DAFTAR PUSTAKA

Al-torky, M. A., Mohamed, E. A., & Yousef, F. M. A. (2016). Inpatients' satisfaction with food services in Sohag University Hospital. *The Egyptian Journal of Community Medicine*, *34*(2), 33–45. https://doi.org/10.21608/ejcm.2016.651

Aminuddin, N. F., Kumari Vijayakumaran, R., & Abdul Razak, S. (2018). Patient Satisfaction With Hospital Food service and its Impact on Plate Waste in Public Hospitals in East Malaysia. *Hospital Practices and Research*, *3*(3), 90–97. https://doi.org/10.15171/hpr.2018.20

Ari, H., & Srimiati, M. (2021). Hubungan Faktor Makanan dan Lingkungan Dengan Sisa Makanan Lunak Pasien Dewasa Kelas 2 dan 3 Ruang Rawar Inap Rumah Sakit Grha Permata Ibu Kota Depok. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan*, *1*(1), 22–29.

Bakri, Bachyar; Intiyati A dan W. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdaya Manusia Kesehatan.

Boughoula, M., Jamaluddin, R., Abd Manan, N. A., Saad, H. A., & Ab Karim, M. S. (2020). Development of a tool to measure patients' satisfaction of hospital foodservice in a government hospital. *Malaysian Journal of Nutrition*, *26*(2), 141–155. https://doi.org/10.31246/MJN-2019-0047

Budiningsari, D., Shahar, S., Abdul Manaf, Z., & 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., Abdul Manaf, Z., & Susetyowati, S. (2018). Needs assessment for patients food intake monitoring among Indonesian healthcare professionals. *International Nursing Review*, *65*(3), 317–326. https://doi.org/10.1111/inr.12394

Budiningsari, D., Shahar, S., Manaf, Z. A., Nordin, N. A. M., & 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., & 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

Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I.S., & Alcott, P. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). Routledge. https://doi.org/10.4324/9781315563374

Dhini, D., Sugiyanto, S., & Jannah, N. (2022). Pengaruh Modifikasi Resep Lauk Nabati Diet Lunak terhadap Kesukaan dan Sisa Makanan Pasien RS D. *Jurnal Surya Medika*, *8*(2), 63–71. https://doi.org/10.33084/jsm.v8i2.3735

Dubik, S. D., Amegah, K. E., Alhassan, A., Mornah, L. N., & Fiagbe, L. (2019). Compliance with Weekly Iron and Folic Acid Supplementation and Its Associated Factors among Adolescent Girls in Tamale Metropolis of Ghana. *Journal of Nutrition and Metabolism*, *2019*, 1–12. https://doi.org/10.1155/2019/8242896

Fadilla, C., Rachmah, Q., & 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.

Farapti, F., Rasyidah, A. F., Kusumadewi, S. R., Dewi, Y. S., Hasanatuludhhiyah, N., & Winarno, D. D. (2024). Food Waste Assessment to Evaluate Adequacy Intake among Elderly and to Apply Quality Control of Food Service Management in Nursing Home. *Amerta Nutrition*, *8*(3), 416–423. https://doi.org/10.20473/amnt.v8i3.2024.416-423

Gomes, A., Saraiva, C., Esteves, A., & Gonçalves, C. (2020). Evaluation of hospital food Waste-A case study in Portugal. *Sustainability (Switzerland)*, *12*(15), 1–9. https://doi.org/10.3390/su12156157

Haerani, R. S., & Ronitawati, P. (2023). Hubungan Jenis Diet, Daya Terima, Sisa Makanan Dan Kepuasan Pasien Rawat Inap Di Rs X Jakarta. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, *8*(2), 169–182. https://doi.org/10.22236/argipa.v8i2.11292

Hannan-Jones, M., & Capra, S. (2017). Developing a valid meal assessment tool for hospital patients. *Appetite*, *108*, 68–73. https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.09.025

Istiyaningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Anak Di RSA UGM. *Socia Akademika*, *6*(1), 18.

Kartini, R. F., & Primadona, S. (2018). Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, dan Cara Penyajian dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, *2*(3), 212. https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.212-218

Kementrian Kesehatan RI.2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.Jakarta : Kemenkes RI.

Lestari, R. H., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., & 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

Liliani, P. (2020). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Dan Dampaknya Pada Behavioral Intention Restoran Top Yammie. *Jurnal Bina Manajemen*, *8*(2), 18–48. https://doi.org/10.52859/jbm.v8i2.85

Lilis Agustina, & Suzanna Primadona. (2018). Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutrition*, *2*(3), 245–253. https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i3.2018.245-253

Luke Aditya, E., Devita Gunardi, W., Fakultas Ekonomi dan Bisnis, F., & Kristen Krida Wacana, U. (2023). *Pengaruh Kualitas Layanan Makanan dan Kualitas Produk Makanan Terhadap Sisa Makanan Yang Dimediasi Oleh Kepuasan Pasien Akan Service Mix Makanan (Studi pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit UKRIDA di Jakarta)*.

M. Abdelhafez, A., Al Qurashi, L., Al Ziyadi, R., Kuwair, A., Shobki, M., & Mograbi, H. (2012). Analysis of Factors Affecting the Satisfaction Levels of Patients Toward Food Services at General Hospitals in Makkah, Saudi Arabia. *American Journal of Medicine and Medical Sciences*, *2*(6), 123–130. https://doi.org/10.5923/j.ajmms.20120206.03

Mahadika, P., & Lubis, Z. (2022). Pengaruh Periklanan dan Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Konsumen Restoran All You Can Eat. *International Journal of Digital Entrepreneurship and Business*, *3*(1), 31–38. https://doi.org/10.52238/ideb.v3i1.77

Mardianingsih, N., Utami, F. A., & Palupi, I. R. (2020). Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *16*(4), 152. https://doi.org/10.22146/ijcn.42425

McCray, S., Maunder, K., Krikowa, R., & MacKenzie-Shalders, K. (2018). Room Service Improves Nutritional Intake and Increases Patient Satisfaction While Decreasing Food Waste and Cost. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, *118*(2), 284–293. https://doi.org/10.1016/j.jand.2017.05.014

Mumpuni, E., & 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

Murhadi, W. R., & Karsana, W. (2021). Effect of Service Quality and Patient Satisfaction on Behavioral Intention. *Journal of Entrepreneurship & Business*, *2*(1), 25–36. https://doi.org/10.24123/jeb.v2i1.3981

N . K . Nisak, P. Ronitawati, K. C . Palupi Fakultas Ilmu Kesehatan Prodi Ilmu Gizi

Universitas Esa Unggul Jalan Arjuna Utara No.09, Kebun Jeruk, J.-B. 11510 khairizka. citra@esaunggul. ac. i. (2019). *Metode PDAT DAN Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing Dalam Menilai Sisa Makanan Pasien*. *3*(2), 101–106.

