (2022). Analisis Kualitas Pengelolaan Mutu Pelayanan Pendaftaran Pasien di Instalasi Rawat Inap Rumah Sakit Santa Elisabeth Medan. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, *1*(4), 591–599. https://doi.org/10.55123/sehatmas.v1i4.937

Latifah, U. T., Hafidah, R., dan Dewi, N. K. (2022). Profil kemampuan perbandingan pada anak usia 4-6 tahun di gugus melati karanganyar. In *Jurnal Kuamara Cendikia* (Vol. 10, Issue 1). https://jurnal.uns.ac.id/kumara%0APROFIL

Lestari, R. H., 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

Mumpuni, E., dan Saniyah, M. (2021). Analisis Food Waste Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Ibnu Sina Kabupaten Gresik. *Ghidza Media Jurnal*, *3*(1), 202. https://doi.org/10.30587/ghidzamediajurnal.v3i1.3106

Muntaqoh, C. D., S, D. N., dan Prayitno, S. A. (2025). *Ghidza Media Jurnal Faktor Jumlah Sisa Makanan Bubur Halus Pada Pasien Ruang Bougenvielle 4 Di RSUD dr . Soegiri Lamongan*. *6*(April), 16–28. https://journal.umg.ac.id/index.php/ghidzamediajurnal/article/view/9430?articlesBySameAuthorPage=4

Najma. (2019). EPIDEMIOLOGI : Untuk Mahasiswa Kesehatan Masyarakat. In *Sustainability (Switzerland)* (3rd ed., Vol. 11, Issue 1). PT Raja Grafindo Persada. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12danisAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_Sistem_Pembetungan_Terpusat_Strategi_Melestari

Nisak, N. K., Ronitawati, P., dan Palupi, K. C. (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

PGRS. (2013). PGRS. In *The Dictionary of Genomics, Transcriptomics and Proteomics* (pp. 1–1). https://doi.org/10.1002/9783527678679.dg09374

Prabowo, A. (2014). *Sensitivitas , spesifisitas , dan akurasi pengukuran mandibular index pada penderita osteoporosis . p anoramic measurement in people with osteoporosis)*. *5*(2), 19–24. https://repository.unair.ac.id/117425/1/21. Sensitivitas%2C spesifisitas%2C dan akurasi pengukuran panoramic.pdf

Qodriatika, A. N., dan Nafies, A. D. (2024). *Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa*. *1*. https://nutritionjournal.my.id/index.php/NNet/article/view/211

Rochmawati, N. W., Kusuma, T. S., dan Husna, F. (2022). Tingkat Kepuasan Terhadap Pelayanan Makanan Dan Kecukupan Gizi Pada Pasien Non Communicable Diseases Di Rumah Sakit Bersertifikasi Halal. *Journal of Nutrition College*, *11*(3), 211–219. https://doi.org/10.14710/jnc.v11i3.32780

Saputri, L. (2022). *Perbandingan Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa dan Lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr.Mintohardjo*. 1–190. http://repository.binawan.ac.id/2136/1/GIZI-2022-LIANA SAPUTRI.pdf

Sari, M. P. (2021). Gambaran Sisa Makanan Dan Citarasa Makanan Biasa Pada Pasien Kelas II Di Ruang Rawat Inap Rsud Batin Mangunang Tahun 2021. *Convention Center Di Kota Tegal*, *938*, 6–37. http://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/794/

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. http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig1172

Soedirman, U. J. (2008). Metode Pdat Dan Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing Dalam Menilai Sisa Makanan Pasien. *3*(2), 101–106. https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-20098-11_1285.pdf

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

Supriyanta, B., dan Setiawan, B. (2021). Sensitivitas, spesifisitas, nilai prediksi positif, nilai prediksi negatif dan akurasi metode Lateral Flow Immuno Assay (LFIA) dengan mikroskopis untuk diagnosis gonore. *Puinovakesmas*, *2*(2), 40–44. https://doi.org/10.29238/puinova.v2i2.1170

