

Lampiran 1. Pola Menu Makanan biasa

**Pola Menu Makanan Biasa
Di RSI Unisma**

Tabel 5. Pola menu makanan biasa

No.	Waktu	Makanan pokok	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayur	Buah	Minuman	Kategori		
								Seimbang	Kurang seimbang	Tidak seimbang
1.	Pagi	Nasi putih	Daging bb. Bistik	Tempe balut tepung	Sop (wortel + baby corn + kembang kol)	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Ayam saos mentega	Sate tempe	Sayur bening sawi manis + kecambah	Melon	Air mineral	√		
	Malam	Nasi putih	Ikan patin masak pindang	Tahu	Tumis manisa	-	Air mineral	√		
2.	Pagi	Nasi putih	Ayam bb. Lada hitam	Rolade tahu isi sosis	Sop (buncis + kentang + jamur kuping)	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Udang masak teriyaki	Tempe bacem	Sayur bening bayam + blonceng	Semangka	Air mineral	√		

	Malam	Nasi putih	Telur cetak saos asam manis	Perkedel kentang panggang	Cah brokoli + sawi putih + wortel	-	Air mineral	√		
3.	pagi	Nasi putih	Rawon daging	Tempe goreng	kecambah	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Pepes ikan tongkol	Tahu ungkep	Sayur asem (kacang panjang + labu siam + jagung)	Pepaya	Air mineral	√		
	Malam	Nasi putih	Sate telur puyuh	Tempe bumbu rujak	Cah kecambah + sawi hijau	-	Air mineral	√		
4.	Pagi	Nasi putih	Opor ayam	Tahu bumbu kemiri	Tumis wortel + baby corn + buncis	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Telur bb. Balado	Tempe ungkep	Sayur bening kangkung + blonceng	Pisang ambon	Air mineral	√		
	Malam	Nasi putih	Koloke ayam saos asam manis	Loaf tahu	Sop gambas + jamur es + brokoli	-	Air mineral	√		
5.	Pagi	Nasi putih	Rolade ayam	Tempe bumbu merah	Sop (kentang + sawi hijau + buncis)	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Fillet ikan	Tahu bacem	Sup kuah oyong + tofu +	Melon	Air mineral	√		

			saos kari		soun					
	Malam	Nasi putih	Ayam bb. Kecap	Perkedel kentang panggang	Cap cay sayuran	-	Air mineral	√		
6.	Pagi	Lontong + soun	Bakso + soday	Tahu putih kukus	-	-	Air mineral		√	
	Siang	Nasi putih	Sate udang	Tempe mendoan	Sayur bening bayam + labu siam	Semangka	Air mineral	√		
	malam	Nasi putih	Asem – asem tengiri	Pepes tahu	Tumis buncis + kecambah	-	Air mineral	√		
7.	Pagi	Nasi putih	Soto ayam + telur ½ butir	Tempe goreng	Kubis	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Ikan leres saos bolognes	Oseng tahu	Sop sehat (wortel +kubis + kentang + buncis)	Pepaya	Air mineral	√		
	Malam	Nasi putih	Lapis daging	Tempe orek	Lodeh terong bumbu kemiri	-	Air mineral	√		
8.	Pagi	Nasi putih	Daging bumbu semur	Tahu goreng	Kentang + misoa	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Rolade ayam	Tempe bumbu kuning	Sop bening jamur kuping + kacang merah + buncis	melon	Air mineral	√		

	Malam	Nasi putih	Fuyunghai	Perkedel kentang panggang	Cap cay sayuran	-	Air mineral	√		
9.	Pagi	Nasi putih	Ayam ungkep bb. kuning	Tempe mendoan	Sup bening oyong + jagung pipil	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Udang goreng tepung	Tahu bacem	Sayur asem (kacang panjang + labu siam)	Pisang	Air mineral	√		
	Malam	Nasi putih	Soto daging	Tempe goreng	Kubis	-	Air mineral	√		
10.	Pagi	Nasi putih	Tongseng daging sapi	Perkedel tahu	Cah sawi putih + wortel	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Botok ikan patin	Orem – orem tempe	Sayur bening bayam + oyong	Semangka	Air mineral	√		
	Malam	Nasi putih	Omelet telur isi sayuran (jamur/wortel)	Tahu bumbu rujak	Cah kecambah + sawi hijau	-	Air mineral	√		
10+1.	Pagi	Nasi putih	Fillet ayam saos asam manis	Tempe goreng	Sop sehat (kentang + buncis + wortel + kubis)	-	Air mineral	√		
	Siang	Nasi putih	Ikan patin bb.	Tahu ungkep	Sayur asem jakarta	Pepaya	Air mineral	√		

			Merah		(kacang panjang + cambah kedele + krai)					
	Malam	Nasi putih	Daging bb. Rendang	Botok tempe	Bobor selada air bumbu kemiri	-	Air mineral	√		