Nafi'a, Z. I. (2021). Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit: Literature Review. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS.Dr. Soetomo*, *7*(2), 233. https://doi.org/10.29241/jmk.v7i2.634

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

Nissa, C., & Widyastuti, N. (2020). *Buku Panduan Pre Internship Food Service Management Di Masa Pandemi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang Jl Prof. Soedarto SH Tembalang, Semarang

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

Permenkes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Puruhita, Niken., Hagnyonowati, Ardianto sigit, Murbawani Etisa, A. M. (2014). Gambaran Sisa Makanan dan Mutu Makanan yang Disediakan Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat dr.Kariadi Semarang. *Journal of Nutrition and Health*, *1*(1), 1–14.

Rachmawati, A. D., Anna, C., & Afifah, N. (2021). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Penyajian dan Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit The Patient Satisfaction with Foodservice and Food Presentation in Hospital. *Gorontalo Journal of Nutrition Dietetic*, *1*(2), 37–49.

Rochmawati, N. W., Kusuma, T. S., & 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

Rose Mala Dewi, N., & Ruhana, A. (2023). Studi Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan di Ruang Rawat Inap Kelas III RSUD Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*, *3*(4), 457–463.

Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis Anggaran Belanja Makanan dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Analisis Anggaran Belanja*, *5*(1), 50–58.

Sakawati, H., Agustina, N., & Sulmiah, S. (2021). The Influence of Service Quality on inpatients Satisfaction: Study at Bahagia Hospitals, Makassar City. *Jurnal Office*, *7*(1), 21. https://doi.org/10.26858/jo.v7i1.19819

Sari, N. P. P. W., Padmiari, I. A. E., & Sukraniti, D. P. (2023). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Penyajian Makanan di Rumah Sakit Pemerintah dan Rumah Sakit Swasta. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, *12*(3), 201–208. https://doi.org/10.33992/jig.v12i3.2158

Schiavone, S., Pistone, M. T., Finale, E., Guala, A., & Attena, F. (2020). Patient satisfaction and food waste in obstetrics and gynaecology wards. *Patient Preference and Adherence*, *14*, 1381–1388. https://doi.org/10.2147/PPA.S256314

Serhan, M., & Serhan, C. (2019). The Impact of Food Service Attributes on Customer Satisfaction in a Rural University Campus Environment. *International Journal of Food Science*, *2019*. https://doi.org/10.1155/2019/2154548

Setianto, B., Hanik, U., & Bistara, D. (2021). The Correlation Between Patient Satisfaction Regarding Nutrition Service And Hospital Length Of Stay With Food Waste In Covid–19 Patients. *Journal of Health Sciences*, *14*, 147–152. https://doi.org/10.33086/jhs.v14i02.2045

Sholeha, S., Kusindrati, K., Tanuwijaya, R. R., & Marini, R. (2020). Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, *19*(02), 55–58. https://doi.org/10.33221/jikes.v19i02.513

Siregar, H. K., Lipin, & Pipin, A. (2021). Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Mutu Pelayanan Kesehatan di Rumah Sakit : a Literature Review. *Jurnal Kesehatan Holistic*, *5*(2), 18–30. https://doi.org/10.33377/jkh.v5i2.107

Sulistiawati, D., Dharmawati, T., Abadi, E., gizi STIKes Karya Kesehatan, P. S., akuntansi Korespondensi Ellyani Abadi Prodi Gizi, P., Karya Kesehatan Jln Dermaga Lapulu Kec Abeli Kota Kendari, Stik., Kunci, K., Makanan, R., & Makanan, S. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Kendari. *Jurnal Ilmih Karya Kesehatan*, *2*(1), 2747–2108. https://doi.org/https://stikesks-kendari.e-journal.id/jikk

Sumardilah Dewi Sri. (2022). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan*, *13*(1), 101–109. http://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK

Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. Y., Arfiani, E. P., & Wani, Y. A. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, *5*(1), 51–61. https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.6

Teka, M., Dhar, G., Dana, T., Asnake, G., Wakgari, N., Bonger, Z., & Daga, W. B. (2022). Erratum: Satisfaction with regular hospital foodservices and associated factors among adult patients in Wolaita zone, Ethiopia: A facility-based cross-sectional study (PLoS ONE (2022) 17: 3 (e0264163) DOI: 10.1371/journal.pone.0264163). *PLoS ONE*, *17*(8 August), 273275. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0273275

Thania, E., Magdalena, K., Ningsih, R. W. M., Nuraelah, A., & Rosmiyati, A. (2022). Daya Terima Pasien Terhadap Menu Makanan Biasa Tanpa Diet Khusus Di Rs Pmi Bogor. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, *2*(1), 1. https://doi.org/10.24114/jnc.v2i1.32548

Trinca V, Duizer L, Keller H. Putting quality food on the tray: Factors associated with patients' perceptions of the hospital food experience. J Hum Nutr Diet. 2022 Feb;35(1):81-93. doi: 10.1111/jhn.12929. Epub 2021 Jun 25. PMID: 34080252.

