**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

***Lampiran 1. Informed Concent***

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya orang tua pasien :

Nama : ISN

Umur : 11 Tahun

Menyatakan bersedia untuk menjadi perwakilan pasien dan akan mengikuti tahapan penelitian tentang “Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Ruang Anak Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung”. Yang akan dilakukan oleh Khusniyatur Rosyidah di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

***Lampiran 2. Kuesioner Penelitian***

**KUESIONER PENGUMPULAN DATA**

“**Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap di Ruang Anak Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Iskak Tulungagung”**

Hari/tanggal wawancara : 24 Februari 2020

**Data Umum Pasien**

1. Kode Responden : 01
2. Nama : ISN
3. Jenis Kelamin : Perempuan
4. Umur : 11 Tahun
5. Ruang Perawatan : Wijaya Kusuma
6. Kelas Perawatan : 1
7. Lama Dirawat : 4 hari



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG**

**JURUSAN GIZI**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

**MALANG**

**2020**

**KUESIONER PENILAIAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI SISA MAKANAN**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Nafsu makan | Diisi oleh peneliti |
| Bagaimana nafsu makan anak ibu/bapak hari ini?   * 1. Baik   2. Tidak baik   Alasan : kondisi fisik mual muntah | ( b ) |
| 1. Kebiasaan makan | Diisi oleh peneliti |
| 1. Susunan Makanan |  |
| Bagaimana susunan makanan sehari-hari anak ibu/bapak?   1. Nasi+lauk hewani+lauk nabati+sayur+buah 2. Nasi+lauk hewani+lauk nabati+sayur 3. Nasi+lauk hewani+lauk nabati 4. Nasi+lauk hewani 5. Nasi+sayur | ( d ) |
| 1. Jumlah makanan |  |
| 1. Berapa banyak nasi setiap makan anak ibu/bapak dalam sehari? 2. ½ piring atau 50 gram 3. 1 piring atau 100 gram 4. 1 ½ piring atau 150 gram 5. 2 piring atau 200 gram 6. Lainnya.... 7. Berapa banyak lauk hewani yang anak ibu/bapak makan dalam sehari? 8. Tidak ada 9. ¾ potong atau 35 gram 10. 1 potong atau 35 gram 11. 1½ potong atau 50 gram 12. 2 potong atau 70 gram 13. Lainnya….. 14. Berapa banyak lauk nabati yang nak ibu/bapak makan dalam sehari? 15. Tidak ada 16. 1 potong atau 25 gram 17. 2 potong atau 50 gram 18. 3 potong atau 75 gram 19. 4 potong atau 100 gram 20. Lainnya…. 21. Berapa banyak sayur yang anak ibu/bapak makan dalam sehari? 22. Tidak ada 23. ¼ gelas atau 25 gram 24. ½ gelas atau 50 gram 25. 1 gelas atau 75 gram 26. 1½ gelas atau 100 gram 27. Lainnya…. 28. Berapa banyak buah yang anak ibu/bapak makan sehari-hari? 29. Tidak ada 30. 1 buah atau 50 gram 31. 2 buah atau 100 gram 32. 3 buah atau 150 gram 33. 4 buah atau 200 gram 34. Lainnya… | ( a )  ( b )  ( a )  ( a )    ( a ) |
| 1. Frekuensi makan |  |
| Dalam sehari, biasanya anak ibu/bapak makan makanan utama berapa kali?   1. 1x sehari 2. 2x sehari 3. 3x sehari 4. 4x sehari | ( 2 ) |
| 1. Rasa bosan |  |
| Apakah anak ibu/bapak ada rasa bosan/tidak terhadap makanan ?   1. Ada 2. Tidak Ada   Alasan : terlalu banyak bermain | ( a ) |
| 1. Psikologis |  |
| Apakah anak ibu/bapak ada gangguan psikologis/tidak yang mempengaruhi konsumsi makanan ?   1. Ada 2. Tidak Ada   Alasan……………………………… | ( b ) |
| 1. Penyakit |  |
| Apakah anak ibu/bapak ada pengaruh dari penyakit yang diderita/tidak yang mempengaruhi konsumsi makanan ?   1. Ada 2. Tidak Ada   Alasan : terjadinya mual muntah setiap kali makan | ( a ) |
| 1. Makanan dari Luar Rumah Sakit |  |
| 1. Apakah anak ibu/bapak ada mengkonsumsi makanan dari luar rumah saki? 2. Ya 3. Tidak 4. Berapa kali anak ibu/bapak makan makanan selain dari yang disajikan rumah sakit selama sehari? 5. Tidak pernah 6. 1x sehari 7. 2x sehari 8. 3x sehari 9. Jenis makanan dari luar rumah sakit apa saja yang dimakan anak ibu/bapak?  |  |  | | --- | --- | | a. roti | e. | | b. ayam goreng | f. | | c. Telur dadar | g. | | d. | h. |  1. Apa alasan anak ibu/bapak makan makanan dari luar rumah sakit? 2. Tidak terbiasa makan makanan dari rumah sakit 3. Penampilan makanan rumah sakit tidak menarik 4. Rasa makanan rumah sakit tidak enak 5. Porsi makanan rumah sakit yang terlalu banyak 6. Lainnya…. | ( a )  ( c )    ( )  ( a ) |

