

Lampiran 1. Formulir Gambaran Umum Responden dan *work sampling*

1. Nama Responden :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Pendidikan Terakhir :

No	Kegiatan	Waktu Penyelesaian (menit)
	<b>Kegiatan Produktif Langsung</b>	
1	Menerima Bahan Makanan dari Penerimaan	
2	Membersihkan, Menimbang dan Memotong Bahan Makanan Sesuai Porsi dan Jumlah Pasien	
3	Membuat Racikan Bumbu sesuai dengan Menu	
4	Mempersiapkan bumbu untuk makan sore	
5	Mengolah Bahan Makanan Pokok	
6	Mengolah Bahan Makanan Lauk dan Sayur	
7	Mempersiapkan Snack sesuai dengan menu dan jadwal pemberian	
8	Memplating Makanan Pokok	
9	Memplating Lauk dan Sayur	
	<b>Kegiatan Produktif Tidak Langsung</b>	
10	Menyalurkan Bumbu, Lauk dan Sayur ke bagian Pengolahan	
11	Mendistribusikan Snack	
12	Mendistribusikan Makanan	
13	Membersihkan (Mencuci) Alat Masak	
14	Membersihkan Lingkungan Kerja	

Sumber: Diadaptasi dari Utami dan Sugiono (2013) dengan modifikasi penulis

Lampiran 2. Tabel Standar Beban Kerja

No	Kegiatan	Waktu Penyelesaian (menit)	Waktu Kerja Tersedia (Menit/Tahun)	Standar Beban Kerja
	<b>Kegiatan Produktif Langsung</b>			
1	Menerima Bahan Makanan dari Penerimaan			
2	Membersihkan, Menimbang dan Memotong Bahan Makanan Sesuai Porsi dan Jumlah Pasien			
3	Membuat Racikan Bumbu sesuai dengan Menu			
4	Mempersiapkan bumbu untuk makan sore			
5	Mengolah Bahan Makanan Pokok			
6	Mengolah Bahan Makanan Lauk dan Sayur			
7	Mempersiapkan Snack sesuai dengan menu dan jadwal pemberian			
8	Memplating Makanan Pokok			
9	Memplating Lauk dan Sayur			
	<b>Kegiatan Produktif Tidak Langsung</b>			
10	Menyalurkan Bumbu, Lauk dan Sayur ke bagian Pengolahan			
11	Mendistribusikan Snack			
12	Mendistribusikan Makanan			
13	Membersihkan (Mencuci) Alat Masak			
14	Membersihkan Lingkungan Kerja			

Sumber: Diadaptasi dari Utami dan Sugiono (2013) dengan modifikasi penulis

Lampiran 3. Kuesioner Waktu Kerja Tersedia

<b>Kode</b>	<b>Faktor</b>	<b>Waktu Kerja</b>	<b>Keterangan</b>
A	Hari Kerja		Hari/Tahun
B	Cuti Tahunan		Hari/Tahun
C	Pendidikan dan Latihan		Hari/Tahun
D	Hari Libur Nasional		Hari/Tahun
E	Ketidakhadiran Kerja		Hari/Tahun
F	Waktu Kerja		Jam/Hari
	Hari Kerja Tersedia		Hari/Tahun
	Waktu Kerja Tersedia		Menit/Tahun