Yudianti, Y., Riskayanti, R., Hapzah, H., Najdah, N., & Nurbaya, N. (2024). Daya terima makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD Provinsi Sulawesi Barat. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, *5*(2), 518. https://doi.org/10.30867/gikes.v5i2.1672

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

Zun, A. B., Ibrahim, M. I., & Hamid, A. A. (2018). Level of satisfaction on service quality dimensions based on SERVQUAL model among patients attending 1 Malaysia clinic in Kota Bharu, Malaysia. *Oman Medical Journal*, *33*(5), 416–422. https://doi.org/10.5001/omj.2018.76

L A M P I R A N

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 ***Informed Consent***

INFORMED CONSENT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :.....

Umur :.....

Menyatakan persetujuan saya untuk membantu dengan menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh

Nama : Elma Pebriani

NIM : P05130221016

Judul : "Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025"

Prosedur penelitian tidak akan memberikan dampak dan risiko apa pun pada saya. Saya telah diberikan penjelasan tentang hal tersebut dan saya telah diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum dimengerti dan telah mendapatkan jawaban yang jelas dan benar

Dengan ini saya menyatakan sukarela untuk ikut sebagai subyek dalam penelitian ini.

Bengkulu,.....2025
Responden

(.....)

Lampiran 2 Surat Pra Penelitian

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

02 Desember 2024

Nomor : PP.06.03/FXXXI.1/ 2167/2024
Perihal : **Izin Pra Penelitian**

Yth.
Kepala Rumah Sakit Rafflesia Kota 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	: Elma Pebriani
nim	: P05130221016
tempat	: Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu
judul	: Analisis Sisa Makanan Terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025
no handphone	: 082294023183

Demikianlah, atas perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terimakasih.

Wakil Direktur I Bidang Akademik

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

Lampiran 3 Kuesioner Kualitas Makanan

KUESIONER KEPUASAN
KUALITAS MAKANAN

Nama :.....
Umur :.....
Jenis Kelamin :.....
Umur :.....
Ruang Rawat Inap :.....
Menu Makan (Pagi, Siang, Sore) :.....

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda cek (√) pada pilihan yang saudara anggap paling sesuai dengan pengalaman dan pemahaman Anda.

No.	Kualitas Makanan	Tingkat kepuasan				
		STS (1)	TS (2)	N (3)	S (4)	SS (5)
1	Rasa makanannya memiliki cita rasa yang lezat dan khas					
2	Tekstur makanannya bagus dan sesuai dengan kondisi saya					
3	Aroma makanannya harum dan enak					
4	Warna makanannya menarik					
5	Porsi makanannya saya sudah sesuai dan cukup untuk saya					
6	Suhu makanan yang disajikan tepat dan sesuai					

Keterangan:

Jawaban Sangat Setuju (skor 5)
Jawaban Setuju (skor 4)
Jawaban Netral (skor 3)
Jawaban Tidak Setuju (skor 2)
Jawaban Sangat Tidak Setuju (skor 1)

Lampiran 4 Formulir *Comstock*

FORMULIR *COMSTOCK*

Nama Pasien :

Kamar dan Kelas :

Hari/Tanggal Pengamatan :

Jenis Makanan	% Sisa Makanan						
	0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
							
Makanan Pokok							
Lauk Hewani							
Lauk Nabati							
Sayur							
Jumlah							
Dikali dengan	6	5	4	3	2	1	0
Total							

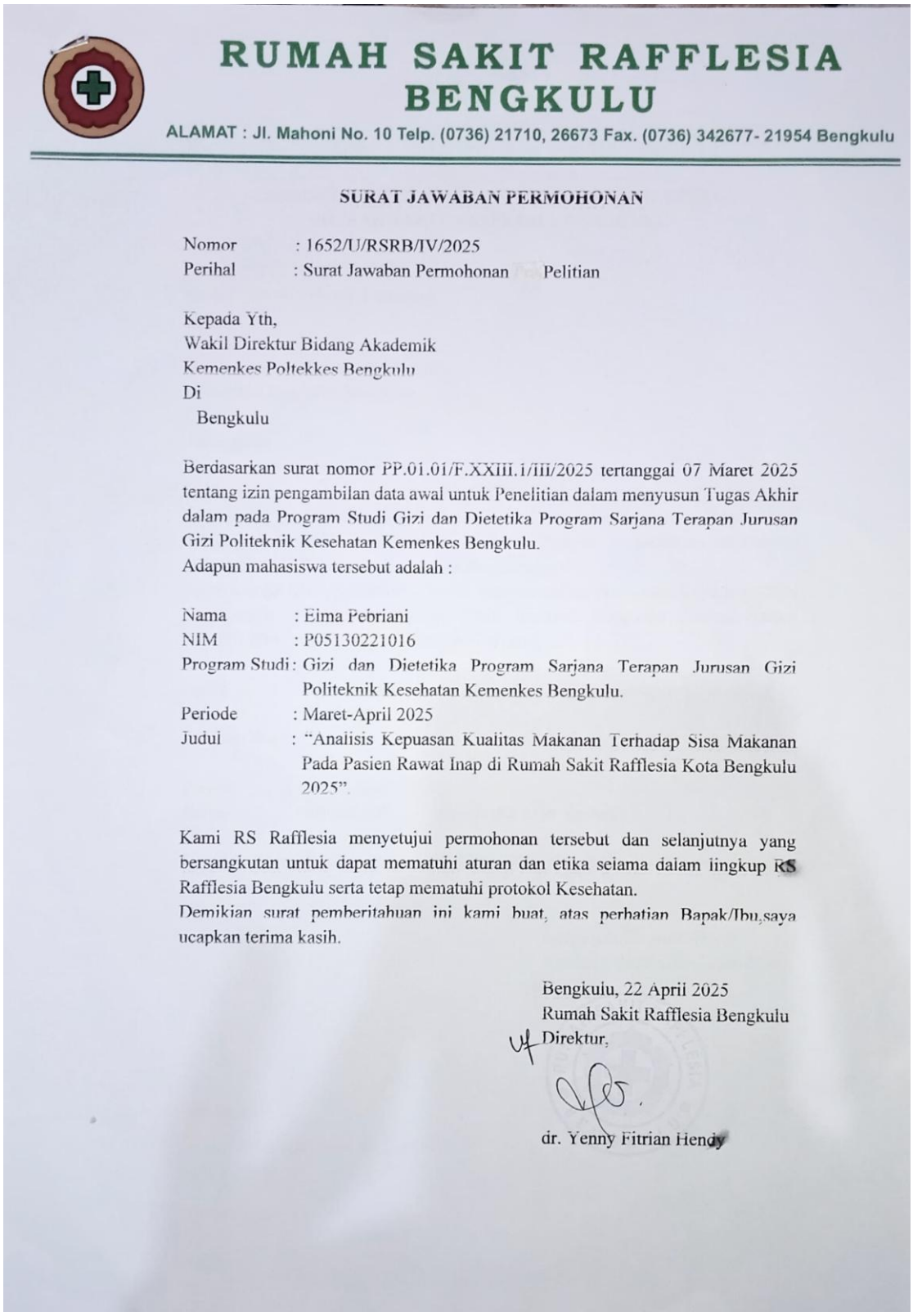
Audit Skor :