1. Penampilan Makanan

**HARI KE 1**

Hari/Tanggal : Hari ke 1 / 24 Februari 2020

Waktu makan : Pagi

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 |
| Bentuk | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Porsi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Penyajian | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

Saran : Porsi nya diperkecil

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : Hari ke 1 / 24 Februari 2020

Waktu makan : Siang

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Bentuk | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Porsi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Penyajian | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

Saran : Lebih rapi lagi penyajiannya, biar tidak ada yang tumpah

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : Hari ke 1 / 24 Februari 2020

Waktu makan : Malam

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| Bentuk | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Porsi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Penyajian | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

Saran :

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

**HARI KE 2**

Hari/Tanggal : 25 Februari 2020

Waktu makan : Pagi

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| Bentuk | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Porsi | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Penyajian | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

Saran :

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 25 Februari 2020

Waktu makan : Siang

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| Bentuk | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Porsi | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Penyajian | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

Saran :

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 25 Februari 2020

Waktu makan : Malam

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| Bentuk | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Porsi | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Penyajian | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

Saran :

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

**HARI KE 3**

Hari/Tanggal : 26 Februari 2020

Waktu makan : Pagi

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Bentuk | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Porsi | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Penyajian | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

Saran :

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 26 Februari 2020

Waktu makan : Siang

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Bentuk | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Porsi | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Penyajian | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

Saran :

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 26 Februari 2020

Waktu makan : Malam

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP PENAMPILAN MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Warna | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Bentuk | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Porsi | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Penyajian | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

Saran :

Penilaian Aspek Penampilan Makanan

|  |  |
| --- | --- |
| **Warna:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik | **Bentuk:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Porsi:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Penyajian:**  1 = Sangat Tidak Menarik  2 = Tidak Menarik  3 = Menarik  4 = Sangat Tidak Menarik |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

1. Rasa Makanan

**HARI KE 1**

Hari/Tanggal : 24 Februari 2020

Waktu makan : Pagi

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Bumbu | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Konsistensi/  Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Keempukan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 24 Februari 2020

Waktu makan : Siang

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| Bumbu | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Konsistensi/  Tekstur | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 |
| Keempukan | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 24 Februari 2020

Waktu makan : Malam

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| Bumbu | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Konsistensi/  Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Keempukan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

**HARI KE 2**

Hari/Tanggal : 25 Februari 2020

Waktu makan : Pagi

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Bumbu | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Konsistensi/  Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Keempukan | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 25 Februari 2020

Waktu makan : Siang

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Bumbu | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Konsistensi/  Tekstur | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Keempukan | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 25 Februari 2020

Waktu makan : Malam

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Bumbu | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Konsistensi/  Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Keempukan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

**HARI KE 3**

Hari/Tanggal : 26 Februari 2020

Waktu makan : Pagi

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Bumbu | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Konsistensi/  Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Keempukan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 26 Februari 2020

Waktu makan : Siang

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Bumbu | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Konsistensi/  Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Keempukan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

Hari/Tanggal : 26 Februari 2020

Waktu makan : Malam

**FORMULIR PENILAIAN TERHADAP RASA MAKANAN**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Penampilan Makanan** | **Kelompok Makanan** | | | | | |
| **Makanan Pokok** | **Lauk Hewani** | **Lauk Nabati** | **Sayur** | **Buah** | **Snack** |
| Aroma | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Bumbu | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Konsistensi/  Tekstur | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Keempukan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tingkat kematangan | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Temperatur (suhu) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

Saran : ………………………………………..

