

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Penelitian

FORMULIR PENELITIAN TOTAL QUALITY MANAGEMENT (TQM) PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK AHLI GIZI DI RSUD Dr. SOEDOMO TRENGGALEK

1. Identitas Responden

Nama (Inisial) :
Jenis Kelamin :
Pekerjaan :
Jabatan :

2. Tujuan

Untuk mengetahui Total Quality Management (TQM) pada penyelenggaraan makanan di RSUD Dr. Soedomo Trenggalek

3. Petunjuk Cara Pengisian Formulir

- a. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel yang tertera pada indikator penilaian, apabila jawaban iya (memenuhi kriteria penilaian) maka diberi skor 1 dan apabila jawaban tidak (tidak ada serta tidak memenuhi kriteria penilaian) maka diberi skor 0 pada indikator penilaian tersebut.
- b. Total skor merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat
- c. Total Quality Management dalam suatu institusi penyelenggara makanan dikelompokkan sesuai dengan kriteria menurut Proboretno (2012) dalam Rustanti (2017) sebagai berikut:
Baik : total skor $\leq 80\%$
Cukup : total skor 60% - 79%
Kurang : total skor $< 59\%$

4. Formulir

a. *Quality Planning*

No	Indikator Penilaian		Ya	Tidak
1.	Perencanaan biaya makan			
		Biaya makan sesuai kelas perawatan		
		Biaya makan sesuai jenis diet pasien		
		Biaya bahan makanan sesuai standar maksimal 56% dari unit cost		
		Unit cost memperhatikan biaya tenaga kerja (<i>Labour Cost</i>)		
		Unit cost memperhatikan biaya <i>overhead cost</i>		
		Terdapat SOP Perencanaan anggaran belanja		
2.	Perencanaan Menu			
	Perencanaan Menu	Dietisien		
		Kepala masak (<i>chef cook</i>)		
		Pengawas Makan		
	Komponen Perencanaan Menu	Pola menu		
		Besar porsi		
		Penilaian menu		
		Master menu		
		Pedoman menu		
		Siklus menu		
	Sistem perencanaan menu	Tes awal menu		
		Revisi menu		
Terdapat SOP perencanaan menu				
3.	Perencanaan Standar-standar			
		Standar porsi		
		Standar resep		
		Standar bumbu		
		Standar kualitas		
		Standar bahan makanan		
		Standar makanan		
4.	Perencanaan pengadaan bahan makanan			
	Komponen perencanaan kebutuhan bahan makanan	Dibedakan untuk bahan makanan kering dan basah		
		Jumah konsumen rata-rata per hari		
		Tersedia dana untuk bahan makanan		
		Ada SOP perhitungan kebutuhan bahan makanan		
	Komponen permintaan bahan makanan	Ada SOP sistem pemesanan bahan makanan		
		Ada spesifikasi bahan makanan		
		Ada daftar kebutuhan bahan makanan untuk periode tertentu		

No	Indikator Penilaian		Ya	Tidak
		Mempunyai tim pembeli		
		Adanya system pembelian bahan makanan yang ditentukan sesuai aturan		
5.	Perencanaan penerimaan bahan makanan			
	Sistem Penerimaan bahan makanan	Ada SOP penerimaan bahan makanan		
		Adanya metode penerimaan bahan makanan sesuai dengan kondisi PMI		
		Ada tempat penerimaan		
		Ada petugas penerimaan		
		Adanya daftar pesanan bahan makanan yang akan diterima		
		Ada spesifikasi bahan makanan		
		Ada pengawasan dalam penerimaan bahan makanan dan evaluasi		
	Sarana dan prasarana dalam penerimaan bahan makanan	Ada timbangan		
		Ada meja		
		Ada timbangan digital		
		Ada troli barang		
		Ada rak bahan makanan beroda		
6.	Perencanaan sistem penyimpanan bahan makanan			
	Ruang penyimpanan bahan makanan	Ada ruang penyimpanan bahan makanan kering		
		Ada ruang penyimpanan bahan makanan segar		
	Fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan kering	Ada timbangan digital		
		Ada timbangan duduk		
		Ada rak bahan makanan kering		
		Ada troli barang		
		Ada pengusir tikus elektrik		
	Fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan basah	Ada timbangan digital		
		Ada timbangan duduk		
		Ada refrigerator		
		Ada troli barang		
		Ada freezer		
		Ada container tertutup		
		Ada pengatur suhu		
	Ada pengusir tikus elektrik			
	Sistem perencanaan penyimpanan bahan makanan	Ada SOP penyimpanan bahan makanan kering dan segar		
		Terdapat petugas penyimpanan bahan makanan		
		Adanya kartu stok		
		Adanya jadwal pembersihan tempat penyimpanan bahan makanan		