Vinet, L., dan Zhedanov, A. (2011). A “missing” family of classical orthogonal

polynomials. In *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical* (Vol. 44, Issue 8). https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201

Wardhina, F., dan Rahmadiliyani, N. (2022). Faktor Penyebab Keterlambatan Waktu Pengembalian Berkas Rekam Medis Pasien Rawat Inap. *J-REMI : Jurnal Rekam Medik Dan Informasi Kesehatan*, *3*(3), 214–222. https://doi.org/10.25047/j-remi.v3i3.3164

Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., dan Ratna, R. (2015). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali Analysis of Inpatients Food Leftover at Sanglah Hospital Bali Province Pendahuluan Makanan yang tersisa masih sering dijumpai Metode Penelitian ini adalah survei sampel cross-. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, *3*(1), 88–95. https://doi.org/https://doi.org/10.15562/phpma.v3i1.91

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. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1672 https://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/ gikes

Poltekkes Bengkulu

L

A

M

P

I

R

A

N

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 Formulir *Comstock*

FORMULIR *COMSTOCK*

Nama Pasien :

Kamar dan Kelas :

Hari atau Siklus/Tanggal Pengamatan :

Jenis makanan	% Sisa Makanan					
	0%	25%	50%	75%	95%	100%
						
Makanan Pokok						
Lauk hewani						
Lauk nabati						

Keterangan:



Lampiran 2 Formulir *Pictorial Dietary Assesment Tool*

Formulir

Pictorial Dietary Assesment Tool

Nama pasien :

Kamar dan kelas :

Hari atau Siklus/tanggal pengamatan :

PICTORIAL DIETARY ASSESSMENT TOOL

Meal time	Menu combination	Plate Waste					
		0	<1/5	1/4	1/2	3/4	1
	Rice/ porridge						
	chicken						
	tofu/						
	tempeh						
	Rice/ porridge						
	meat						
	tofu/						
	tempeh						
	Rice/ porridge						
	egg						
	tofu/						
	tempeh						
	Rice/ porridge						
	fish						
	tofu/						
	tempeh						

Note: Mealtime: Breakfast/Lunch *) cross the unnecessary ones

Formulir

Pictorial Dietary Assesment Tool

Nama pasien :

Kamar dan kelas :

Hari atau siklus/tanggal pengamatan :

Jenis makanan	Sisa makanan (%)					
	0%	20%	25%	50%	75%	100%
Makanan pokok						
Lauk hewani						
Lauk nabati						

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Nama	*COMSTOCK*				PDAT			
	MP (%)	**LH (%)**	**LN (%)**	**S (%)**	**MP (%)**	**LH (%)**	**LN (%)**	**S (%)**
Tn.E	25	25	25	0	25	25	20	0
Tn.M	0	0	100	0	0	0	100	0
Ny.M	25	95	75	100	25	80	75	100
Ny.M	100	100	100	100	100	100	100	100
Ny. E	25	75	50	25	25	50	50	25
Tn. W	95	100	100	100	100	100	100	100
Tn S	0	0	100	25	0	0	100	20
Ny. N	100	100	75	100	100	100	75	100
Ny.M	0	0	0	0	0	0	0	0
Ny. R	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	**37**	**49,5**	**62,5**	**45**	**37,5**	**45,5**	**62**	**44,5**

Lampiran 3 Hasil Pra Penelitian

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 4 Tabel Hasil Perhitungan Sensitivitas Dan Spesifitas