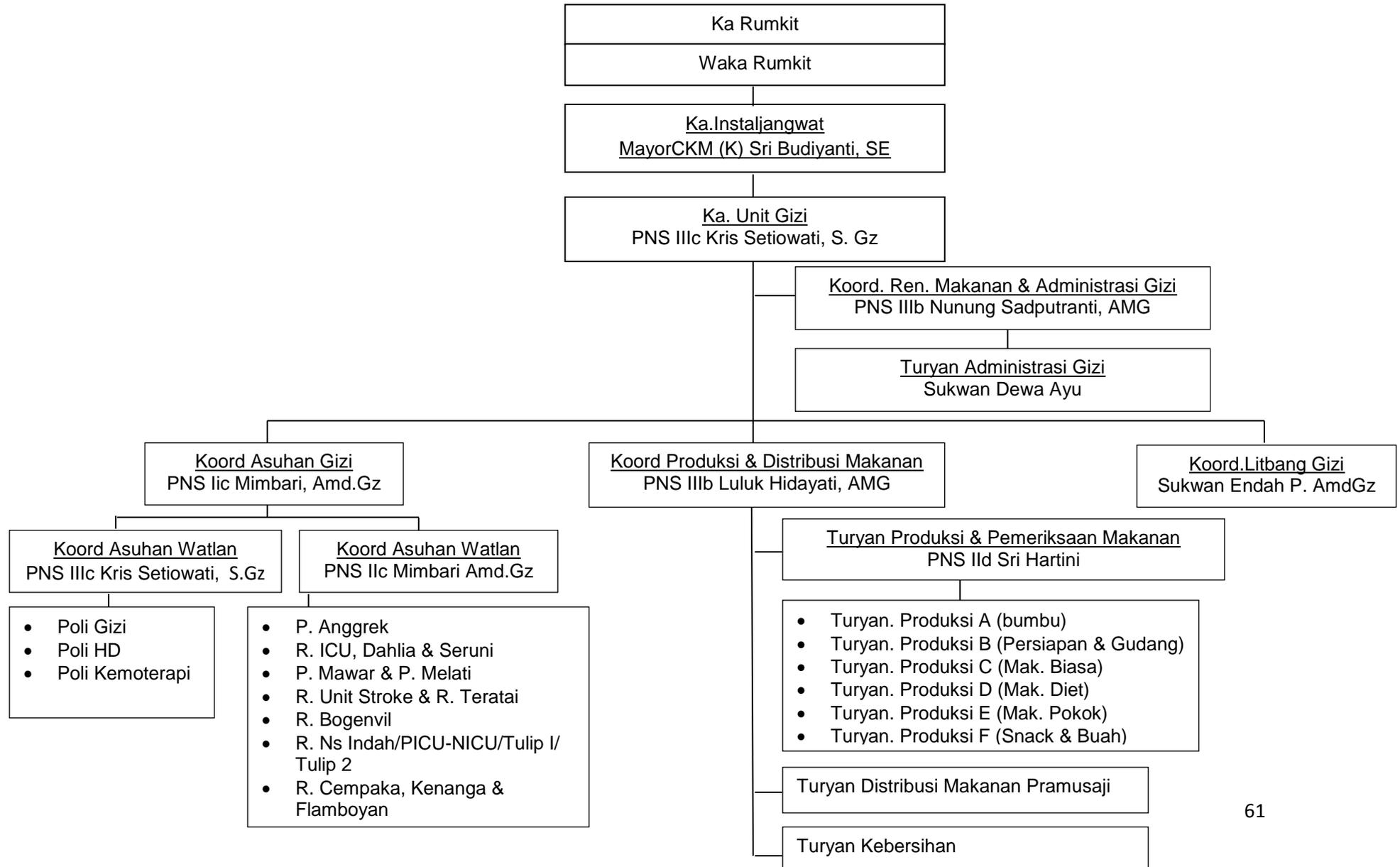
Sumber: Diadaptasi dari Utami dan Sugiono (2013) dengan modifikasi penulis

Lampiran 4. Pedoman Wawancara kepada Kepala Instalasi Gizi  
Pedoman Wawancara

Narasumber : Kepala Instalasi Gizi

1. Berapa jumlah tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi ini?
2. Ada berapa shift dan bagaimana pembagian shift tenaga kerja tersebut?
3. Ada berapa siklus menu dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi ini?
4. Dalam pelayanan penyelenggaraan makanan siapa sajakah yang dilayani?
5. Berapa jumlah rata-rata pasien yang dilayani setiap hari?
6. Kegiatan pokok apa saja dalam penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh tenaga kerja pengolah makanan?
7. Apakah ada SOP dalam pelaksanaan setiap kegiatan tersebut? Apabila ada bagaimanakah SOP nya?
8. Apakah ada keterlambatan dalam distribusi makanan kepada pasien? Apabila ada berapa lama keterlambatan tersebut dan pada jadwal makan apa?
9. Apakah ada pelatihan atau diklat untuk setiap tenaga kerja pengolah makanan?

Lampiran 5. Bagan Struktur Organisasi Unit Gizi



Lampiran 6. Absensi Penelitian

RUMAH SAKIT TK. II dr. SOEPRAOEN  
INSTALASI PENDIDIKAN

**ABSENSI PENELITIAN**

Nama Peneliti : DESITA MEI KALHA NIM : 1603100030  
 Judul Penelitian : Analisis Beban Kerja Dengan Metode Workload Indicator Staffing Need (WISN) Dan Kebutuhan Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi RST Dr Soepraoen Malang  
 Asal Institusi : POLTEKES KEMENKES MALANG  
 Tempat Penelitian : Instalasi Gizi

NO	HARI/TANGGAL	NAMA UNIT	TTD KA UNIT/NAMA TERANG/STEMPEL
1	Senin, 6 Maret 2017	Instalasi Gizi (Perniapan & Pengolahan lauk & sayur)	 Kris Setiowati, S. Gz NIP. 19711204 199603 2 003
2	Selasa, 7 Maret 2017	Instalasi Gizi (makanan pokok & snack)	 Kris Setiowati, S. Gz NIP. 19711204 199603 2 003
3	Kamis, 9 Maret 2017	Instalasi Gizi (Penerimaan Bahan Makanan)	 Kris Setiowati, S. Gz NIP. 19711204 199603 2 003
4	Selasa, 14 Maret 2017	Instalasi Gizi (Pengolahan dan distribusi makanan sore)	 Kris Setiowati, S. Gz NIP. 19711204 199603 2 003
5	Rabu, 15 Maret 2017	Instalasi Gizi (Pengolahan makanan pokok dan snack)	 Kris Setiowati, S. Gz NIP. 19711204 199603 2 003
6	Jumat, 17 Maret 2017	Instalasi Gizi (Perniapan dan pengolahan lauk & sayur)	 Kris Setiowati, S. Gz NIP. 19711204 199603 2 003

Catatan: Data hasil penelitian harus dipresentasikan dahulu di Instaldik dengan dihadiri Ka Ru/Ka Pol/Pimpinan Unit tempat dilakukannya pengambilan data sebelum dipresentasikan di institusi pendidikan/kampus.