Penilaian Aspek Rasa Makanan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aroma:**  1 = Sangat Tidak Sedap  2 = Tidak Sedap  3 = Sedap  4 = Sangat Tidak Sedap | **Bumbu:**  1 = Sangat Tidak Enak  2 = Tidak Enak  3 = Enak  4 = Sangat Tidak Enak | **Konsistensi/Tekstur:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai |
| **Keempukan:**  1 = Sangat Tidak Sesuai  2 = Tidak Sesuai  3 = Sesuai  4 = Sangat Tidak Sesuai | **Tingkat Kematangan:**  1 = Sangat Tidak Matang  2 = Tidak Matang  3 = Matang  4 = Sangat Tidak Matang | **Temperatur (suhu):**  1 = Sangat Tidak Hangat  2 = Tidak Hangat  3 = Hangat  4 = Sangat Tidak Hangat |

*\*) = Coret yang tidak perlu*

***Lampiran 3. Formulir Taksir Visual (Comstock***)

FORMULIR TAKSIRAN VISUAL SISA MAKANAN

**HARI KE 1**

Nomer Responden : 01

Nama Pasien : ISN

Nama Ruangan : Wijaya Kusuma

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Waktu Makan | Jenis Makanan | Skala Pengukuran | | | | | |
| 0  (0%) | 1  (25%) | 2  (50%) | 3  (75%) | 4  (95%) | 5  (100%) |
|  | 25% | 50% | 75% | 90% | BUTAM |
| Pagi | M.Pokok |  |  |  |  |  | √ |
| L.Hewani |  |  |  |  |  | √ |
| L.Nabati |  |  |  |  |  | √ |
| Sayur |  |  |  |  | √ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Siang | M.Pokok |  |  |  | √ |  |  |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  | √ |  |
| Sayur |  |  |  |  | √ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Malam | M.Pokok |  |  |  |  | √ |  |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  | √ |  |
| Sayur |  |  |  |  | √ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

FORMULIR TAKSIRAN VISUAL SISA MAKANAN

**HARI KE 2**

Nomer Responden : 01

Nama Pasien : ISN

Nama Ruangan : Wijaya Kusuma

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Waktu Makan | Jenis Makanan | Skala Pengukuran | | | | | |
| 0  (0%) | 1  (25%) | 2  (50%) | 3  (75%) | 4  (95%) | 5  (100%) |
|  | 25% | 50% | 75% | 90% | BUTAM |
| Pagi | M.Pokok |  |  |  |  |  | √ |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  |  | √ |
| Sayur |  |  |  |  |  | √ |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Siang | M.Pokok |  |  |  |  |  | √ |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  |  | √ |
| Sayur |  |  |  |  |  | √ |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Malam | M.Pokok |  |  |  |  |  | √ |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  |  | √ |
| Sayur |  |  |  |  | √ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

FORMULIR TAKSIRAN VISUAL SISA MAKANAN

**HARI KE 3**

Nomer Responden : 01

Nama Pasien : ISN

Nama Ruangan : Wijaya Kusuma

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Waktu Makan | Jenis Makanan | Skala Pengukuran | | | | | |
| 0  (0%) | 1  (25%) | 2  (50%) | 3  (75%) | 4  (95%) | 5  (100%) |
|  | 25% | 50% | 75% | 90% | BUTAM |
| Pagi | M.Pokok |  |  |  |  | √ |  |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  |  | √ |
| Sayur |  |  |  |  |  | √ |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Siang | M.Pokok |  |  |  |  | √ |  |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  |  | √ |
| Sayur |  |  |  |  |  | √ |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Malam | M.Pokok |  |  |  |  | √ |  |
| L.Hewani |  |  |  |  | √ |  |
| L.Nabati |  |  |  |  |  | √ |
| Sayur |  |  |  |  |  | √ |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Lampiran 4. Lembar Penilaian Sisa Makanan***