No	Nama	Metode *Comstock*						Metode Pengarsiran					
		MP	Coding	LH	Coding	LN	Coding	MP	Coding	LH	Coding	LN	Coding
1	Tn. E	25%	2	25%	2	25%	2	25%	2	25%	2	20%	2
2	Tn. M	0%	1	0%	1	100%	2	0%	1	0%	1	100%	2
3	Ny. M	25%	2	95%	2	75%	2	25%	2	80%	2	75%	2
4	Ny. M	100%	2	100%	2	100%	2	100%	2	100%	2	100%	2
5	Ny. E	25%	2	75%	2	50%	2	25%	2	50%	2	50%	2
6	Tn. W	95%	2	100%	2	100%	2	100%	2	100%	2	100%	2
7	Tn. S	0%	1	0%	1	100%	2	0%	1	0%	1	100%	2
8	Ny. N	100%	2	100%	2	75%	2	100%	2	100%	2	75%	2
9	Tn. M	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
10	Ny. R	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
	TOTAL	370%	16	495%	16	625%	18	375%	16	455%	16	620%	18
	Rata-rata	37%	1,6	50%	1,6	63%	1,8	38%	1,6	46%	1,6	62%	1,8

Poltekkes Bengkulu

MP		Metode Pengarsiran		Jumlah
		+	-	
Metode penafsiran	≤ 20%	4	4	8
	> 20%	6	6	12
Jumlah		10	10	20

$$Sensitifitas = \frac{a}{a+c} x100\% = \frac{4}{4+6} x100\% = 40\%$$

$$Spesifisitas = \frac{b}{b+d} x100\% = \frac{4}{4+6} x100\% = 60\%$$

LH		Metode Pengarsiran		Jumlah
		+	-	
Metode penafsiran	≤ 20%	4	4	8
	> 20%	6	6	12
Jumlah		10	10	20

$$Sensitifitas = \frac{a}{a+c} x100\% = \frac{4}{4+6} x100\% = 40\%$$

$$Spesifisitas = \frac{b}{b+d} x100\% = \frac{6}{4+6} x100\% = 60\%$$

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

LN		Metode Pengarsiran		Jumlah
		+	-	
Metode penafsiran	≤ 20%	2	2	4
	> 20%	8	8	16
Jumlah		10	10	20

$$Sensitifitas = \frac{a}{a+c} x100\%$$
$$= \frac{2}{2+8} x100\%$$
$$= 20\%$$

$$Spesifisitas = \frac{b}{b+d} x100\%$$
$$= \frac{8}{2+8} x100\%$$
$$= 80\%$$

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 5 Hasil Olah Data Penelitian

PENAFSIRAN * PENGARSIRAN Crosstabulation

Count

		PENGARSIRAN		
		TIDAK BAIK	BAIK	Total
PENAFSIRAN	TIDAK BAIK	17	4	21
	BAIK	3	26	29
Total		20	30	50

Makanan pokok		Metode pengarsiran (> 20%)	Metode pengarsiran (≤ 20%)	Jumlah
Metode penafsiran	(> 20%)	17	4	21
	(≤ 20%)	3	26	29
Jumlah		20	30	50

Sensi	Spesi
$= \frac{a}{a+c}$ x 100%	$= \frac{d}{b+d}$ x 100%
$= \frac{17}{17+3}$ x 100%	$= \frac{26}{4+26}$ x 100%
= 85%	= 86%

PENAFSIRAN * PENGARSIRAN Crosstabulation

Count

		PENGARSIRAN		
		TIDAK BAIK	BAIK	Total
PENAFSIRAN	TIDAK BAIK	31	2	33
	BAIK	2	15	17
Total		33	17	50

Lauk hewani		**Metode pengarsiran**		**Jumlah**
		(> 20%)	(≤ 20%)	
Metode penafsiran	(> 20%)	31	2	33
	(≤ 20%)	2	15	17
Jumlah		33	17	50

Sensi	Spesi
$= \frac{a}{a+c}$ x 100%	$= \frac{d}{b+d}$ x 100%
$= \frac{31}{31+2}$ x 100%	$= \frac{15}{2+15}$ x 100%
= 93%	= 88 %