Lampiran 2. Form Standar Porsi

Form Standar porsi

Form Standar porsi						
	Hari Ke-	Nama Menu	Bahan Makanan	Standar Porsi (gram)	Kesesuaian	
					Ya	Tidak
Pagi	10	Nasi putih	Beras giling masak	145, 148, 151		
		longseng dg. sapi	daging sapi	65, 60, 62		
		perkedet				
		Tahu goreng	tahu	48, 39, 52		
		Cah sawi putih +	sawi putih	20, 24, 27		
		Wortel	Wortel	35, 30, 32		
Siang						
		Nasi putih	Beras giling masak	152, 149, 153		
		Botok ikan patin	ikan patin	69, 72, 75		
		orem-orem tempe	tempe Kdl murni	43, 42, 43		
		sayur bening bayam	bayam	35, 40, 48		
Sore		+ oyong	oyong	10, 15, 12		
		Nasi putih	Beras giling masak	157, 155, 158		
		Telur ayam ceplok	telur Ayam	40, 45, 48		
		Tahu Bumbu rujak	tahu	49, 51, 52		
		Cah hijau sawi	sawi hijau	76, 74, 72		
		hijau				

Lampiran 3. Form Uji kesukaan Pasien terhadap makanan

Form Uji kesukaan Pasien terhadap makanan

Form Daya Terima Pasien

Nama : Chamul anwar .
Usia : 22 .
Kelas Perawatan : 3 .
No. Handphone : 089529423 899 .
Alamat : Jl. Ikan hiu .

Petunjuk pengisian
Untuk menu ditulis sesuai menu yang didapat dihidangkan.
Untuk rasa, aroma, suhu, dan tesktur di isi sesuai kategori dibawah ini:

4 : Sangat Suka
3 : Suka
2 : Kurang suka
1 : Tidak Suka

Menu	Rasa	Aroma	Suhu	Tekstur
Nasi	4	4	4	4 .
ayam	4	4	4	4 .
perkedel	4	4	4	4
Sayur	3	3	3	3 .

Krititik dan saran (untuk makanan yang dihidangkan / penyelenggaraan makanan yang baik) :

Sugah pas.

Tabel 5. Data Uji kesukaan Pasien Pada Makan siang (Nasi putih) Selama 4 Hari

Nasi	Rasa		Aroma		Tekstur		Suhu	
	n	%	N	%	n	%	n	%
Sangat suka	8	53	8	53	8	53	8	53
Suka	7	47	7	47	7	47	7	47
Kurang suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	15	100	15	100	15	100	15	100

Tabel 6. Data Uji kesukaan Pasien Pada Makan siang (lauk hewani) Selama 4 Hari

Lauk Hewani	Rasa		Aroma		Tekstur		Suhu	
	n	%	N	%	n	%	n	%
Sangat suka	12	80	12	80	12	80	12	80
Suka	3	20	3	20	3	20	3	20
Kurang suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	15	100	15	100	15	100	15	100

Tabel 7. Data Uji kesukaan Pasien Pada Makan siang (lauk Nabati) Selama 4 Hari

Lauk Nabati	Rasa		Aroma		Tekstur		Suhu	
	n	%	N	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	33	5	33	5	33	5	33
Suka	8	53	8	53	8	53	8	53
Kurang suka	2	14	2	14	2	14	2	14
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	15	100	15	100	15	100	15	100

Tabel 8. Data Uji kesukaan Pasien Pada Makan siang (sayur) Selama 4 Hari

Nasi	Rasa		Aroma		Tekstur		Suhu	
	n	%	N	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	33	5	33	5	33	5	33
Suka	8	53	8	53	8	53	8	53
Kurang suka	2	14	2	14	2	14	2	14
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	15	100	15	100	15	100	15	100

Tabel 9. Data Uji kesukaan Pasien Pada Makan siang (buah) Selama 4 Hari

Nasi	Rasa		Aroma		Tekstur		Suhu	
	n	%	N	%	n	%	n	%
Sangat suka	15	100	15	100	15	100	15	100
Suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Kurang suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	15	100	15	100	15	100	15	100

Tabel 10. dokumentasi

No.	Gambar	No.	Gambar
1	 Foto Jagung pipil 5 gram untuk satu porsi pada menu sayur sup	6	 Foto penimbangan buah melon 107 gram (satu porsi)
2	 Foto penimbangan ayam goreng untuk satu porsi pasien (114 gram)	7	 Foto menu hari ke 1 pada makan pagi (nasi putih 151 gram, sayur sup 20 gram, daging bumbu kecap 45 gram, tempe 50 gram dan susu 200 ml)

3	 Foto penimbangan telur ayam rebus (28 gram) untuk menu soto	8  Foto makanan lengkap siklus menu hari ke 6 pada makan siang
4	 Foto penimbangan nasi putih (296 gram) satu porsi	9  Foto makanan lengkap siklus menu hari ke 1 pada makan sore

5



Foto baby corn 10 gram pada menu sup siklus hari ke satu

10



Foto menu hari ke 1 pada makan siang (nasi putih 150 gram, sayur bening sawi 30 gram, ayam bumbu merah 50 gram, sate tempe 50 gram)