Nama : ISN

Usia : 11 Tahun

Ruang Perawatan : Wijaya Kusuma

Diagnosa Penyakit : Demam Berdarah

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Menu** | **Jenis Makanan** | **Persentase sisa makanan (%)** | | | **Persentase Rata-rata Sisa Makanan (%)** |
| **Hari 1** | **Hari 2** | **Hari 3** |
| Pagi | M.pokok | 100 | 100 | 95 | 98,4 |
| L.Hewani | 100 | 95 | 95 | 96,7 |
| L. Nabati | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Sayur | 95 | 100 | 100 | 98,4 |
| Siang | M.pokok | 75 | 100 | 95 | 90 |
| L.Hewani | 95 | 95 | 95 | 95 |
| L. Nabati | 95 | 100 | 100 | 98,4 |
| Sayur | 95 | 100 | 100 | 98,4 |
| Malam | M.pokok | 95 | 100 | 95 | 96,7 |
| L.Hewani | 95 | 95 | 95 | 95 |
| L. Nabati | 95 | 100 | 100 | 98,4 |
| Sayur | 95 | 95 | 100 | 96,7 |

***Lampiran 5. Rekapitulasi Data Sisa Makanan, Nafsu Makan, Kebiasaan Makan, Mutu Makanan dan Makanan Luar Rumah Sakit***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kode Responden** | **Sisa Makanan** | **Nafsu Makan** | **Kebiasaan Makan** | **Mutu Makan** | **Makanan dari Luar RS** |
| 1 | ISN | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 2 | ALZ | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 3 | ARZ | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 4 | SF | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 5 | ZH | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 6 | MRZ | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 7 | RFD | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 8 | MGG | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 9 | FZ | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 10 | FTM | Sedikit | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 11 | DVO | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 12 | SHV | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 13 | DNA | Banyak | Baik | Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 14 | FDL | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 15 | AFN | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 16 | RDY | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Tidak Ada |
| 17 | AYG | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 18 | ANT | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 19 | ADL | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 20 | KSN | Banyak | Baik | Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 21 | DNK | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 22 | DFQ | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 23 | ZND | Sedikit | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 24 | NKL | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 25 | DN | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 26 | ZK | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 27 | FRS | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 28 | ADM | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 29 | NRZ | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 30 | IBN | Sedikit | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Tidak Ada |
| 31 | ERL | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 32 | RYN | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 33 | ALF | Sedikit | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Tidak Ada |
| 34 | NJW | Banyak | Baik | Sesuai | Sesuai | Ada |
| 35 | JNT | Banyak | Baik | Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 36 | RFD | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Tidak Ada |
| 37 | RYS | Banyak | Tidak Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 38 | AFY | Banyak | Baik | Tidak Sesuai | Sesuai | Ada |
| 39 | AFT | Banyak | Baik | Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |
| 40 | AZK | Sedikit | Baik | Tidak Sesuai | Tidak Sesuai | Ada |

***Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Hubungan Antara Nafsu Makan dengan Sisa Makanan***

**Case Processing Summary**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Cases | | | | | |
| Valid | | Missing | | Total | |
| N | Percent | N | Percent | N | Percent |
| NafsuMakan \* SisaMakanan | 40 | 100.0% | 0 | .0% | 40 | 100.0% |

**NafsuMakan \* SisaMakanan Crosstabulation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SisaMakanan | | Total |
| Sedikit | Banyak |
| NafsuMakan Baik Count  Expected Count\_\_\_\_  Tidak baik Count  Expected Count\_\_\_\_ | 7  6.7 | 8  8.3 | 15  15.0 |
| 0  1.2 | 25  23.8 | 25  25.0 |
| Totall Count  Expected Count | 7  7.9 | 33  32.1 | 40  40.0 |

**Chi-Square Tests**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Value | df | Asym. Sig. (2-sided) | Exact Sig. (2-sided) | Exact Sig. (1-sided) |
|
| Pearson Chi-Square  Continuity Correctionᵇ  Likelihood Ratio  Fisher’s Exact Test  Linear-by-Linear Association  N of Valid Casesᵇ | 6.154ᵃ  3.309  7.125  5.769  40 | 1  1  1  1 | .013  .069  .008  .040 | .036 | .036 |