$$= \frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu x 6}} \text{ X } 100\% = \frac{\ldots\ldots}{\text{x 6}} \text{ X } 100\% =$$

Keterangan :

Habis  Tidak Habis

Lampiran 5 Surat Izin Penelitian Rumah Sakit Raflesia



RUMAH SAKIT RAFFLESIA BENGKULU

ALAMAT : Jl. Mahoni No. 10 Telp. (0736) 21710, 26673 Fax. (0736) 342677- 21954 Bengkulu

SURAT JAWABAN PERMOHONAN

Nomor : 1652/U/RSRB/IV/2025
Perihal : Surat Jawaban Permohonan Pelitian

Kepada Yth,
Wakil Direktur Bidang Akademik
Kemenkes Poltekkes Bengkulu
Di
Bengkulu

Berdasarkan surat nomor PP.01.01/F.XXIII.1/iii/2025 tertanggai 07 Maret 2025 tentang izin pengambilan data awal untuk Penelitian dalam menyusun Tugas Akhir dalam pada Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Eima Pebriani
NIM : P05130221016
Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
Periode : Maret-April 2025
Judul : "Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu 2025".

Kami RS Rafflesia menyetujui permohonan tersebut dan selanjutnya yang bersangkutan untuk dapat mematuhi aturan dan etika selama dalam lingkup RS Rafflesia Bengkulu serta tetap mematuhi protokol Kesehatan.
Demikian surat pemberitahuan ini kami buat, atas perhatian Bapak/Ibu,saya ucapkan terima kasih.

Bengkulu, 22 April 2025
Rumah Sakit Rafflesia Bengkulu
Direktur,

dr. Yenny Fitrian Hendy

Lampiran 6 Surat Rekomendasi Penelitian Dari Badan Kesatuan Bangsa Dan Politik

PEMERINTAH KOTA BENGKULU

BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Alamat : Jl. Melur No.1 Kelurahan Nusa Indah

Email : bkesbangpolkotabengkulu@gmail.com

REKOMENDASI PENELITIAN

Nomor : 000.9.2/389 /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/FXXXI.1/ /2025 Tanggal 07 Maret 2025 perihal Izin Penelitian

DENGAN INI MENYATAKAN BAHWA

Nama	:	Elma Pebriani
NIM	:	P05130221016
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Prodi/ Fakultas	:	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Judul Penelitian	:	Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025
Tempat Penelitian	:	Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	:	15 Maret 2025 s/d 15 April 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 : 11 Maret 2025

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

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

Lampiran 7 Surat Keterangan Layak Etik

SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN saptabakti

KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
STIKes SAPTA BAKTI
SURAT LAYAK ETIK
No: 098//FB/KEPKSTIKesSaptaBakti/2025

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :

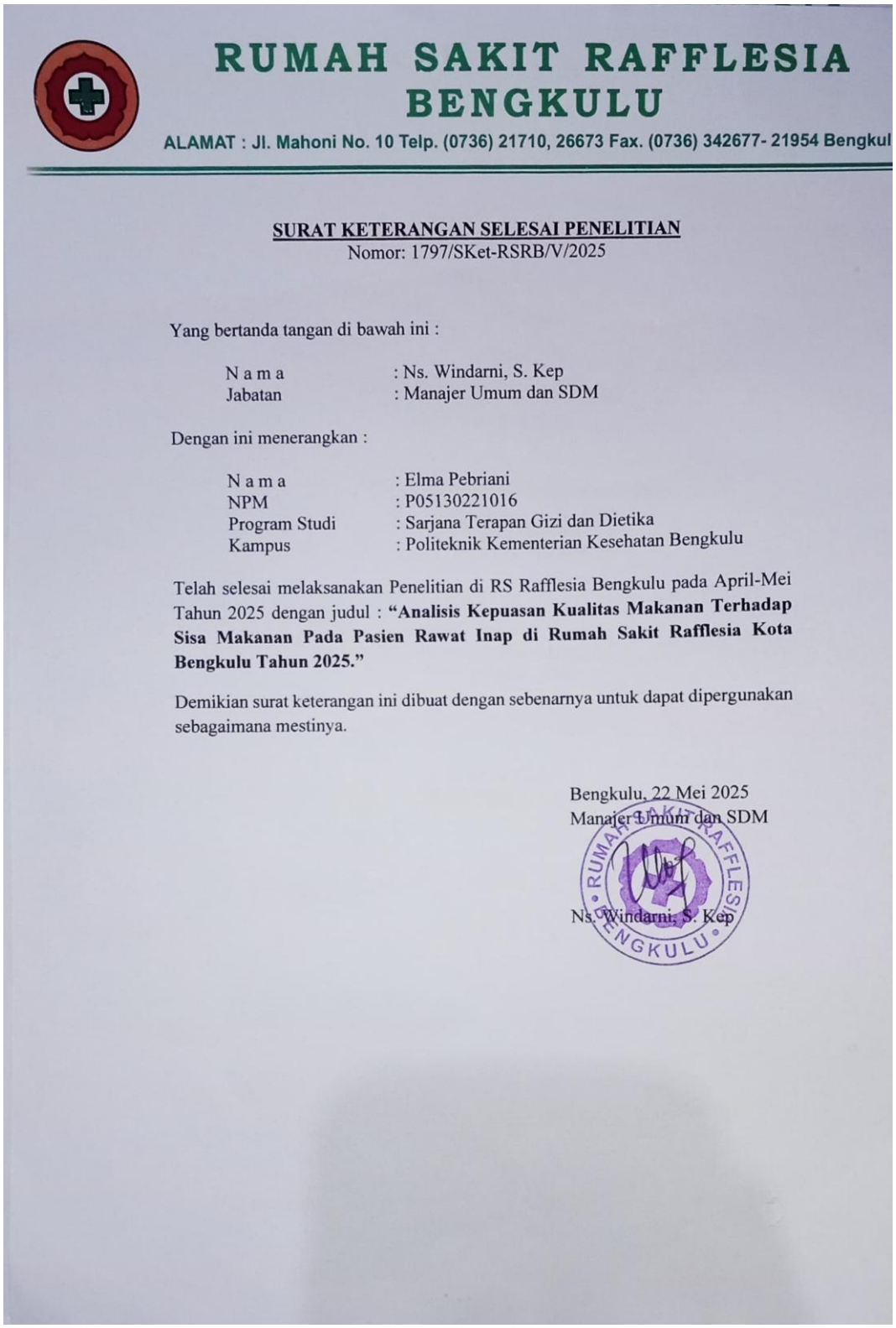
Peneliti utama: *Principal Investigator*	Elma Pebriani
Nama Institusi:	Politeknik Kementrian Kesehatan Bengkulu
Name of The Institution Judul:	Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Raflessia Kota Bengkulu Tahun 2025 ***Analysis of Food Quality Satisfaction on Food Waste in Inpatients at Raflessia 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 01 Maret 2025 sampai dengan tanggal 01 Maret 2026.
This declaration of ethichs applies during the period 01 March *2025 until* 01 March *2026*

