

LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Penilaian Pola Menu

Pola Menu Makanan Biasa Kelas Perawatan III di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang

Tabel 6. Data Hasil Pengamatan Pola Menu Makanan Biasa Kelas Perawatan III di RSUD Kanjuruhan Kapanjen Kabupaten Malang

No.	Waktu	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Kategori		
							Seimbang	Kurang Seimbang	Tidak Seimbang
1.	Pagi	Nasi putih	Opor ayam	Rendang tahu	Cah wortel, sawi daging, bakso, taoge	-	√		
	Siang	Nasi putih	Balado tuna	Tempe bacem	Sup wortel + ayam jahe + jagung manis	Pisang	√		
	Sore	Nasi putih	Semur telur	Tempe mendoan	Oseng labu siam + tahu	-	√		
2.	Pagi	Nasi putih	Telur ceplok	Bistik tahu	Tumis kacang panjang, wortel, sosis	-	√		
	Siang	Nasi putih	Kare daging	Rempah tahu	Sayur bening bayam, gambas	Semangka	√		
	Sore	Nasi putih	Ayam goreng kemangi	Opor tempe	Sup wortel, kentang, arcis	-	√		
3.	Pagi	Nasi putih	Empal daging	Tempe goreng	Soto wortel + taoge	-	√		
	Siang	Nasi putih	Omelet telur + sosis	Balado tempe	Sayur asem kangkung + taoge	Pisang	√		

No.	Waktu	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Kategori		
							Seimbang	Kurang Seimbang	Tidak Seimbang
	Sore	Nasi putih	Ayam bb kecap	Tahu telur	Sup wortel, gambas, bakso	-	√		
4.	Pagi	Nasi putih	Kare ayam	Semur tahu	Tumis sawi putih, wortel, sawi hijau	-	√		
	Siang	Nasi putih	Daging bb rujak	Orek tempe	Bobor bayam + labu siam	Pepaya	√		
	Sore	Nasi putih	Kare telur	Bacem tahu	Sup gambas, misoa, ayam	-	√		
5.	Pagi	Nasi putih	Telur asin	Tempe goreng	Tumis kacang panjang, wortel, sosis	-	√		
	Siang	Nasi putih	Bistik ayam	Balado tahu	Sup wortel, gambas, bakso	Pepaya	√		
	Sore	Nasi putih	Semur daging	Tahu crispy	Lodeh labu siam + tempe	-	√		
6.	Pagi	Nasi putih	Ayam bb kuning	Semur tahu	Tumis wortel, buncis, kentang	-	√		
	Siang	Nasi putih	Pepes tuna	Tempe ungkep kelapa	Sayur asem jakarta (kacang panjang, labu siam, jagung)	Melon	√		
	Sore	Nasi putih	Lapis daging	Orem-orem tahu	Semur wortel + kentang	-	√		
7.	Pagi	Nasi putih	Telur asin	Rendang tempe	Brongkos kacang panjang, labu siam	-	√		
	Siang	Nasi putih	Rendang daging	Orem-orem tempe	Sayur asem (kacang panjang, ketimun, jagung)	Semangka	√		

No.	Waktu	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Kategori		
							Seimbang	Kurang Seimbang	Tidak Seimbang
	Sore	Nasi putih	Ayam balut kelapa	Kare tahu	Cah wortel, sawi putih, bakso	-	√		
8.	Pagi	Nasi putih	Daging bb bali	Besengek tahu	Cah sawi putih, sawi hijau, sosis	-	√		
	Siang	Nasi putih	Telur bb bali	Nyomok tempe	Bening bayam, labu siam, jagung	Pisang	√		
	Sore	Nasi putih	Asem-asem tuna	Sb. Goreng tempe kemangi	Sup wortel, buncis, brokoli	-	√		
	Pagi	Nasi putih	Ayam bb kuning	Semur tahu	Asem-asem wortel, buncis, tomat hijau	-	√		
9.	Siang	Nasi putih	Bistik daging	Oseng tahu taoge	Sup wortel, jagung, arcis	Pisang	√		
	Sore	Nasi putih	Fuyunghai sosis	Besengek tempe	Lodeh kacang panjang + labu siam	-	√		
	Pagi	Nasi putih	Opor daging	Nyomok tahu	Tumis sawi putih, wortel, sawi hijau	-	√		
10.	Siang	Nasi putih	Ayam bb rujak	Tempe bb sate	Bobor sawi hijau + taoge	Melon	√		
	Sore	Nasi putih	Rendang telur	Oseng tempe + taoge	Sup wortel, buncis, jamur	-	√		
	Pagi	Nasi putih	Telur asin	Opor tahu	Tumis kacang panjang, taoge	-	√		
11.	Siang	Nasi putih	Ayam bb bali	Kare tahu	Cah wortel, sawi putih, bakso	Pisang	√		
	Sore	Nasi putih	Martabak telur	Rendang tempe	Sup gambas + wortel + bakso	-	√		