1. 3 cell (75,0%) have expected count less than 5. The minimun expected count is 1,13.
2. Computed only for a 2x2 table

***Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Hubungan Antara Kebiasaan Makanan dengan Sisa Makanan***

**Case Processing Summary**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Cases | | | | | |
| Valid | | Missing | | Total | |
| N | Percent | N | Percent | N | Percent |
| KebiasaanMakan \* SisaMakanan | 40 | 100.0% | 0 | .0% | 40 | 100.0% |

**KebiasaanMakan \* SisaMakanan Crosstabulation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SisaMakanan | | Total |
| Sedikit | Banyak |
| KebiasaanMakan Sesuai Count  Expected Count\_  Tidak sesuai Count  Expected Count\_ | 5  5.8 | 0  1.5 | 5  15.0 |
| 3  4.2 | 32  28.5 | 35  35.0 |
| Totall Count  Expected Count | 8  10.0 | 32  30.0 | 40  40.0 |

**Chi-Square Tests**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Value | Df | Asym. Sig. (2-sided) | Exact Sig. (2-sided) | Exact Sig. (1-sided) |
|
| Pearson Chi-Square  Continuity Correctionᵇ  Likelihood Ratio  Fisher’s Exact Test  Linear-by-Linear Association  N of Valid Casesᵇ | 9.905ᵃ  4.747  8.238  9.286  40 | 1  1  1  1 | .002  .029  .004  .002 | .025 | .025 |

1. 3 cell (75,0%) have expected count less than 5. The minimun expected count is ,38.
2. Computed only for a 2x2 table

***Lampiran 8. Hasil Uji Statistik Hubungan Antara Mutu Makanan dengan Sisa Makanan***

**Case Processing Summary**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Cases | | | | | |
| Valid | | Missing | | Total | |
| N | Percent | N | Percent | N | Percent |
| MutuMakanan \* SisaMakanan | 40 | 100.0% | 0 | .0% | 40 | 100.0% |

**MutuMakanan \* SisaMakanan Crosstabulation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SisaMakanan | | Total |
| Sedikit | Banyak |
| MutuMakanan Tidak Sesuai Count  Expected Count\_  Sesuai Count  Expected Count\_ | 3  2.5 | 17  17.5 | 20  20.0 |
| 5  2.5 | 15  17.5 | 20  20.0 |
| Totall Count  Expected Count | 8  5.0 | 32  35.0 | 40  40.0 |

**Chi-Square Tests**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Value | Df | Asym. Sig. (2-sided) | Exact Sig. (2-sided) | Exact Sig. (1-sided) |
|
| Pearson Chi-Square  Continuity Correctionᵇ  Likelihood Ratio  Fisher’s Exact Test  Linear-by-Linear Association  N of Valid Casesᵇ | .410ᵃ  .000  .417  .385  40 | 1  1  1  1 | .522  1.000  .519  .535 | 1.000 | .500 |

1. 2 cell (50,0%) have expected count less than 5. The minimun expected count is 1,50.
2. Computed only for a 2x2 table

***Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Hubungan Antara Makanan dari Luar RS dengan Sisa Makanan***

**Case Processing Summary**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Cases | | | | | |
| Valid | | Missing | | Total | |
| N | Percent | N | Percent | N | Percent |
| MakananLuarRS \* SisaMakanan | 40 | 100.0% | 0 | .0% | 40 | 100.0% |

**MakananLuarRS \* SisaMakanan Crosstabulation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SisaMakanan | | Total |
| Sedikit | Banyak |
| MutuMakanan Ada Count  Expected Count\_  Tidak Ada Count  Expected Count\_ | 0  1.7 | 26  24.3 | 26  26.0 |
| 7  7.0 | 7  7.0 | 14  14.0 |
| Totall Count  Expected Count | 7  8.7 | 33  31,3 | 40  40.0 |