PENAFSIRAN * PENGARSIRAN Crosstabulation

Count

		PENGARSIRAN		
		TIDAK BAIK	BAIK	Total
PENAFSIRAN	TIDAK BAIK	36	1	37
	BAIK	3	10	13
Total		39	11	50

Lauk nabati		Metode pengarsiran		Jumlah
		(> 20%)	(≤ 20%)	
Metode penafsiran	(> 20%)	36	1	37
	(≤ 20%)	3	10	13
Jumlah		39	11	50

Sensi	Spesi
$= \frac{a}{a+c}$ x 100%	$= \frac{d}{b+d}$ x 100%
$= \frac{36}{36+3}$ x 100%	$= \frac{10}{1+10}$ x 100%
= 92%	= 90%

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

16 April 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 3800/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Kepala Rumah Sakit 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	: Repa Ghina Sonia
NIM	: P05130221086
Tempat Penelitian	: Rumah Sakit Harapan Dan doa Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: 3 Minggu
Judul	: "Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Pengarsiran Dan Penafsiran Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025"
No Handphone	: 081278568250

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

Lampiran 7 Surat Izin Kesbangpol

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

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

16 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 3801/2025
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	: Repa Ghina Sonia
NIM	: P05130221086
Tempat Penelitian	: Rumah Sakit Harapan Dan Doa Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: 3 Minggu
Judul	: "Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Pengarsiran Dan Penafsiran Pada Pasien Rawat Inap Kota Bengkulu Tahun 2025"
No Handphone	: 081278568250

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

Lampiran 8 Surat Izin Penelitian RS

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 : 000.9.2/149/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.1/3800/2025 tanggal 16 April 2025
b. Surat Rekomendasi Penelitian Dari Kesbangpol Nomor : 000.9.2/715/KESBANGPOL-REK/2025 Tanggal 24 April 2025
c. Surat Izin Pra Penelitian dari RSUD Harapan dan Doa Kota Bengkulu Nomor: 000.9.2/3/RSUD-HD_SI/2024 Tanggal 02 Januari 2025
d. Surat Keterangan Layak Etik STIKes Sapta Bahkti Bengkulu Nomor: 144/FB/KEPKSTIKesSaptaBakti/2025 tanggal 08 April 2025

DENGAN INI MEMBERIKAN IZIN KEPADA

Nama	:	Repa Ghina Sonia
NPM	:	P05130221086
Program Studi	:	DIV Gizi
Ruangan Penelitian	:	Instalasi Gizi, Safa, Marwah, dan Mina
Judul Penelitian	:	Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Pengarsiran dan Penafsiran Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025
Waktu Penelitian	:	**30 April 2025 s/d 30 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, 29 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 9 Surat Izin Kesbangpol

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/ 715 /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/FXXIII.1/2801/2025 tanggal 16 April 2025 Perihal Izin Penelitian

DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA

Nama	:	REPA GHINA SONIA
NPM	:	P05130221086
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Prodi/ Fakultas	:	Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan
Judul Penelitian	:	Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Pengarsiran Dan Penafsiran Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025
Tempat Penelitian	:	RSUD Harapan Dan Doa Kota Bengkulu
Waktu penelitian	:	24 April 2025 s.d 17 Mei 2025
Penanggung Jawab	:	Wakil Direktur Bidang Akademik Poltekkes Kemenkes Bengkulu

Dengan Ketentuan :
1 Tidak di benarkan 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 : 24 April 2025

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

SYOFYAN TOSONI, SE, MM
Pembina Utama Muda
NIP. 197009021993031006

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.