01 Maret 2025
Ketua Komite Etik Penelitian

Ns. Novi Lasmadasari, M. Kep

Lampiran 8 Surat Keterangan Selesai Penelitian



RUMAH SAKIT RAFFLESIA BENGKULU

ALAMAT : Jl. Mahoni No. 10 Telp. (0736) 21710, 26673 Fax. (0736) 342677- 21954 Bengkul

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Nomor: 1797/SKet-RSRB/V/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini :

N a m a	: Ns. Windarni, S. Kep
Jabatan	: Manajer Umum dan SDM

Dengan ini menerangkan :

N a m a	: Elma Pebriani
NPM	: P05130221016
Program Studi	: Sarjana Terapan Gizi dan Dietika
Kampus	: Politeknik Kementerian Kesehatan Bengkulu

Telah selesai melaksanakan Penelitian di RS Rafflesia Bengkulu pada April-Mei Tahun 2025 dengan judul : **"Analisis Kepuasan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Rafflesia Kota Bengkulu Tahun 2025."**

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 22 Mei 2025
Manajer Umum dan SDM

RUMAH SAKIT RAFFLESIA BENGKULU

Ns. Windarni, S. Kep

Lampiran 9 Data Mentah Penelitian

No.	Nama	JK	Sisa Makanan				Hasil Sisa (%)	Kategori	KET	Kepuasan Kualitas Makanan						Total	Skor	Kode	Ket
			MP (%)	LH (%)	LN (%)	S (%)				Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Porsi	Suhu				
1	D	1	0	0	0	95	21	2	Tidak Sesuai	4	4	3	4	3	3	21	70	2	Tidak Puas
2	W	2	0	5	50	25	25	2	Tidak Sesuai	5	4	3	3	3	3	21	70	2	Tidak Puas
3	D	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	5	4	4	4	4	4	25	83	1	Puas
4	B	1	25	0	0	25	17	1	Sesuai	4	5	4	4	4	2	23	77	1	Puas
5	Y	2	0	0	0	25	9	1	Sesuai	4	4	4	4	3	4	23	77	1	Puas
6	E	1	25	5	25	0	13	1	Sesuai	4	4	3	3	4	4	22	73	1	Puas
7	I	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	2	2	20	67	2	Tidak Puas
8	F	1	0	0	0	25	8	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
9	S	1	5	0	0	0	7	1	Sesuai	4	4	4	4	3	4	23	77	1	Puas
10	R	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	2	4	4	4	4	22	73	1	Puas
11	S	2	95	0	0	25	29	2	Tidak Sesuai	4	3	2	4	2	4	19	63	2	Tidak Puas
12	B	1	5	0	0	0	4	1	Sesuai	4	4	3	3	4	3	21	70	2	Tidak Puas
13	J	1	0	0	95	25	29	2	Tidak Sesuai	4	4	2	4	2	2	18	60	2	Tidak Puas
14	R	1	5	0	0	5	8	1	Sesuai	4	4	4	4	4	3	23	77	1	Puas
15	S	1	0	0	0	50	13	1	Sesuai	4	4	4	4	4	3	23	77	1	Puas
16	E	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	3	4	4	23	77	1	Puas
17	Z	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	5	5	5	3	4	4	26	87	1	Puas
18	A	1	25	0	0	0	8	1	Sesuai	3	4	4	4	4	4	23	77	1	Puas
19	D	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	3	4	4	4	22	73	1	Puas
20	R	1	0	0	0	100	25	2	Tidak Sesuai	4	3	4	3	4	4	22	73	1	Puas
21	M	1	0	0	0	75	17	1	Sesuai	3	4	3	4	4	4	22	73	1	Puas
22	A	1	0	0	50	5	13	1	Sesuai	3	4	4	4	4	3	22	73	1	Puas

