

# LAMPIRAN


## Lampiran 1. Surat Permohonan Ijin Penelitian

No.	Nama/NIM	Data yang Diambil
1.	M.Rizky Andriyawan NIM .1603000075	<ul style="list-style-type: none"><li>- Siklus menu makanan lunak pada pasien anak dan penerapannya</li><li>- Standar porsi makanan lunak pada pasien anak dan penerapannya</li><li>- Daya terima pasien pada makanan lunak pada pasien anak</li><li>- Gambaran umum Rumah Sakit dan Instalasi Gizi</li></ul>

Mohon kiranya mahasiswa tersebut diizinkan untuk melakukan Penelitian, pada:

Tanggal : 27 Maret s/d 10 Mei 2019  
Waktu : 08.00 – selesai  
Tempat : RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar


Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Ketua Jurusan Gizi  
  
Tapriadi, SKM.MPd  
NIP. 196411071988121001

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Kepala Dinas Kesehatan Kota Blitar
2. Direktur RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
3. Kepala Diklit RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar
4. Kepala Instalasi Gizi RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar

## Lampiran 2. Surat Rekomendasi Penelitian

**KOTA BLITAR**  
**PEMERINTAH KOTA BLITAR**  
**BADAN KESATUAN BANGSA, POLITIK DAN**  
**PENANGGULANGAN BENCANA DAERAH KOTA BLITAR**  
Jalan Anjasmoro No. 53 Blitar Telp./Fax (0342) 804063  
email : bakesbangpol-pb@blitarkota.go.id

---

SURAT REKOMENDASI PENELITIAN  
Nomor : 070/128/410.204/2019

**UNTUK MELAKUKAN PENELITIAN/SURVEY/RESEARCH**


Memperhatikan : Surat dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang (Ketua Jurusan Gizi) Nomor : DP-02.01/5.0/0929/2019 tanggal 27 Maret 2019 Perihal Rekomendasi Penelitian/Survey/Research/Magang/Koasistensi/PKL.  
Dengan ini menyatakan tidak keberatan Penelitian/Survey/Research/Magang dilakukan oleh :

Narna Ketua Kelompok : **M. RIZKY ANDRIYAWAN**  
NIM : 1603000075  
Prodi/Fakultas : D-3 Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang  
Alamat : Dusun Krajan Rt 001/ Rw.002 Desa. Buluagung Kec. Siliragung Kab. Banyuwangi  
Tempat : RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar  
Judul Penelitian : *" Penyelenggaraan makanan lunak pada pasien anak di RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar "*  
Waktu Pelaksanaan : 8 April s/d 10 Mei 2019

Dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut :

1. Mentaati segala ketentuan yang berlaku ditempat Penelitian / Survey / Research / Magang.
2. Dalam setiap melakukan kegiatan selalu menggunakan identitas yang berlaku.
3. Tidak diperkenankan menjalankan kegiatan-kegiatan diluar ketentuan yang telah ditetapkan sebagaimana tersebut diatas.
4. Setelah selesai melakukan kegiatan dimaksud, diwajibkan terlebih dahulu melaporkan kepada Pejabat Pemerintah (Badan Kesatuan Bangsa, Politik dan Penanggulangan Bencana Daerah Kota Blitar) mengenai hasil pelaksanaan kegiatan dimaksud.
5. Surat Keterangan ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat keterangan ini tidak mematuhi ketentuan-ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Blitar , 5 April 2019

KEPALA BADAN KESATUAN BANGSA,  
POLITIK DAN PENANGGULANGAN BENCANA  
KOTA BLITAR  
Sekretaris  
  
**Drs. YUCHA BURIONO, M.M.**  
Pembina, Tingkat. I  
NIP. 19660526 198603 1 011  
B L

Tembusan, di Sampaikan Kepada :/th  
1. Direktur RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar  
2. Direktur Poltekkes Kemenkes Malang  
3. Yang Bersangkutan

---

**Lampiran 3. Standar Porsi Makanan Lunak pada Pasien Anak**

<b>No</b>	<b>Bahan Makanan</b>	<b>Ukuran (g)</b>
1	Beras	50
2	Daging/ikan/ayam	50
3	Telur	50
4	Tahu	50
5	Tempe	35
6	Kentang	100
7	Jagung	100
6	Sayur	75