Lampiran 10 *Informent Consent*

INFORMED CONSENT
(PERNYATAAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN)

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Pekerjaan :
Alamat :

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Penelitian yang berjudul "Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025"
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subyek penelitian ini dilakukan dengan melakukan pengukuran sisa makanan menggunakan *form comstock*. Kemudian setelah itu memberikan kuesioner kepuasan kepada responden untuk diisi dan menjelaskan manfaat dalam penelitian ini. Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih 20 hari ampai terpenuhi jumlah sampel sebanyak 50 responden.
3. Manfaat ikut sebagai subyek penelitian
   - Bagi Peneliti Hasil penelitian ini dapat menjadi sarana pembelajaran untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dalam hal kepuasan kualitas makanan dan sisa makanan pasien dirumah sakit dan peneliti dapat mengaplikasikan teori dan ilmu yang didapat selama berkuliah di Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu
   - Bagi Rumah Sakit Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi

tentang pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, khususnya dalam mengevaluasi sisa makanan dan kepuasan terhadap makanan, serta sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya, berkaitan dengan pelayanan gizi

4. Bahaya yang akan timbul Penelitian ini tidak akan mengakibatkan bahaya terhadap responden dan Peneliti sendiri yang akan menjelaskan keuntungan dan kerugian yang akan diperoleh subyek dalam pelaksanaan penelitian
5. Prosedur Penelitian ini dengan kriteria atau ciri-ciri yang harus dipenuhi sebagai sampel yaitu pasien yang dirawat diruang instalasi gizi, safa, marwah dan mina, bersedia menjadi responden, bisa berkomunikasi dengan baik, dan pasien dengan menu biasa tanpa diet khusus. Penelitian ini mungkin dapat mengganggu waktu pasien dalam beristirahat yang kemungkinan bagi subjek atau orang lain termasuk keluarganya akibat keikutsertaan dalam penelitian.
6. Persetujuan perizinan tempat penelitian Perizinan penelitian ini sudah mendapat persetujuan dari pihak Kampus Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Pihak Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu, Pihak Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu. Serta peneliti akan melakukan Uji kelayakan *Ethical Clearance* yang akan diajukan kepada Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) untuk mendapatkan sertifikat kelayakan etik penelitian.
7. Hak keamanan dan privasi dengan ditandatanganinya informed consent oleh partisipan dan peneliti untuk menjaga kerahasiaan data pribadi dan privacy partisipan. Data penelitian akan dijaga kerahasiaan dan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian ini.

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 mana pun.

Tanda Tangan Partisipan		**Tanggal**	

Nama saksi :

Tanda Tangan saksi*		**Tanggal**	

Saya telah menjelaskan penelitian kepada partisipan yang bertanda tangan 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 :

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 11 Surat ketersediaan menjadi responden

INFORMED CONSENT
(PERNYATAAN PERSETUJUAN IKUT PENELITIAN)

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	:	Wiwy a
Umur	:	38 tahun
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Pekerjaan	:	ibu rumah tangga
Alamat	:	-

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Penelitian yang berjudul "Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025"
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subyek penelitian ini dilakukan dengan melakukan pengukuran sisa makanan menggunakan *form comstock*. Kemudian setelah itu memberikan kuesioner kepuasan kepada responden untuk diisi dan menjelaskan manfaat dalam penelitian ini. Penelitian ini dilakukan selama kurang lebih 20 hari ampai terpenuhi jumlah sampel sebanyak 50 responden.
3. Manfaat ikut sebagai subyek penelitian
   - Bagi Peneliti Hasil penelitian ini dapat menjadi sarana pembelajaran untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti dalam hal kepuasan kualitas makanan dan sisa makanan pasien dirumah sakit dan peneliti dapat mengaplikasikan teori dan ilmu yang didapat selama berkuliah di Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Bengkulu
   - Bagi Rumah Sakit Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi

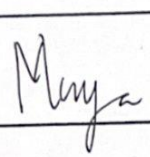
tentang pelayanan penyelenggaraan makanan institusi, khususnya dalam mengevaluasi sisa makanan dan kepuasan terhadap makanan, serta sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya, berkaitan dengan pelayanan gizi