Lampiran 2. Form Standar Porsi

Form Standar Porsi

Hari Ke-4 Waktu	Nama Menu	Bahan Makanan	Standar Porsi (g)	Penerapan Standar Porsi (g)	Kesesuaian		Keterangan
					Ya	Tidak	
Pagi	Nasi	Makanan pokok	200	181	✓	-	
			200	160		✓	
			200	171		✓	
	Kore ayam	Lauk hewani	75	71	✓	-	
			75	53		✓	
			75	55		✓	
	Semur tahu	Lauk nabati	50	37		✓	
			50	45	✓		
			50	39		✓	
	Tumis sawi putih,	Sayur	75	51		✓	
	sawi hijau		75	60		✓	
			75	45		✓	
Siang	Nasi	Makanan pokok	200	245		✓	
			200	238	✓		
			200	243		✓	
	Daging bb rujak	Lauk hewani	50	37		✓	
			50	36		✓	
			50	36		✓	
	Orek tempe	Lauk nabati	25	46		✓	
			25	54		✓	
			25	41		✓	
	Bakar bayam + labu siam	Sayur	75	118		✓	
			75	102		✓	
			75	88	✓		
	Pisang	Buah	100	179		✓	
			100	141		✓	

Gambar 13. Form Standar Porsi

Lampiran 3. Form Uji Tingkat Kesukaan Pasien

Form Daya Terima Makanan

Nama : Ryan
 Usia : 24
 No. RM : 88888
 Waktu Makan : 3
 Kelas perawatan :
 Petunjuk pengisian:
 Untuk menu ditulis sesuai menu yang didapat/dihidangkan.
 Untuk kolom rasa, aroma, warna, tesktur dan suhu diisi sesuai kategori dibawah ini:
 4 : Sangat Suka
 3 : Suka
 2 : Kurang suka
 1 : Tidak Suka

Menu	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Suhu
Nasi	3	3	3	3	3
tahu / tempe .	3	3	3	3	3
sayur	3	3	3	3	3
buah	3	3	3	3	3
telur / pating	3	3	3	3	3

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

Buah kalau bisa jangan cuma pisang saja bisa.
 jangan buah yg lain.

Form Daya Terima Makanan

Nama : Muifan
 Usia : 46 th
 No. RM : 471405
 Waktu Makan : 12.35
 Kelas perawatan : 30
 Petunjuk pengisian:
 Untuk menu ditulis sesuai menu yang didapat/dihidangkan.
 Untuk kolom rasa, aroma, warna, tesktur dan suhu diisi sesuai kategori dibawah ini:
 4 : Sangat Suka
 3 : Suka
 2 : Kurang suka
 1 : Tidak Suka

Menu	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Suhu
Peper ikan tongkol	3	2	3	3	2
Sayur kacang panjang	2	3	3	3	3
Tempe	3	3	3	3	2
Nasi	3	3	3	3	2
Pisang	3	3	3	3	3

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

Saran saya sebaiknya dihidangkan saat masih hangat

Gambar 14. Form Uji Tingkat Kesukaan Pasien

Lampiran 4. Data Penimbangan Selama 4 Hari Pengamatan

Tabel 7. Data Penimbangan Selama 4 Hari Pengamatan

Hari Ke-	Waktu	Nasi (g)	Lauk Hewani (g)				Lauk Nabati (g)		Sayur (g)	Buah (g)
			Ayam	Daging sapi	Telur ayam, telur asin	Ikan	Tahu	Tempe		
I	Pagi	181	62				44		46	
		160	46				54		54	
		171	48				47		41	
	Siang	245		67				51	118	134
		238		65				59	102	106
		243		65				45	88	116
	Sore	208			56		36		46	
		224			48		66		49	
		162			41		53		52	
II	Pagi	174			70			21	50	
		160			75			19	46	
	Siang	174	39				65		34	92
	Sore	206		54			54		83	
III	Pagi	155	68				46		55	
		161	64				50		59	
		152	74				40		48	
	Siang	195				45		39	52	89
		182				56		36	48	110
		206				72		28	60	74
	Sore	151		70			34		80	
		180		76			68		76	
		165		92			44		81	