Lampiran 7. Surat Keterangan selesai Penelitian



**KESEHATAN DAERAH MILITER V/BRAWIJAYA  
RUMAH SAKIT TK. II dr. SOEPROAEN**

Jalan Sodanco Supriadi No. 22 Malang 65147 Telp. (0341) 325111/325112



**SURAT KETERANGAN**

**Nomer : SKet / 29 / VII / 2017**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Yunining Setyowati**  
Pangkat / NRP : **Mayor Ckm (K) / NRP. 2920033570670**  
Jabatan : **Kepala Instalasi Pendidikan**  
Kesatuan : **Rumah Sakit Tk. II dr. Soepraoen**

Menerangkan bahwa:

Nama : **Desita Mei Ikalia**  
NIM : **1603400030**  
Nama Institusi : **Poltekkes Kemenkes Malang**  
Prodi/Jurusan : **D-IV Alih Jenjang Jurusan Gizi**

Telah melaksanakan penelitian pada tanggal 6 Maret s.d 17 Maret 2017 di Rumah Sakit Tk.II dr. Soepraoen Malang untuk usulan penelitian yang berjudul " Analisis Beban Kerja Dengan Metode Workload Indicator Staffing Need (WISN) Dan Kebutuhan Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Tk. II dr. Soepraoen Malang ".

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 21 Juli 2017

A.n. Kepala Rumah Sakit Tk. II dr. Soepraoen  
Kepala Instalasi Pendidikan,



**Yunining Setyowati**  
**Mayor Ckm (K) NRP. 2920033570670**

Lampiran 8. Surat Persetujuan Etik



**KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG**

**REKOMENDASI PERSETUJUAN ETIK  
ETHICAL APPROVAL RECOMMENDATION  
Reg.No.: 261 / KEPK-POLKESMA/2017**

Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kemenkes Malang telah menyelenggarakan Pertemuan pada tanggal 3 Maret 2017 untuk membahas protokol penelitian

*The Ethic Committee of Polytechnic of Health The Ministry of Health in Malang has convened a meeting on March 3<sup>rd</sup> 2017 to discuss the research protocol*

<p>Judul <i>Entitled</i></p>	<p><b>BEBAN KERJA DENGAN METODE <i>WORK LOAD INDICATOR STAFFING NEED (WISN)</i> DAN KEBUTUHAN TENAGA PENGOLAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RST. dr. SOEPRAOEN MALANG</b></p> <p><i>Workload Analysis Of Food Processing With Work Load Indicator Staffing Need (WISN) Method And Labor Needs In Nutrition Instalation Of RST. dr. Soepraoen Malang</i></p>
<p>Peneliti <i>Researcher</i></p>	<p>Desita Mei Ikalia</p>

Dan menyimpulkan bahwa protokol tersebut telah memenuhi semua persyaratan etik  
*And concluded that the protocol has fulfilled all ethical requirements*

  
**Dr. ANNAMARI MUSTAFA, MSc.**  
Head of Committee

Lampiran 9. Contoh Logbook

Nama :

Unit Kerja :

No	Kegiatan	Waktu Penyelesaian (menit)								
		Bulan Januari								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<b>Kegiatan Produktif Langsung</b>									
1	Menerima Bahan Makanan dari Penerimaan									
2	Membersihkan, Menimbang dan Memotong Bahan Makanan Sesuai Porsi dan Jumlah Pasien									
3	Membuat Racikan Bumbu sesuai dengan Menu									
4	Mempersiapkan bumbu untuk makan sore									
5	Mengolah Bahan Makanan Pokok									
6	Mengolah Bahan Makanan Lauk dan Sayur									
7	Mempersiapkan Snack sesuai dengan menu dan jadwal pemberian									
8	Memplating Makanan Pokok									
9	Memplating Lauk dan Sayur									
	<b>Kegiatan Produktif Tidak Langsung</b>									
10	Menyalurkan Bumbu, Lauk dan Sayur ke bagian Pengolahan									
11	Mendistribusikan Snack									
12	Mendistribusikan Makanan									
13	Membersihkan (Mencuci) Alat Masak									
14	Membersihkan Lingkungan Kerja									

## Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan



## Persiapan Bumbu



## Pengolahan Makanan Pokok



Pengolahan Lauk dan Sayur



Distribusi Makanan Pokok



Distribusi Lauk dan Sayur



Tempat Persiapan Buah dan Snack