4. Bahaya yang akan timbul Penelitian ini tidak akan mengakibatkan bahaya terhadap responden dan Peneliti sendiri yang akan menjelaskan keuntungan dan kerugian yang akan diperoleh subyek dalam pelaksanaan penelitian
5. Prosedur Penelitian ini dengan kriteria atau ciri-ciri yang harus dipenuhi sebagai sampel yaitu pasien yang dirawat diruang instalasi gizi, safa, marwah dan mina, bersedia menjadi responden, bisa berkomunikasi dengan baik, dan pasien dengan menu biasa tanpa diet khusus. Penelitian ini mungkin dapat mengganggu waktu pasien dalam beristirahat yang kemungkinan bagi subjek atau orang lain termasuk keluarganya akibat keikutsertaan dalam penelitian.
6. Persetujuan perizinan tempat penelitian Perizinan penelitian ini sudah mendapat persetujuan dari pihak Kampus Poltekkes Kemenkes Bengkulu, Pihak Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu, Pihak Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bengkulu. Serta peneliti akan melakukan Uji kelayakan *Ethical Clearance* yang akan diajukan kepada Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) untuk mendapatkan sertifikat kelayakan etik penelitian.
7. Hak keamanan dan privasi dengan ditandatanganinya informed consent oleh partisipan dan peneliti untuk menjaga kerahasiaan data pribadi dan privacy partisipan. Data penelitian akan dijaga kerahasiaan dan hanya akan digunakan untuk kepentingan penelitian ini.

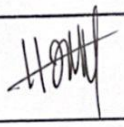
Dan prosedur penelitian mendapat kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Oleh

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 mana pun.

Tanda Tangan Partisipan		**Tanggal**	5 Mei 2025

Nama saksi :

Tanda Tangan saksi*		**Tanggal**	5 mei 2025

Saya telah menjelaskan penelitian kepada partisipan yang bertanda tangan 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 :

Tanda Tangan Peneliti		**Tanggal**	
			5 mei 2025

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

Lampiran 12 Surat Etik Penelitian

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN saptabakti

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
STIKes SAPTA BAKTI
SURAT LAYAK ETIK
No: 144/FB/KEPKSTIKesSaptaBakti/2025

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :

Peneliti utama: *Principal Investigator*	Repa Ghina Sonia
Nama Institusi: *Name of The Institution*	Politeknik Kementrian Kesehatan Bengkulu
Judul:	Perbandingan Sisa Makanan Menggunakan Metode Pegarsiran Dan Penafsiran Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Harapan Dan Doa Kota Bengkulu Tahun 2025 ***Comparison of Food Waste Using the Pegariran and Interpretation Methods in Inpatients at Harapan and 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

KOMITE ETIK PENELITIAN KEPK SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN saptabakti STIKES SAPTA BAKTI

Ns. Novi Lasmadasari, M. Kep

Lampiran 13 Master Tabel

Nama	Metode penafsiran									Metode pengarsiran								
	MP	KODE	Habis	LH	KODE	Habis	LN	KODE	Habis	MP	KODE	Habis	LH	KODE	Habis	LN	KODE	Habis
M	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
MA	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
FC	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0
Y	50	2	50	0	1	100	0	1	100	50	2	50	0	1	100	0	1	100
SA	12	1	88	25	2	75	0	1	100	15	1	75	20	1	80	0	1	100
H	11	1	89	0	1	100	0	1	100	13	1	87	0	1	100	0	1	100
BR	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
D	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0
N	18	2	82	0	1	100	0	1	100	19	1	81	0	1	100	0	1	100
S	12	1	88	0	1	100	0	1	100	13	1	87	0	1	100	0	1	100