23	E	2	50	0	0	75	29	2	Tidak Sesuai	3	3	4	4	3	3	20	67	2	Tidak Puas
24	E	1	0	0	0	50	17	1	Sesuai	3	3	4	4	4	3	21	70	2	Tidak Puas
25	I	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	3	4	4	4	4	23	77	1	Puas
26	D	1	0	5	5	25	17	1	Sesuai	4	3	4	4	4	3	22	73	1	Puas
27	B	1	5	25	50	75	42	2	Tidak Sesuai	3	4	3	3	3	3	19	63	2	Tidak Puas
28	R	1	0	0	5	25	13	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
29	A	1	0	0	0	5	4	1	Sesuai	4	4	3	4	4	4	23	77	1	Puas
30	F	2	5	5	0	0	8	1	Sesuai	3	4	4	4	4	4	23	77	1	Puas
31	S	2	25	5	25	50	34	2	Tidak Sesuai	4	3	3	3	3	4	20	67	2	Tidak Puas
32	U	1	5	0	0	0	4	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
33	H	2	0	0	0	25	9	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
34	NS	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
35	R	2	5	0	0	0	5	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
36	R	1	5	0	5	0	9	1	Sesuai	4	3	4	3	4	4	22	73	1	Puas
37	H	2	5	25	5	50	29	2	Tidak Sesuai	3	3	3	3	4	4	20	67	2	Tidak Puas
38	Z	1	0	0	5	25	13	1	Sesuai	4	4	4	3	3	3	21	70	2	Tidak Puas
39	S	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	3	4	4	4	4	23	77	1	Puas
40	M	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
41	K	2	5	0	100	5	33	2	Tidak Sesuai	3	4	4	3	3	4	21	70	2	Tidak Puas
42	D	1	0	0	0	5	4	1	Sesuai	4	4	4	4	3	4	23	77	1	Puas
43	E	2	5	0	0	0	4	1	Sesuai	3	4	4	4	3	4	22	73	1	Puas
44	A	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
45	M	2	0	5	5	25	17	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
46	Y	1	0	0	5	25	17	1	Sesuai	4	4	4	4	3	3	22	73	1	Puas
47	D	1	0	0	5	25	13	1	Sesuai	4	4	4	4	3	3	22	73	1	Puas
48	A	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas

49	A	1	0	0	5	25	13	1	Sesuai	3	4	3	3	3	4	20	67	2	Tidak Puas
50	Y	2	5	5	0	25	17	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
51	M	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	4	4	3	3	21	70	2	Tidak Puas
52	N	2	5	5	25	50	29	2	Tidak Sesuai	3	3	3	3	3	3	18	60	2	Tidak Puas
53	F	2	25	0	25	100	58	2	Tidak Sesuai	3	4	3	3	3	3	19	63	2	Tidak Puas
54	G	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
55	W	2	25	5	5	50	50	2	Tidak Sesuai	3	4	4	4	3	4	22	73	1	Puas
56	SJ	1	5	25	5	0	17	1	Sesuai	3	4	4	3	3	4	21	70	2	Tidak Puas
57	E	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	4	4	3	4	22	73	1	Puas
58	G	1	25	5	25	50	33	2	Tidak Sesuai	3	3	4	4	3	3	20	67	2	Tidak Puas
59	O	1	0	0	5	25	13	1	Sesuai	4	4	4	3	3	4	22	73	1	Puas
60	H	1	0	0	5	5	8	1	Sesuai	4	4	4	3	3	4	22	73	1	Puas
61	S	1	5	5	25	50	29	2	Tidak Sesuai	3	4	3	3	3	3	19	63	2	Tidak Puas
62	Y	1	5	0	0	25	13	1	Sesuai	3	4	4	4	4	4	23	77	1	Puas
63	A	2	25	5	25	50	34	2	Tidak Sesuai	3	3	3	4	3	4	20	67	2	Tidak Puas
64	D	1	0	0	0	100	25	2	Tidak Sesuai	3	4	4	3	3	3	20	67	2	Tidak Puas
65	E	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	3	4	23	77	1	Puas
66	B	1	5	5	0	25	17	1	Sesuai	4	4	4	4	4	3	23	77	1	Puas
67	J	2	50	0	0	25	21	2	Tidak Sesuai	3	4	4	3	3	3	20	67	2	Tidak Puas
68	E	1	5	0	25	0	13	1	Sesuai	4	4	3	3	4	4	22	73	1	Puas
69	UD	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
70	R	2	5	0	0	5	8	1	Sesuai	4	4	4	4	3	4	23	77	1	Puas
71	S	1	5	0	5	25	17	1	Sesuai	4	4	4	4	3	4	23	77	1	Puas
72	M	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	4	4	4	4	23	77	1	Puas
73	NU	2	0	0	100	5	29	2	Tidak Sesuai	3	4	4	3	3	3	20	67	2	Tidak Puas
74	NE	2	0	0	0	5	4	1	Sesuai	3	4	4	3	4	3	21	70	2	Tidak Puas

75	S	1	0	0	0	25	25	2	Tidak Sesuai	3	4	4	3	3	4	21	70	2	Tidak Puas
76	Y	1	25	0	0	0	8	1	Sesuai	4	4	4	4	3	4	23	77	1	Puas
77	S	1	0	0	5	25	13	1	Sesuai	4	4	4	4	4	3	23	77	1	Puas
78	N	2	0	0	100	100	50	2	Tidak Sesuai	3	4	4	3	3	3	20	67	2	Tidak Puas
79	M	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	5	4	5	4	4	4	26	87	1	Puas
80	U	2	0	0	25	0	8	1	Sesuai	3	4	4	4	3	4	22	73	1	Puas
81	D	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	3	4	4	4	22	73	1	Puas
82	AT	2	0	0	0	100	25	2	Tidak Sesuai	3	4	4	4	4	4	23	77	1	Puas
83	TN	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	4	4	4	4	23	77	1	Puas
84	WK	2	25	50	25	0	29	2	Tidak Sesuai	3	3	3	4	4	3	20	67	2	Tidak Puas
85	SR	2	95	100	100	100	96	2	Tidak Sesuai	3	3	4	3	3	3	19	63	2	Tidak Puas
86	S	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
87	N	2	50	5	100	100	67	2	Tidak Sesuai	3	3	4	3	3	4	20	67	2	Tidak Puas
88	J	1	0	0	0	75	17	1	Sesuai	3	4	4	3	3	4	21	70	1	Puas
89	E	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	4	4	3	4	22	73	1	Puas
90	A	2	0	0	0	0	0	1	Sesuai	3	4	4	3	3	3	20	67	2	Tidak Puas
91	B	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
92	S	2	0	0	5	5	8	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
93	M	2	0	0	75	5	21	2	Tidak Sesuai	3	3	3	3	4	4	20	67	2	Tidak Puas
94	L	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
95	A	2	0	0	0	25	13	1	Sesuai	4	4	4	3	4	4	23	77	1	Puas
96	NK	2	50	0	0	100	38	2	Tidak Sesuai	3	4	3	4	3	3	20	67	2	Tidak Puas
97	RS	1	0	0	0	0	0	1	Sesuai	5	4	4	4	4	4	25	83	1	Puas
98	A	2	0	0	75	0	17	1	Sesuai	3	4	4	3	4	3	21	70	2	Tidak Puas
99	W	1	0	0	0	5	4	1	Sesuai	4	4	4	4	4	4	24	80	1	Puas
100	A	1	0	0	25	0	8	1	Sesuai	3	4	4	4	4	4	23	77	1	Puas