No	Indikator Penilaian	Ya	Tidak
7.	Perencanaan persiapan dan pemasakan bahan makanan		
Sistem persiapan dan pemasakan makanan	Adanya SOP persiapan bahan makanan		
	Adanya SOP pemasakan bahan makanan		
	Mempunyai pengaturan jadwal persiapan dan pemasakan		
	Adanya pengatur waktu dan suhu makanan		
Fasilitas ruang persiapan bahan makanan	Ada meja kerja		
	Ada timbangan		
	Ada alat pemotong daging dan sayur yang dipisahkan		
	Ada bak cuci		
	Ada penggiling daging		
	Ada <i>mixer</i>		
	Ada blender		
	Ada mesin pamarut kelapa		
	Ada telenan yang dibedakan untuk masing-masing persiapan bahan makanan		
	Ada peeler		
	Ada tempat sampah		
Fasilitas ruang pengolahan	Ada <i>frying pan</i>		
	Ada gelas ukur		
	Ada blender		
	Ada <i>boiling pan</i>		
	Ada oven		
	Ada high pressure cooker		
	Ada rice cooker		
	Ada thermometer makanan		
	Ada tempat sampah		
	Ada troli		
	Ada lap bersih		
	Ada lemari/rak alat		
	Ada panci set		
	Ada <i>insect killer</i>		
	Ada meja persiapan snack		
	Ada meja persiapan makanan cair		
	Ada kompor		
	Ada <i>mixer</i>		
	Ada bak cuci		
	Ada sendok sayur		
Ada sodet			
Ada pembuka botol kaleng			
Ada saringan teh			
Ada <i>roaster</i>			

No	Indikator Penilaian	Ya	Tidak
	Ada kereta dorong		
8.	Perencanaan cara distribusi dan penyajian makanan		
	Sistem pendistribusi-an dan penyajian makanan	Ada SOP distribusi dan penyajian makanan	
		Ada pengaturan waktu dan suhu makanan sampai ke konsumen	
		Ada formulir pendistribusian makanan	
		Ada petugas distribusi makanan	
		Standar porsi dilengkapi URT	
	Sarana dan prasarana distribusi makanan	Timbangan duduk	
		<i>Food trolley</i> dengan pemanas	
		<i>Food trolley</i> tanpa pemanas	
	Sarana dan prasarana penyajian makanan	Alat saji sesuai dengan kelas perawatan	
		Penyajian makanan tertutup	
		Alat saji bersih	
9.	Perencanaan Alat Pelindung Diri		
		Baju kerja, celemek, dan topi terbuat dari bahan yang tidak panas, tidak licin, dan enak dipakai sehingga tidak mengganggu gerak pada saat bekerja	
		Menggunakan sandal yang tidak licin bila berada di lingkungan dapur dan tidak menggunakan sepatu hak tinggi	
		Menggunakan serbet pada tempatnya	
		Tersedia alat sanitasi yang sesuai seperti air dalam keadaan bersih dan jumlah yang cukup, sabun, alat pengering, dan sebagainya	
		Tersedia alat pemadam kebakaran yang berfungsi baik di tempat yang mudah dijangkau	
		Tersedia kotak P3K	
TOTAL SKOR			

b. Quality Control

No	Indikator Penilaian	Ya	Tidak
1.	Penyusunan standar (standar biaya, standar kualitas keamanan produk, standar operasional prosedur di setiap unit kerja)		
2.	Melakukan evaluasi kerja secara menyeluruh dan berkesinambungan di setiap unit kerja		
3.	Membandingkan produk yang dihasilkan atau pelayanan yang ditawarkan terhadap standar yang telah disusun/ditetapkan		
4.	Melakukan koreksi terhadap penyebab terjadinya ketidaksesuaian/kesalahan yang ditemukan		