siklus 1 = 14 orang

siklus 2 = 6 orang

siklus 5 = 18 0rang

siklus 6 = 12 orang

P	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
B	100	2	0	0	1	100	50	2	50	100	2	0	0	1	100	50	2	50
DA	10	1	90	0	1	100	0	1	100	11	1	89	0	1	100	0	1	100
NA	100	2	0	0	1	100	15	1	85	100	2	0	0	1	100	21	2	79
MZ	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
SH	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
ZA	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
NH	95	2	5	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0	100	2	0
A	12	1	88	95	2	5	50	2	50	15	1	75	100	2	0	50	2	50
AU	95	2	5	100	2	0	95	2	5	100	2	0	100	2	0	100	2	0
IC	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
RS	50	2	50	95	2	5	50	2	50	50	2	50	100	2	0	50	2	50
EZ	21	2	79	15	1	85	0	1	100	20	1	80	20	2	80	0	1	100
RE	75	2	25	100	2	0	50	2	50	75	2	25	100	2	0	25	2	75
HA	25	2	75	25	2	75	0	1	100	20	1	80	21	2	79	0	1	100
HS	95	2	5	25	2	75	15	1	75	100	2	0	18	1	82	20	1	80
CM	95	2	5	95	2	5	0	1	100	100	2	0	100	2	0	0	1	100

MS	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
MU	75	2	25	0	1	100	0	1	100	75	2	25	0	1	100	0	1	100
S	0	1	100	95	2	5	0	1	100	0	1	100	100	2	0	0	1	100
HP	11	1	89	10	1	90	0	1	100	21	2	79	16	2	84	0	1	100
IS	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
F	15	1	85	0	1	100	0	1	100	21	2	79	0	1	100	0	1	100
DF	25	2	75	95	2	5	0	1	100	20	1	80	100	2	0	0	1	100
AI	12	1	88	75	2	25	100	2	0	15	1	75	75	2	25	100	2	0
MA	0	1	100	10	1	90	25	2	75	0	1	100	15	1	85	20	1	80
ZA	11	1	89	0	1	100	25	2	75	21	2	79	0	1	100	20	1	80
ET	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
NS	100	2	0	95	2	5	0	1	100	100	2	0	100	2	0	0	1	100
B	75	2	25	0	1	100	0	1	100	75	2	25	0	1	100	0	1	100
DE	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
NP	50	2	50	95	2	5	25	2	75	50	2	50	100	2	0	20	1	80
RU	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
IE	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
RI	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
NH	95	2	5	95	2	5	0	1	100	100	2	0	100	2	0	0	1	100
SY	0	1	100	0	1	100	50	2	50	0	1	100	0	1	100	50	2	50

MUL	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100
R	100	2	0	0	1	100	0	1	100	100	2	0	0	1	100	0	1	100
F	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100	0	1	100

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 14 Perhitungan Kebutuhan Pasien

Nama pasien	Jenis makanan	Habis (%)	Habis (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)
M	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
MA	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
FC	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ikan nila kuah kuning	0	0	0	0	0	0
	Tumis tahu	0	0	0	0	0	0
Y	Nasi lunak	50	100	87,5	2	0	20
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
SA	Nasi lunak	75	150	131,2	3	0	30
	Ikan nila kuah kuning	80	40	39,2	7,2	1,0	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
H	Nasi lunak	87	174	152,2	3,48	0	34,8
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
BR	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40

	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
D	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ikan nila kuah kuning	0	0	0	0	0	0
	Tumis tahu	0	0	0	0	0	0
N	Nasi lunak	81	162	141,7	3,24	0	32,4
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
S	Nasi lunak	87	174	152,2	3,48	0	34,8
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
P	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
B	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ikan nila kuah kuning	0	0	0	0	0	0
	Tumis tahu	0	0	0	0	0	0
DA	Nasi lunak	89	178	155,7	3,56	0	35,6
	Ikan nila kuah kuning	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tahu	100	100	76	8,1	4,8	1,9
NA	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ikan nila kuah kuning	0	0	0	0	0	0

	Tumis tahu	0	79	59,2	3,95	2,37	5,53
MZ	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam semur	100	70	213	20,2	14,2	0
	Tempe semur	100	50	75	5	3	7
SH	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam semur	100	70	70	213	20,2	14,2
	Tempe semur	100	50	75	5	3	7
ZA	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam semur	100	70	70	213	20,2	14,2
	Tempe semur	100	50	75	5	3	7
NH	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ayam semur	0	0	0	0	0	0
	Tempe semur	0	0	0	0	0	0
A	Nasi lunak	75	150	131,2	3	0	30
	Ayam semur	0	0	0	0	0	0
	Tempe semur	50	25	37,5	2,5	1,5	3,5
AU	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ayam semur	0	0	0	0	0	0
	Tempe semur	0	0	0	0	0	0
IC	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam bakar kecap	100	70	70	213	20,2	14,2
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9