Lampiran 10 Hasil Uji Statistik

Karakteristik Jenis Kelamin

Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	54	54,0	54,0	54,0
	Perempuan	46	46,0	46,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Uji Validitas Kuesioner

Correlations

		Pertanyaan Pertama	Pertanyaan Kedua	Pertanyaan Ketiga	Pertanyaan Keempat	Pertanyaan Kelima	Pertanyaan Keenam	Total
Pertanyaan Pertama	Pearson Correlation	1	,187	,177	,103	,260**	,153	,628**
	Sig. (2-tailed)		,062	,079	,310	,009	,128	,000
	N	100	100	100	100	100	100	100
Pertanyaan Kedua	Pearson Correlation	,187	1	,299**	,039	,002	,103	,451**
	Sig. (2-tailed)	,062		,002	,698	,988	,306	,000
	N	100	100	100	100	100	100	100
Pertanyaan Ketiga	Pearson Correlation	,177	,299**	1	,240*	,049	,149	,546**
	Sig. (2-tailed)	,079	,002		,016	,627	,140	,000
	N	100	100	100	100	100	100	100
Pertanyaan Keempat	Pearson Correlation	,103	,039	,240*	1	,233*	,175	,535**
	Sig. (2-tailed)	,310	,698	,016		,020	,082	,000
	N	100	100	100	100	100	100	100
Pertanyaan Kelima	Pearson Correlation	,260**	,002	,049	,233*	1	,253*	,570**
	Sig. (2-tailed)	,009	,988	,627	,020		,011	,000
	N	100	100	100	100	100	100	100
Pertanyaan Keenam	Pearson Correlation	,153	,103	,149	,175	,253*	1	,550**
	Sig. (2-tailed)	,128	,306	,140	,082	,011		,000
	N	100	100	100	100	100	100	100
Total	Pearson Correlation	,628**	,451**	,546**	,535**	,570**	,550**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,000	,000	,000	
	N	100	100	100	100	100	100	100

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Uji Normalitas

Descriptives

			Statistic	Std. Error
Skor	Mean		74,41	,526
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	73,37	
		Upper Bound	75,45	
	5% Trimmed Mean		74,47	
	Median		73,33	
	Variance		27,645	
	Std. Deviation		5,258	
	Minimum		60	
	Maximum		87	
	Range		27	
	Interquartile Range		7	
	Skewness		-,222	,241
	Kurtosis		-,114	,478

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov[a]			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Skor	,169	100	,000	,958	100	,003

a. Lilliefors Significance Correction

Distribusi Frekuensi Kepuasan Pasien

Kategori Kualitas Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Puas	66	66,0	66,0	66,0
	Tidak Puas	34	34,0	34,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Distribusi Frekuensi Kelompok makanan meliputi makanan pokok, makanan hewani, sayur, dan buah

Makanan Pokok

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	64	64,0	64,0	64,0
	5	20	20,0	20,0	84,0
	25	10	10,0	10,0	94,0
	50	4	4,0	4,0	98,0
	95	2	2,0	2,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Lauk Hewani

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	81	81,0	81,0	81,0
	5	14	14,0	14,0	95,0
	25	3	3,0	3,0	98,0
	50	1	1,0	1,0	99,0
	100	1	1,0	1,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Lauk Nabati

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	62	62,0	62,0	62,0
	5	16	16,0	16,0	78,0
	25	11	11,0	11,0	89,0
	50	3	3,0	3,0	92,0
	75	2	2,0	2,0	94,0
	95	1	1,0	1,0	95,0
	100	5	5,0	5,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Sayur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	0	43	43,0	43,0	43,0
	5	12	12,0	12,0	55,0
	25	23	23,0	23,0	78,0
	50	9	9,0	9,0	87,0
	75	4	4,0	4,0	91,0
	95	1	1,0	1,0	92,0
	100	8	8,0	8,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Distribusi Frekuensi Sisa Makanan

Kategori Sisa Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	73	73,0	73,0	73,0
	Tidak Sesuai	27	27,0	27,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Hasil Uji Statistik

Case Processing Summary

	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Kategori Kualitas Makanan * Kategori Sisa Makanan	100	100,0%	0	0,0%	100	100,0%

Kategori Kualitas Makanan * Kategori Sisa Makanan Crosstabulation

			Kategori Sisa Makanan		
			Sesuai	Tidak Sesuai	Total
Kategori Kualitas Makanan	Puas	Count	63	3	66
		% within Kategori Kualitas Makanan	95,5%	4,5%	100,0%
	Tidak Puas	Count	10	24	34
		% within Kategori Kualitas Makanan	29,4%	70,6%	100,0%
Total		Count	73	27	100
		% within Kategori Kualitas Makanan	73,0%	27,0%	100,0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	49,658[a]	1	,000		
Continuity Correction[b]	46,364	1	,000		
Likelihood Ratio	51,050	1	,000		
Fisher's Exact Test				,000	,000
Linear-by-Linear Association	49,161	1	,000		
N of Valid Cases	100				

a. 0 cells (0,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 9,18.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval Lower	95% Confidence Interval Upper
Odds Ratio for Kategori Kualitas Makanan (Puas / Tidak Puas)	50,400	12,766	198,977
For cohort Kategori Sisa Makanan = Sesuai	3,245	1,923	5,477
For cohort Kategori Sisa Makanan = Tidak Sesuai	,064	,021	,199
N of Valid Cases	100		