**Chi-Square Tests**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Value | Df | Asym. Sig. (2-sided) | Exact Sig. (2-sided) | Exact Sig. (1-sided) |
|
| Pearson Chi-Square  Continuity Correctionᵇ  Likelihood Ratio  Fisher’s Exact Test  Linear-by-Linear Association  N of Valid Casesᵇ | 8.123ᵃ  4.662  8.712  7.615  140 | 1  1  1  1 | .004  .031  .003  .006 | .018 | .018 |

1. 3 cell (75,0%) have expected count less than 5. The minimun expected count is ,94.
2. Computed only for a 2x2 table

***Lampiran 10. Siklus Menu 10 Hari RSUD dr. Iskak Tulungagung***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MENU** | **KONSISTENSI** | **PAGI** | **SIANG** | **SORE** |
| I | NASI, BUBUR, SARING | TELUR BB ASAM MANIS (N & B)  AYAM BUMBU RUJAK (PAV)  TELUR REBUS BB KUNING (SR)  TUMIS BABY BUNCIS (40), BABY CORN (50), DAGING GILING (10)  TEMPE GORENG  OPOR TEMPE (B& SR) | UDANG GORENG TEPUNG SAUS BBQ (N)  DAGING BUMBU BBQ (B)  DAGING GILING BUMBU BBQ (SR)  SUP SAYUR BENING (BAYAM 40, JAGUNG MANIS 30, BLONCENG 30)  TAHU GORENG  TAHU BACEM (B&SR) | DORI CRISPI SAUS ASAM MANIS  DORI BUMBU ASAM MANIS (B)  ORAK ARIK TELUR SAUS ASAM MANIS (SR)  TAHU FANTASI  ASEM-ASEM (BUNCIS 30, WORTEL 30, LABU SIAM 40) |
| II | NASI, BUBUR, SARING | BANDENG GORENG BALUR TELUR  KRENGSENGAN DAGING (PAV)  DAGING SAUS TIRAM (B)  KRENGSENGAN DAGING (PAV)  ORAK-ARIK TELUR (SR)  SAYUR BOBOR (KANGKUNG 50, CAPAR TANGGUNG 50)  PECEL TEMPE | DORI CRISPY OATMEL (N)  DORI BUMBU KECAP (B)  DAGING GILING BUMBU KECAP(SR)  CAH SAWI DAGING 50, WORTEL 50  PERKEDEL TAHU GORENG  PERKEDEL TAHU KUKUS (B&R) | TELUR DADAR SAYUR  TELUR DADAR SOSIS DAN AYAM (PAV)  ORAK ARIK TELUR (SR)  CAP CAY GORENG (WORTEL 25, KEMBANG KOL 25, SAWI HIJAU 25, SAWI PUTIH 25)  TAHU GORENG  TERIK TAHU (B&SR) |
| III | NASI, BUBUR, SARING | ROLADE DAGING GORENG BALUR TELUR  ROLADE DAGING KUKUS (B&R)  SUP KEMBANG TAHU (WORTEL 40, POLONG 10, KEMBANG KOL, KEMBANG TAHU 20)  TEMPE GORENG TEPUNG  TERIK TEMPE (B&R) | GURAMI GORENG BUMBU ACAR (N)  GURAMI TERIYAKI (B)  ORAK ARIK TELUR SAUS TERIYAKI (SR)  TUMIS SAYUR PELANGI ( KAPRI 20, JAGUNG PIPIL 20, WORTEL 20, KEMBANG KOL 30, JAMUR KUPING 10)  TAHU GORENG  TERIK TAHU (B&SR) | AYAM PANGGANG (N)  AYAM BUMBU KECAP (B)  AYAM GILING BUMBU KECAP (SR)  SAYUR BOBOR (KANGKUNG 60, CAPAR TANGGUNG 40)  DADAR JAGUNG GORENG  DADAR JAGUNG KUKUS (B&SR) |