Hari Ke-	Waktu	Nasi (g)	Lauk Hewani (g)				Lauk Nabati (g)		Sayur (g)	Buah (g)
			Ayam	Daging sapi	Telur ayam, telur asin	Ikan	Tahu	Tempe		
IV	Pagi	190	65				59		49	
		183	73				52		61	
		165	75				54		51	
	Siang	195				68		41	42	110
		208				44		43	42	118
		220				98		37	43	84
	Sore	177			55			33	64	
		186			47			36	62	
		167			55			35	59	
JUMLAH		5784	614	489	447	383	866	523	1841	1033
Rata-rata/per sajian		187	61	70	56	64	51	37	59	103
Standar Porsi		200	75	50	60	40	50	25	75	100
%pemenuhan		93,5	81,9	139,7	93,1	159,6	101,9	149,4	78,7	103
Kategori		Sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Sesuai	Tidak sesuai	Sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Sesuai

Lampiran 5. Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang Selama 4 Hari

Tabel 8. Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Nasi Putih)
Selama 4 Hari

Nasi Putih	Rasa		Aroma		Warna		Tekstur		Suhu	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kurang suka	0	0	0	0	0	0	0	0	3	20
Suka	15	100	15	100	15	100	14	93	11	73
Sangat suka	0	0	0	0	0	0	1	7	1	7
JUMLAH	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%

Tabel 9. Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Hewani)
Selama 4 Hari

Lauk Hewani	Rasa		Aroma		Warna		Tekstur		Suhu	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Kurang suka	1	7	1	7	0	0	1	7	1	7
Suka	13	87	13	87	15	100	13	87	14	93
Sangat suka	1	7	1	7	0	0	1	7	0	0
JUMLAH	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%

Tabel 10. Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Lauk Nabati)
Selama 4 Hari

Lauk Nabati	Rasa		Aroma		Warna		Tekstur		Suhu	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak suka	1	7	0	0	0	0	0	0	0	0
Kurang suka	1	7	1	7	0	0	1	7	2	13
Suka	13	87	14	93	5	100	14	93	13	87
Sangat suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%

Tabel 11. Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Sayur) Selama 4 Hari

Sayur	Rasa		Aroma		Warna		Tekstur		Suhu	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak suka	1	7	0	0	0	0	0	0	0	0
Kurang suka	1	7	0	0	2	13	0	0	0	0
Suka	12	80	13	87	12	80	15	100	15	100
Sangat suka	1	7	2	13	1	7	0	0	0	0
JUMLAH	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%

Tabel 12. Data Uji Tingkat Kesukaan Pasien Pada Makan Siang (Buah) Selama 4 Hari

Buah	Rasa		Aroma		Warna		Tekstur		Suhu	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak suka	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7
Kurang suka	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Suka	13	87	13	87	14	93	13	87	14	93
Sangat suka	1	7	1	7	0	0	1	7	0	0
JUMLAH	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%	15	100%

Lampiran 6. Surat Permohonan Ijin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG

- Kampus Utama : Jalan Besar Ijen No. 77 C. Malang 65112. Telepon (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746
- Kampus I : Jalan Srikoyo No. 106 Jember. Telepon (0331) 486613
- Kampus II : Jalan Ahmad Yani Sumberporong Lawang. Telepon (0341) 427847
- Kampus III : Jalan Dr. Soetomo No. 46 Blitar. Telepon (0342) 801043
- Kampus IV : Jalan KH. Wakhid Hasyim No. 64 B Kediri. Telepon (0354) 773095
Website: <http://www.poltekkes-malang.ac.id> E-mail: direktorat@poltekkes-malang.ac.id



Nomor : DP.02.01/5.0/ C851 /2019
Lampiran : -
Perihal : Surat Permohonan Ijin Penelitian