Lampiran 11 Lembar Bimbingan Skripsi

URAIAN BIMBINGAN PROPOSAL SKRIPSI

No.	Hari/Tanggal	Uraian Bimbingan	Paraf	
			Pembimbing I	Pembimbing II
1.	Jum'at 1 NOV 2024	Mengusulkan TOPIK Judul proposal		
	Senin 1 Des 2024	konsul Topik Judul		
2.	Jum'at 8 NOV 2024	konsul BAB 1		
	Selasa 10 Des 2024	Konsul BAB 1 - 3		
3.	Jum'at 15 NOV 2024	Revisi Bab 1 - 3		
	Jum'at 29 NOV 2024			
4.	Kamis 6 Des 2024	Revisi BAB 1 - 3		
	8 Jan 2025			
5.		Revisi BAB 1 - 3		
	27 Jan 2025	Revisi BAB 1 - 3		
6.	29 Jan 2025	Revisi BAB 1 - 3 & Daftar Pustaka		
		Revisi BAB 1 - 3 & Kuesioner / instrument		

7.		Acc Seminar proposal		
8.				
9.				
10.				

Keterangan :
Mahasiswa wajib melakukan bimbingan **minimal 6 kali** sebelum ujian proposal skripsi sebagai syarat untuk dapat mengajukan permohonan ujian proposal skripsi

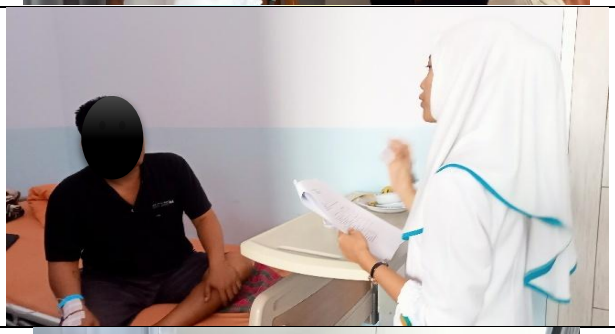
URAIAN BIMBINGAN HASIL SKRIPSI

No.	Hari/Tanggal	Uraian Bimbingan	Paraf	
			Pembimbing I	Pembimbing II
1.	Senin 5 Mei 2025	Bimbingan hasil Penelitian		
		Bimbingan hasil Penelitian		
2.	Kamis 8 Mei 2025	Revisi hasil Penelitian		
		Bimbingan hasil dan Pembahasan		
3.	Selasa 13 Mei 2025	Bimbingan Bab IV dan V		
		Revisi hasil dan Pembahasan		
4.	Kamis 15 Mei 2025	Revisi Bab IV dan V		
		Revisi hasil dan Pembahasan		
5.	Rabu 21 Mei 2025	Konsultasi Bab IV, V dan daftar pustaka		
		Revisi Bab IV dan V		
6.	Jum'at 23 Mei 2025	Acc Skripsi		
		Acc Skripsi		

Lampiran 12 Dokumentasi

















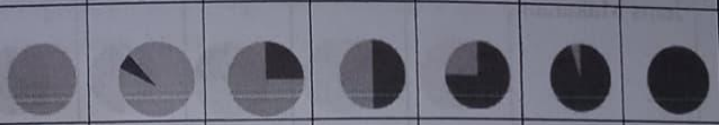



FORMULIR *COMSTOCK*

Nama Pasien :

Kamar dan Kelas :

Hari/Tanggal Pengamatan :

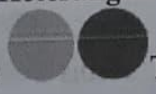
Jenis Makanan	% Sisa Makanan						
	0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
							
Makanan Pokok	✓						
Lauk Hewani	✓						
Lauk Nabati	✓						
Sayur	✓						
Jumlah	4						
Dikali dengan	6	5	4	3	2	1	0
Total							

Audit Skor :

$$= \frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu x 6}} \text{ X } 100\% = \frac{24}{4 \text{ x } 6} \text{ X } 100\% = 100\ \%$$

Sisa % = 100 - 100 = 0 %

Keterangan :



Habis Tidak Habis

FORMULIR *COMSTOCK*

Nama Pasien :

Kamar dan Kelas :

Hari/Tanggal Pengamatan :

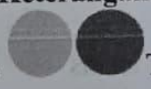
Jenis Makanan	% Sisa Makanan						
	0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
							
Makanan Pokok		✓					
Lauk Hewani			✓				
Lauk Nabati		✓					
Sayur				✓			
Jumlah		2	1	1			
Dikali dengan	6	5	4	3	2	1	0
Total							

Audit Skor :

$$= \frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu x 6}} \text{ X } 100\% = \frac{17}{24 \text{ x } 6} \text{ X } 100\% = 70{,}8\%$$

sisa % : 100 - 71 = 29 %

Keterangan :

Habis  Tidak Habis

FORMULIR *COMSTOCK*

Nama Pasien :

Kamar dan Kelas :

Hari/Tanggal Pengamatan :

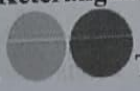
Jenis Makanan	% Sisa Makanan						
	0%	5%	25%	50%	75%	95%	100%
							
Makanan Pokok			✓				
Lauk Hewani		✓					
Lauk Nabati			✓				
Sayur	✓						
Jumlah	1	1	2				
Dikali dengan	6	5	4	3	2	1	0
Total							

Audit Skor :

$$= \frac{\text{Total nilai}}{\text{Jumlah jenis menu x 6}} \text{ X } 100\% = \frac{21}{24} \text{ X } 100\% = 87{,}5\ \%$$

Gagal = 100 % - 87,5 % = 12,5 %

Keterangan :



Habis Tidak Habis