No	Indikator Penilaian	Ya	Tidak
5.	Membuat rencana peningkatan mutu sebagai upaya untuk memperbaiki standar yang ada		
TOTAL SKOR			

c. Quality Assurance

No	Indikator Penilaian	Ya	Tidak
1.	Adanya pengawasan dalam setiap jenjang proses produksi dilengkapi dengan dokumen:		
	Pengadaan bahan makanan (sesuai spesifikasi BM yang telah ditetapkan)		
	Penerimaan bahan makanan		
	Sistem penyimpanan		
	Persiapan produksi dan pengolahan sesuai dengan SOP		
	Produk yang dihasilkan		
	Sistem pendistribusian dan penyajian bahan makanan		
2.	Adanya pengawasan dalam penerapan hygiene sanitasi dilengkapi dengan dokumen		
3.	Adanya pengawasan terhadap penggunaan APD penjamah makanan		
TOTAL SKOR			

d. Quality Improvement

No	Indikator Penilaian	Ya	Tidak
1.	Adanya penanggung jawab mutu dan fasilitator, serta tim kerja yang kompeten		
2.	Adanya pengembangan pelayanan secara berkala dalam rangka mempertahankan mutu		
3.	Memberikan kesempatan/ketrampilan pada tenaga kerja untuk mengikuti diklat formal/informal		
4.	Adanya sistem <i>reward</i> (penghargaan) terhadap yang berhasil sebagai sarana untuk meningkatkan kinerja		
5.	Menyebarkan setiap hasil kerja sebagai koreksi terhadap kinerja anggota/staf		
TOTAL SKOR			

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN KEPUASAN KONSUMEN DI RSUD Dr. SOEDOMO TRENGGALEK

1. Identitas Responden

- Nama : _____
- Usia : 12-16 tahun 36-45 tahun
 17-25 tahun 46-55 tahun
 26-35 tahun 56-65 tahun
 > 65 tahun
- Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan
- Ruang Dirawat : _____
- Alamat : _____
- Pekerjaan : Pelajar/Mahasiswa PNS
 Karyawan TNI/POLRI
 Wiraswasta Petani/Nelayan
 Lainnya
- Pendidikan Terakhir : SD Diploma I/II/III S3
 SMP DIV/S1
 SMA/SMK S2
- Pendapatan : < Rp 1.500.000,00
 Rp 1.500.000,00-Rp 2.500.000,00
 Rp 2.500.000,00-Rp 3.500.000,00
 > Rp 3.500.000,00

2. Tujuan

Untuk mengetahui pendapat Anda tentang kualitas mutu makanan dan pelayanan yang ada pada RSUD Dr. Soedomo Trenggalek

3. Petunjuk Cara Pengisian Angket

Berilah tanda checklist (√) pada jawaban yang Anda pilih.

Berikut ini kriteria penilaian:

Harapan

- Skor 1 : Tidak penting
 2 : Kurang penting
 3 : Penting
 4 : Sangat penting

Kinerja

- Skor 1 : Tidak baik
 2 : Kurang baik
 3 : Baik
 4 : Sangat baik

4. Kuesioner

NO	VARIABEL	HARAPAN				KINERJA			
		1	2	3	4	1	2	3	4
A	TANGIBLES								
1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit								
2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup								
3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)								
4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan								
5	Kesesuaian harga dengan makanan dan pelayanan								
6	Makanan yang dihidangkan bersih								
7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)								
8	Rasa makanan yang dihidangkan enak								
9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya								
10	Aroma makanan menggugah selera								
11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)								
12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat								
13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit								
14	Dalam penyajian makanan disediakan air minum								
15	Air minum dalam kondisi tertutup								
16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik								
17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam								
B	RELIABILITY								
18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan								
19	Makanan disajikan tepat waktu								
20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan								
21	Petugas merespon masalah tak terduga pasien								
C	RESPONSIVENESS								
22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien								
23	Petugas selalu mengutamakan pasien								