Malang, 19 Maret 2019

Kepada Yth.
Kepala Bakesbangpol Kabupaten Malang
Di
Tempat

Dalam rangka pemenuhan tugas akhir Karya Tulis Ilmiah, maka bersama ini kami hadapkan mahasiswa Program Studi D-III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang bernama:

No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	Jovita Juan Wuri NIM .1603000037	- Gambaran Umum Rumah Sakit - Prevalensi Kejadian Preklamsia/eklamsia - Data dasar pasien - Data Riwayat Penyakit Pasien - Tingkat Konsumsi
2	Siska Astria NIM .1603000027	- Gambaran Umum Rumah Sakit - Siklus Menu makanan biasa dan penerapannya - Standart porsi makanan biasa - Daya terima Pasien pada makanan biasa
3	Dwi Anggraini Puspitasari NIM .1603000034	- Karakteristik dan jumlah pasien GGK - Tingkat konsumsi Energi dan protein pasien GGK - Kadar Hb pasien GGK - Status gizi pasien GGK - Kualitas hidup pasien
4	Yhovita Maharani NIM .1603000034	- Tingkat konsumsi Protein - Kadar Hemoglobin - Kadar Ureum - Kadar Kreatinin

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Studi Pendahuluan, pada:

Tanggal : 19 Maret 2019 s/d 30 April 2019
Waktu : 08.00 – selesai
Tempat : RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.


Ketua Jurusan Gizi
Tapriadi, SKM.MPd
NIP. 196411071988121001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Direktur RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang
2. Ka.Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang

Gambar 15. Surat Permohonan Ijin Penelitian

Lampiran 7. Surat Ijin Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KANJURUHAN
 Jalan Panji No.100 Telp (0341) 395041 Fax (0341) 395024
 E-mail : rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id Website : <http://rsud-kanjuruhan.malangkab.go.id>
KEPANJEN – 65163

Kepanjen, 29 April 2019

Nomor : 072.1/ 946 /35.07.208/2019 Sifat : Biasa Lampiran : -	Kepada Yth. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian	Di MALANG

Menunjuk surat dari Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang Nomor: DP.02.01/5.0/0851/2019 tanggal 19 Maret 2019. Perihal Ijin Penelitian, dengan ini diberitahukan bahwa pada prinsipnya kami menyetujui dan mengijinkan mahasiswa Program Studi D III Gizi dalam rangka melakukan kegiatan penelitian di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang atas

Nama	: Siska Astria
NIM	: 1603000027
Judul Penelitian	: Penyelenggaraan Makanan Biasa di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang (Studi Terhadap Siklus Menu, Standar Porsi dan Penerapannya Serta Daya Terima Pasien)
Tempat Penelitian	: Instalasi Gizi, Airlangga, Brawijaya, Diponegoro, Imam Bonjol

Adapun biaya serta hal yang berkaitan dengan kegiatan ijin penelitian dimaksud menjadi tanggung jawab pihak Peneliti. Selanjutnya sebelum pelaksanaan penelitian agar berkoordinasi terlebih dahulu dengan Instalasi Diklat Litbang & Perpustakaan Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.



**AN. DIREKTUR RSUD KANJURUHAN
 KABUPATEN MALANG
 WADIV ADMINISTRASI & KEUANGAN**
MAHILA SURYA DEWI, S. Sos., M. Si
 Pembina Tk I
 NIP. 19710713 199003 2 002

Tembusan disampaikan kepada
 Yth. Sdr. :

1. Direktur sebagai Laporan
2. Wa. Dir. Administrasi & Keuangan
3. Kabid Yan Per

Gambar 16. Surat Ijin Penelitian

Lampiran 8. Surat Keterangan Layak Etik


PEMERINTAH KABUPATEN MALANG
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KANJURUHAN
KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
 Jalan Panji No.100 Telp (0341) 395041 Fax (0341) 395024
 E-mail : rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id Website : <http://rsud-kanjuruhan.malangkab.go.id>
KEPANJEN – 65163

SURAT KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
“ETHICAL APPROVAL”

No : 72.1/EA.KEPK-010/35.07.208/2019

Protokol penelitian yang diusulkan oleh :
 The research protocol proposed by

Peneliti Utama : Siska Astria
Principal In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Malang
Name of the Institution : Nutrition Program Poltekkes Kemenkes Malang

Dengan judul :
 Title

Penyelenggaraan Makanan Biasa Di Rsud Kanjuruhan Kepanjen Kabupaten Malang
 (Ordinary Food Organization in Rsud Kanjuruhan Kepanjen Malang Regency)

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Resiko, 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.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion / Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy and, 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 24 April 2019 sampai dengan tanggal 24 April 2020.