#### Lampiran 4. Siklus Menu

hari ke-	Waktu	Siklus Menu	Hari ke	Waktu	Siklus menu
1	Pagi	Nasi tim	4	pagi	Nasi tim
		Ayam bb kare			Soto ayam
		Marmer tahu			Perkedel kentang
		Bening kc. panjang			Telur
	Siang	Nasi tim		siang	Nasi tim
		Gelatin daging			Lapis daging
		SGB kentang			Tempe bb terik
		Kare wortel, buncis, ayam			Sayur asem (kc. Panjang, labu, wortel)
	Sore	Nasi tim		Sore	Nasi tim
		Telur rebus bb kuning			Telur bumbu kecap
		Botok jagung			Marmer tahu
		Sayur menir (bayam, taouge pendek)			Bening blonceng+wortel
2	Pagi	Nasi tim	5	pagi	Nasi tim
		Rendang ayam			Ayam bumbu rendang
		Tempe bumbu terik			Tempe bacem
		Gurih taouge pnjg, wortel, tlr puyuh			Sop makaroni+ayam
	Siang	Nasi tim		siang	Nais tim
		Daging bb komoh			Rawon daging
		Marmer tahu			Perkedel panggang
		Sup makaroni, wortel, baso			Telur asin/rebus
	Sore	Nasi tim		sore	Nasi tim
		Telur asin			Telur rebus bb kare
		Sambel goreng tempe basah			Roll tahu
		Oseng labu siam+tauge pendek			Lodeh kc panjang + gondes
3	pagi	Nasi tim	6	pagi	Nasi tim
		Ayam saus inggris			Telur asin
		Perkedel			SGB tempe
		Cap cay (wortel, ayam, keykekan)			Sup sehat (wortel, ayam, buncis, ketang)
	Siang	Nasi tim		siang	Nasi tim
		Pho young Hay sayuran			Ayam bumbu sate
		Bacem tempe			Botok jagung
		Bening kc panjang			Bening blonceng+tauge pendek
	Sore	Nasi tim		sore	Nasi tim
		Paru bacem			Gelatin ayam
		Roll tahu			Prekedl panggang
		Asem asem buncis			Soup tahu+wortel

hari ke-	waktu	Siklus Menu	Hari ke-	Waktu	Siklus Menu
7	pagi	Nasi tim	9	pagi	Nasi tim
		Bacem ampela tahu			Opor ayam
		Sbl goreng tahu basah			Tempe bacem
		Cha labu siam+wortel			Kare buncis+wortel
	Siang	Nasi tim		siang	Nasi tim
		Ayam bb opor			Lapis daging
		Perkedel			Botok jagung
		Cha kc panhang+touge panjang			Sayur menir bayam+laba air
	Sore	Nasi tim		sore	Nasi tim
		Botok ikan patin			Pho young hay
		Tempe bumbu kare			Marmer tahu
		Sayur bobor (bayam+tauge)			Sayur asem (kc. Panjang, ghondes, wortel)
8	Pagi	Nasi tim	10	pagi	Nasi tim
		Ayam kecap			Hati ampela bumbu kecap
		Opor tahu			Rolade tahu
		Oseng sayuran (wortek+buncis+ayam)			Sup sehat (wortel, ayam, kentang)
	Siang	Nasi tim		siang	Nasi tim
		Soto daging			Soto daging
		Perkedel panggang/telur rebus(1)			Perkedel panggang/telur rebus (1)
				sore	Nasi tim
	Sore	Nasi tim			Ceplok bb rendang
		Dadar telur kipas			Sbl goreng tempe basah
		SGB tempe			Oseng buncis+ayam
		Oseng lb siam+tauge pendek			

**Lampiran 5. Data Pasien selama 5 Hari Penelitian Kesesuaian Standar Porsi**

<b>No</b>	<b>nama</b>	<b>Jenis Kelamin</b>	<b>usia</b>
1	An. Ah	L	9 th
2	An. Aq	P	6 th
3	An. Ax	L	7,5 th
4	An. Bi	L	11 th
5	An. Ek	P	6 th
6	An. Fa	L	11 th
7	An. Ke	P	6th
8	An. Ku	L	9 th
9	An. Ra	L	10 th
10	An. Ro	L	12 th