| IV | NASI, BUBUR, SARING | PINDANG TELUR  DAGING PINDANG (PAV)  ORAK ARIK TELUR (SR)  CAH SAYUR (SAWI PUTIH 30, WORTEL 30, BABY CORN 40)  TEMPE BALADO | BOLA-BOLA IKAN DORI GORENG (N)  BOLA-BOLA IKAN DORI KUKUS (B)  DAGING SAPI GILING (SR)  SUP (SAWI DAGING 30, KEMBANG KOL 40, BUNCIS 30)  TAHU BALADO  TAHU BB KUNING (B&SR) | UDANG GORENG ASAM MANIS (N)  AYAM BB ASAM MANIS (B)  AYAM GILING BUMBU ASAM MANIS (SR)  CAP CAY KUAH (WORTEL 25, KEMBANG KOL 25, SAWI DAGING 25, SAWI PUTIH)  OREK TEMPE |
| V | NASI, BUBUR, SARING | SEMUR DAGING (N&B)  DAGING SAPI GILING KUAH SEMUR (SR)  TUMIS SAYUR CERIA  (SAWI PUTIH 20, KEMBANG KOL 30, WORTEL 20, JAGUNG PIPIL 20, JAMUR KUPING 10)  TAHU GORENG KRIUK  TAHU BB KUNING (B&SR) | GURAMI SAUS MENTEGA (N&B)  AYAM GILING SAUS MENTEGA (SR)  BAKWAN TAHU GORENG  BAKWAN TAHU KUKUS  SUP OYONG ( OYONG 40, WORTEL 40, CAPAR PENDEK 10, BIHUN 10) | FUYUNGHAI (TAHU, WORTEL, DAUN BAWANG) (SAUS KC. POLONG)  FUYUNGHAI (+SOSIS DAN DAGING) (SAOS KC.POLONG) (PAV)  ORAK ARIK TELUR (SR)  TUMIS SAYUR (KACANG PANJANG 50, WORTEL 50)  TEMPE GORENG  TERIK TEMPE (B&SR) |
| VI | NASI, BUBUR, SARING | TELUR CEPLOK KECAP  GURAMI BUMBU KECAP  DAGING GILING BB KECAP  TUMIS LABU SIAM(LABU SIAM 75)  TEMPE GORENG  TEMPE BB KUNING | DORI BUMBU TERIYAKI  ORAK-ARIK TELUR SAUS MENTEGA  SAYUR BENING (BAYAM 40, BLONCENG 20, JAGUNG MANIS 40)  BAKWAN JAGUNG GORENG  BAKWAN JAGUNG KUKUS | UDANG GORENG SAUS MENTEGA  DAGING BB TERIYAKI  DAGING GILING BB TERIYAKI  TUMIS SAYUR (KEMBANG KOL 40, WORTEL 30, JAMUR KUPING 30)  TAHU CRISPI  KARE TAHU |
| VII | NASI, BUBUR, SARING | DAGING SAPI TUMIS SAUS BAWANG (N&B)  DAGING SAPI GILING TUMIS SAUS BAWANG  CAH SAYUR (KEMBANG KOL 25, WORTEL 40, SAWI DAGING 35)  BAKWAN TAHU GORENG  BAKWAN TAHU KUKUS (B&R) | AYAM BUMBU RUJAK (N&B)  AYAM GILING BB KECAP  SAYUR BOBOR (WORTEL 50, SAWI 30, CAPAR TANGGUNG 20)  TEMPE GORENG  TEMPE BUMBU KUNING (B&SR) | GURAMI GORENG  GURAMI BB KUNING  DAGING GILING BB KUNING  TEMPE MENDOAN  TEMPE BACEM  SAYUR ASEM JAKARTA (KCG PNJNG 40, LABU SIAM 30, JAGUNG MANIS 30) |
| VIII | NASI, BUBUR, SARING | TELUR CEPLOK BUMBU KEMANGI  DAGING BUMBU KEMANGI (PAV)  DAGING GILING BUMBU KECAP (SR)  SAYUR GULAI (LABU SIAM 60, WORTEL 40)  TAHU GORENG  TERIK TAHU (B&SR) | UDANG GORENG TEPUNG SAUS TIRAM (N)  AYAM BUMBU SAUS TIRAM (B)  AYAM GILING BB SAUS TIRAM (SR)  MENDOL TEMPE  TERIK TEMPE (B&SR)  TERIK TERONG (TERONG 75) | AYAM GORENG KATSU (N)  AYAM BB TERIYAKI (B)  AYAM GILING BB TERIYAKI (SR)  OREK TEMPE  SUP MERAH (WORTEL 50, SOSIS 10, KACANG POLONG 25, JAMUR ES 25) |