This declaration of ethics applies during the period April 24th, 2019 until April 24th, 2020.

Malang, April 24th 2019
 Chairperson,

Dr. DEDDY SETYO NUGROHO, Sp.B

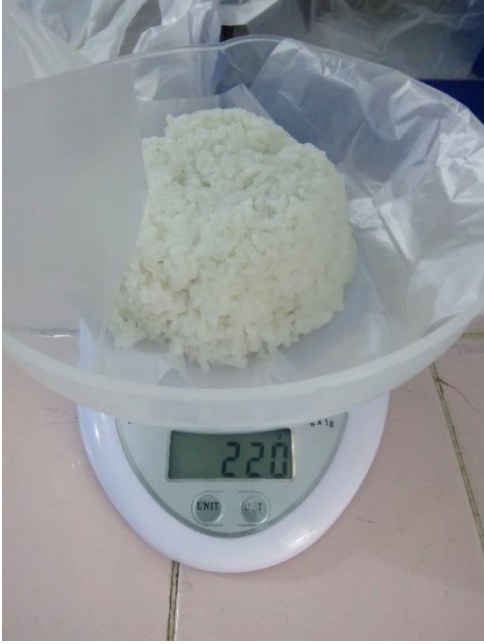
Gambar 17. Surat Keterangan Layak Etik

Lampiran 9. Nota Dinas

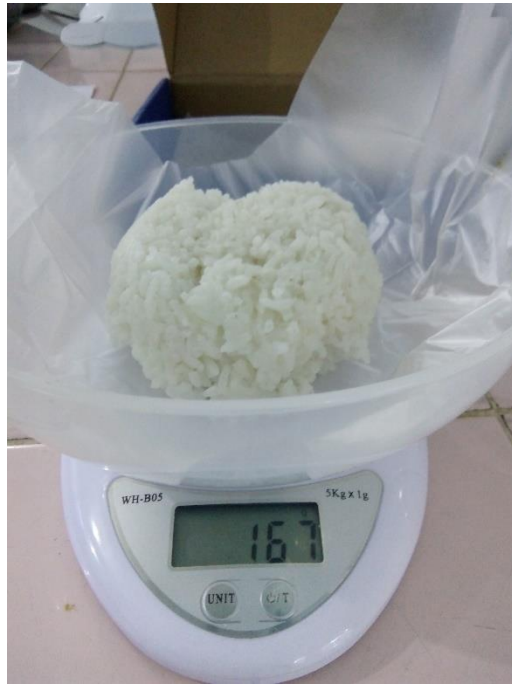
	PEMERINTAH KABUPATEN MALANG RUMAH SAKIT UMUM DAERAH KANJURUHAN Jalan Panji No.100 Telp (0341) 395041 Fax (0341) 395024 E-mail : rsud-kanjuruhan@malangkab.go.id Website : http://rsud-kanjuruhan.malangkab.go.id KEPANJEN –65163										
NOTA DINAS											
Kepada : Yth. – Instalasi GIZI - Airlangga - Brawijaya - Diponegoro - Imam Bonjol Dari : Ka. Inst. Diklat Litbang & Perpustakaan Tanggal : 13 Mei 2019 Lampiran : 1 berkas Nomor : 072.1/157/35.07.208.204/2019 Perihal : Penghadapan Penelitian											
Menunjuk Surat Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang tanggal 29 April 2019 Nomor : 072.1/946/35.07.208/2019 Perihal Ijin Penelitian bersama ini kami hadapkan penelitian mahasiswa Program Studi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Malang di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang atas : <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Nama</td> <td>: Siska Astria</td> </tr> <tr> <td>NIM</td> <td>: 1603000027</td> </tr> <tr> <td>Program Studi</td> <td>: D-III Gizi</td> </tr> <tr> <td>Judul Penelitian</td> <td>: Penyelenggaraan Makanan Biasa di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang (Studi Terhadap Siklus Menu, Standar Porsi dan Penerapannya serta Daya Terima Pasien)</td> </tr> <tr> <td>Tempat Penelitian</td> <td>: Instalasi Gizi, Airlangga, Brawijaya, Diponegoro, Imam Bonjol</td> </tr> </table> Sehubungan dengan hal tersebut di mohon untuk : 1. Memberikan Informasi / data seputar dengan topik Penelitian Peserta 2. Melaporkan yang bersangkutan apabila melakukan pelanggaran / kedisiplinan. Demikian untuk menjadikan perhatian dan atas kerja samanya disampaikan terima kasih. Ka. Instalasi Diklat Litbang & Perpustakaan Wa. Ka. Inst. Diklat Litbang & Perpustakaan <u>HENRI DIDIHARTO, S. Kep. Ners, M.Pd.</u> NIP. 19730529 199803 1 002		Nama	: Siska Astria	NIM	: 1603000027	Program Studi	: D-III Gizi	Judul Penelitian	: Penyelenggaraan Makanan Biasa di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang (Studi Terhadap Siklus Menu, Standar Porsi dan Penerapannya serta Daya Terima Pasien)	Tempat Penelitian	: Instalasi Gizi, Airlangga, Brawijaya, Diponegoro, Imam Bonjol
Nama	: Siska Astria										
NIM	: 1603000027										
Program Studi	: D-III Gizi										
Judul Penelitian	: Penyelenggaraan Makanan Biasa di RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang (Studi Terhadap Siklus Menu, Standar Porsi dan Penerapannya serta Daya Terima Pasien)										
Tempat Penelitian	: Instalasi Gizi, Airlangga, Brawijaya, Diponegoro, Imam Bonjol										