**Lampiran 6. Data Penerapan Besar Porsi Pasien Anak di RSUD Mardi Waluyo Kelas III selama 5 hari**

PAGI	makanan pokok					Lauk hewani					lauk nabati					sayur				
	px/jhari	1	2	3	4	No	1	2	3	4	No	1	2	3	4	No	1	2	3	4
1	51	48	47	43	46	54	55	36	63	66	72	49	40	56	51	57	65	58	-	52
2	43	47	44	43	45	73	46	38	63	58	68	47	42	53	42	60	67	54	-	37
3	52	47	46	40	47	60	48	41	62	64	57	44	45	54	44	58	66	59	-	37
4	50	45	45	40	49	66	48	49	57	61	81	49	53	54	59	59	69	59	-	36
5	50	52	45	42		58	40	37	63		86	57	41	54		60	68	56	-	
6		46	42				40	42				54	46				71	49	-	
7			42					42					46					53	-	
SIANG	makanan pokok					Lauk hewani					lauk nabati					Sayur				
px/hari	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	50	42	54	57	50	46	87	60	48	35	116	52	49	41	48	68	74	78	71	-
2	48	42	58	58	44	46	102	45	32	41	128	42	54	30	53	69	69	76	73	-
3	49	45	52	51	54	40	99	51	38	32	122	56	42	49	48	67	72	73	71	-
4	59	41	53	61	52	38	87	41	36	41	119	46	44	35	53	66	73	74	72	-
5	56	44	54	58		38	88	50	35		128	65	46	43		66	71	77	69	
6		40					90					51					70			
7		42					98					52					69			
8		45					104					40					72			
MALAM	makanan pokok					Lauk hewani					lauk nabati					Sayur				
px/hari	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	52	45	52	54	55	46	59	35	39	49	20	33	46	78	46	83	92	49	48	67
2	52	44	51	57	52	44	64	54	40	54	23	34	33	52	56	85	96	47	49	69
3	51	47	57	59	51	46	62	26	41	44	21	32	35	47	34	83	101	43	53	64
4	56	45	55	61	53	49	64	32	44	50	21	33	49	56	70	85	97	54	49	70
5	50	47		59	55	49	65	50	43	52	21	35		64	56	86	102		43	62
6				57					46					82					58	
7				57					41					77					48	

**Lampiran 7. Hasil Sisa Makanan Pasien Anak RSUD Mardi Waluyo Kota Blitar**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Kelas</b>	<b>Makanan pokok %</b>	<b>Lauk Hewani %</b>	<b>Lauk Nabati %</b>	<b>Sayur %</b>
Hari ke 1	An. Kk	3	50	50	50	50
	An. R	3	90	0	0	100
	An. Ra	3	0	0	0	0
Hari ke 2	An. kk	3	50	50	50	50
	An. Ax	3	75	75	100	90
	An. Ek	3	0	100	100	100
Hari ke 3	An. Kk	3	50	50	50	50
	An. Ax	3	50	50	50	50
	An. Bi	3	50	50	50	50
	An. Ah	3	0	0	0	0



**Lampiran 8. Dokumentasi**

	
<p><b>Menu hari ke 1 makan siang</b> <b>Nasi tim</b> <b>Berat : 151g</b></p>	<p><b>Menu hari ke 1 makan siang</b> <b>Lauk Hewani : Gelatin daging</b> <b>Berat : 30 g</b></p>
	
<p><b>Menu hari ke 1 makan siang</b> <b>Lauk nabati (SGB kentang)</b> <b>Berat : 40 g</b></p>	<p><b>Menu hari ke 1 makan siang</b> <b>Sayur sop wortel, buncis, ayam</b> <b>Berat : 68 g</b></p>



**Menu hari ke 3 makan siang**  
**Nasi tim**  
**Berat : 163 g**



**Menu hari ke 3 makan siang**  
**Lauk Hewani : Pho young Hay**  
**Berat : 67 g**



**Menu hari ke 3 makan siang**  
**Lauk nabati : bacem tempe**  
**Berat : 49 g**



**Menu hari ke 3 makan siang**  
**Sayur : bening kacang panjang**  
**Berat : 78 g**



Foto bersama penyaji makanan



Makan Lunak menu ke 9 makan malam

Nasi tim : 141 g

Pho yong hai : 40 g

Marmar Tahu : 78 g

Sayur asem (kc panjang, labu air, wortel) : 68 g

Wortel : 23 g

Labu air : 23 g

Kc.Panjang : 22g