| IX | NASI, BUBUR, SARING | AYAM LODHO (N&R)  AYAM GILING BUMBU LODHO (SR)  URAPAN (KACANG PANJANG 30, WORTEL 40, MAKARONI 30, AYAM DADU 25)  OBLOK – OBLOK TAHU | DORI BUMBU BALI (N)  DORI BUMBU KUNING (B)  AYAM GILING BUMBU KUNING (SR)  MENDOL TEMPE  TERIK TEMPE (B&SR)  TERIK TERONG (75) | TELUR BUMBU BISTIK  DAGING BUMBU BISTIK (PAV)  DAGING GILING BB BISTIK (SR)  SUP OYONG (OYONG 40, WORTEL 40, CAPAR PENDEK 10, BIHUN 10)  PERKEDEL TAHU GORENG  PERKEDEL TAHU KUKUS (B&SR) |
| X | NASI, BUBUR, SARING | GALANTINE AYAM SAUS TIRAM (N, B, SR)  SUP JAGUNG MANIS  (JAGUNG PIPIL 25, WORTEL 40, MAKARONI 10, AYAM DADU 25)  TAHU CRISPI ASAM MANIS  TAHU KUKUS ASAM MANIS (B&SR) | GURAMI GORENG TEPUNG (N)  GURAMI BB ASAM MANIS (B)  AYAM GILING BB ASAM MANIS (SR)  SAYUR ASAM JAWA (KANGKUNG 20, KACANG PANJANG 20, LABU SIAM 20, JAGUNG MANIS 20)  DADAR JAGUNG GORENG  DADAR JAGUNG KUKUS (B&SR) | TELUR DADAR ALA PADANG  TELUR DADAR ALA PADANG + DAGING (PAV)  ORAK ARIK TELUR (SR)  SAYUR GULAI CAMPUR (LABU SIAM 75)  TEMPE GORENG KRISPI  TEMPE BACEM (B&S) |
| XI | NASI, BUBUR, SARING | NASI UDUK  TELUR PINDANG  AYAM BUMBU LODHO (PAV) (B)  AYAM GILING BB LODHO (SR)  SAYUR LODEH MANISAH (75)  TAHU BACEM | AYAM GORENG (N)  AYAM BUMBU RUJAK TANPA CABAI (B)  ORAK-ARIK TELUR (SR)  SAYUR BOBOR KANGKUNG 40, CAPAR TANGGUNG 30)(B&SR)  TEMPE GORENG  TEMPE TERIK (B&SR) | RAWON DAGING LENGKAP  (EMPAL DAGING GORENG LABU SIAM 75, CAPAR PENDEK 10)  EMPAL DAGING UNGKEP, LABU SIAM 75, CAPAR PENDEK 10)(B)  (DAGING SAPI GILING, LABU SIAM 75, CAPAR PENDEK 10) (SR)  TEMPE GORENG  TEMPE BACEM (B&SR)  KERUPUK |

***Lampiran 11. Foto Kegiatan***

|  |  |
| --- | --- |
| **Pembagian Quesioner dan Responden Menandatangani Informed Concent** | |
| ***D:\A TUGAS AKHIR NIA\BISMILLAH SELANGKAH LAGI\KARYA TULIS ILMIAH\FOTO KEGIATAN\IMG20200224132950.jpg*** | ***D:\A TUGAS AKHIR NIA\BISMILLAH SELANGKAH LAGI\KARYA TULIS ILMIAH\FOTO KEGIATAN\IMG20200224133002.jpg*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Sebelum dimakan** | **Sesudah dimakan** |
| ***D:\A TUGAS AKHIR NIA\BISMILLAH SELANGKAH LAGI\KARYA TULIS ILMIAH\FOTO KEGIATAN\IMG20200310073414.jpg*** | ***D:\A TUGAS AKHIR NIA\BISMILLAH SELANGKAH LAGI\KARYA TULIS ILMIAH\FOTO KEGIATAN\IMG20200310073601.jpg*** |