Gambar 18. Nota Dinas

Lampiran 10. Dokumentasi

DOKUMENTASI PENGAMATAN	
	
Nasi Putih Menu hari ke-1 makan siang Berat : 220 gram	Lauk Hewani (Balado tuna) Menu hari ke-1 makan siang Berat : 65 g
	
Lauk Nabati (Tempe bacem) Menu hari ke-1 makan siang Berat : 37 gram	Sayur (Sup wortel + ayam + jahe + jagung manis) Menu hari ke-1 makan siang Berat : 71 gram

DOKUMENTASI PENGAMATAN



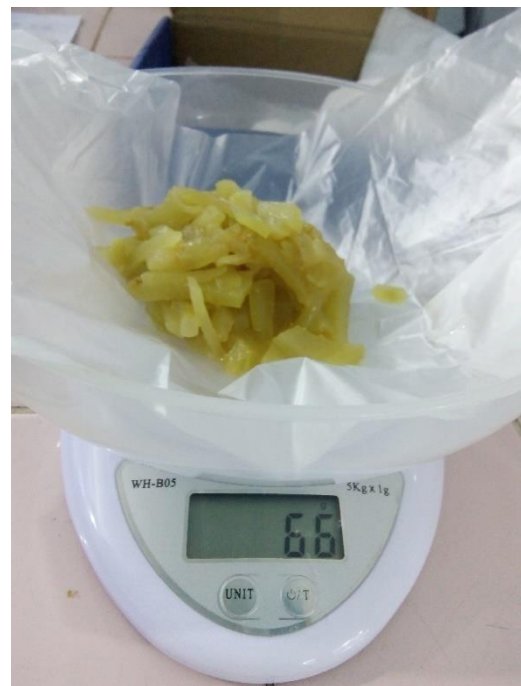
Nasi Putih
Menu hari ke-1 makan sore
Berat : 167 gram



Lauk Hewani (Semur telur ayam)
Menu hari ke-1 makan sore
Berat : 55 g



Lauk Nabati (Kare tempe)
Menu hari ke-1 makan sore
Berat : 32 gram



Sayur (Oseng labu siam + tahu)
Menu hari ke-1 makan sore
Berat : 66 gram

DOKUMENTASI PENGAMATAN



Menu hari ke-1 makan siang

- Nasi putih
- Lauk hewani (balado tuna)
- Lauk nabati (bacem tempe)
- Sayur (sup wortel + ayam + jahe + jagung manis)



Menu hari ke-1 makan sore

- Nasi putih
- Lauk hewani (semur telur ayam)
- Lauk nabati (kare tempe)
- Sayur (oseng labu siam+tahu)