RS	Nasi lunak	100	100	87,5	2	0	20
	Ayam bakar kecap	0	0	0	0	0	0
	Sop tahu putih	100	100	87,5	2	0	20
EZ	Nasi lunak	80	160	140	3,2	0	32
	Ayam bakar kecap	79	40	60	4	2,4	5,6
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
RE	Nasi lunak	25	50	43,7	1	0	10
	Ayam bakar kecap	0	0	0	0	0	0
	Sop tahu putih	75	75	56,2	3,75	2,25	5,25
HA	Nasi lunak	80	160	140	3,2	0	32
	Ayam bakar kecap	79	39,5	39,5	5,53	1,58	0
	Sop tahu putih	100	100	100	76	8,1	4,8
HS	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ayam bakar kecap	82	41	41	5,74	1,64	0
	Sop tahu putih	80	80	60	4	2,4	5,6
CM	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ayam bakar kecap	0	0	0	0	0	0
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
MS	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam bakar kecap	100	70	70	213	20,2	14,2
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
MU	Nasi lunak	25	50	43,7	1	0	10

	Ayam bakar kecap	100	70	70	213	20,2	14,2
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
S	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam bakar kecap	0	0	0	0	0	0
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
HP	Nasi lunak	79	158	138,2	3,16	0	31,6
	Ayam bakar kecap	84	58,8	42	5,88	1,68	0
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
IS	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam bakar kecap	100	70	70	213	20,2	14,2
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
F	Nasi lunak	79	158	138,2	3,16	0	31,6
	Ayam bakar kecap	100	70	70	213	20,2	14,2
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
DF	Nasi lunak	80	160	140	3,2	0	32
	Ayam bakar kecap	0	0	0	0	0	0
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
AI	Nasi lunak	75	160	140	3,2	0	32
	Ayam bakar kecap	25	17,5	12,5	1,75	0,5	0
	Sop tahu putih	0	0	0	0	0	0
MA	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam bakar kecap	85	59,5	42,5	5,95	1,7	0

	Sop tahu putih	80	80	60	4	2,4	5,6
ZA	Nasi lunak	79	158	138,2	3,16	0	31,6
	Ayam bakar kecap	100	70	70	213	20,2	14,2
	Sop tahu putih	80	80	60	4	2,4	5,6
ET	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ayam bakar kecap	100	70	70	213	20,2	14,2
	Sop tahu putih	100	100	76	8,1	4,8	1,9
NS	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ikan nila Bombay	0	0	0	0	0	0
	Tumis tempe	0	0	0	0	0	0
B	Nasi lunak	25	50	43,7	1	0	10
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7
DE	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7
NP	Nasi lunak	100	100	87,5	2	0	20
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	80	40	60	4	2,4	5,6
RU	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7

IE	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7
RI	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7
NH	Nasi lunak	0	0	0	0	0	0
	Ikan nila Bombay	0	0	0	0	0	0
	Tumis tempe	0	50	75	5	3	7
SY	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	50	25	37,5	2,5	1,5	3,5
MUL	Nasi lunak	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7
R	Bubur nasi	0	0	0	0	0	0
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7
F	Bubur nasi	100	200	175	4	0	40
	Ikan nila Bombay	100	50	49	9,1	1,2	0
	Tumis tempe	100	50	75	5	3	7
Rata rata		71.2	80	70	25	0	11

Lampiran 15 Foto Makanan Pasien

Siklus hari 1







Siklus hari 2



Siklus hari 5







Siklus hari 6





Lampiran 16 Foto Bersama Pasien