NO	VARIABEL	HARAPAN				KINERJA			
		1	2	3	4	1	2	3	4
D	ASSURANCE								
24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan								
25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan								
26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)								
E	EMPATHY								
27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan								
28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah								
29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien								
30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh								
31	Petugas selalu memberikan kepedulian terhadap kondisi pasien								

Lampiran 3. Output SPSS Validitas Form Kepuasan Konsumen

1. Validitas Form Kepuasan Konsumen

a. Hasil Uji Validitas Form Kepuasan Konsumen (Harapan)

No Pertanyaan	Harapan	
	Validitas	Keterangan
1	0,393	Valid
2	0,604	Valid
3	0,557	Valid
4	0,652	Valid
5	0,376	Valid
6	0,482	Valid
7	0,458	Valid
8	0,486	Valid
9	0,556	Valid
10	0,528	Valid
11	0,679	Valid
12	0,656	Valid
13	0,571	Valid
14	0,587	Valid
15	0,317	Tidak Valid
16	0,426	Valid
17	0,556	Valid
18	0,603	Valid
19	0,649	Valid
20	0,548	Valid
21	0,623	Valid
22	0,392	Valid
23	0,472	Valid
24	0,535	Valid
25	0,640	Valid
26	0,486	Valid
27	0,609	Valid
28	0,521	Valid
29	0,590	Valid
30	0,605	Valid
31	0,355	Tidak Valid

b. Hasil Uji Validitas Form Kepuasan Konsumen (Kinerja)

No Pertanyaan	Kinerja	
	Validitas	Keterangan
1	0,618	Valid
2	0,507	Valid
3	0,478	Valid
4	0,489	Valid
5	0,356	Tidak Valid
6	0,573	Valid
7	0,498	Valid
8	0,456	Valid
9	0,437	Valid
10	0,679	Valid
11	0,639	Valid
12	0,463	Valid
13	0,626	Valid
14	0,355	Tidak Valid
15	0,384	Valid
16	0,448	Valid
17	0,608	Valid
18	0,513	Valid
19	0,561	Valid
20	0,596	Valid
21	0,426	Valid
22	0,578	Valid
23	0,454	Valid
24	0,467	Valid
25	0,630	Valid
26	0,568	Valid
27	0,370	Valid
28	0,462	Valid
29	0,485	Valid
30	0,606	Valid
31	0,653	Valid

2. Reabilitas Form Kepuasan Konsumen
Hasil Uji Reabilitas Form Kepuasan Konsumen

Reabilitas	
Harapan	Kinerja
0,914	0,900

Lampiran 4. Karakteristik Responden

a. Responden *Total Quality Management* (TQM)

No	Karakteristik	Kelompok	Jumlah
1	Pekerjaan	Tenaga Gizi	3
		Bukan Tenaga Gizi	0
2	Jabatan	Kepala Instalasi Gizi	1
		Staf Instalasi Gizi	2
3	Jenis Kelamin	Laki-laki	0
		Perempuan	3

b. Responden Kepuasan Konsumen

No	Karakteristik	Kelompok	Jumlah
1	Usia	12-16 tahun	2
		17-25 tahun	7
		26-35 tahun	12
		36-45 tahun	18
		46-55 tahun	19
		56-65 tahun	16
		> 65 tahun	6
2	Jenis Kelamin	Laki-laki	36
		Perempuan	44
3	Pekerjaan	Pelajar/ Mahasiswa	4
		Karyawan	8
		Wiraswasta	33
		PNS	1
		TNI/POLRI	0
		Petani/Nelayan	26
		Lainnya	8
4	Pendidikan	SD	7
		SMP	21
		SMA/SMK	40
		Diploma I/II/III	9
		DIV/S1	3
		S2	0
		S3	0
5	Pendapatan	< 1.500.000	17
		1.500.000-2.500.000	23
		2.500.000-3.500.000	34
		>3.500.000	6

Lampiran 5. Hasil Survey Kepuasan Pasien

Sub Variabel	No	Pernyataan	Harapan																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	4	
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	
	10	Aroma makanan menggugah selera	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4
		19	Makanan disajikan tepat waktu	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	

Sub Variabel	No	Pernyataan	Harapan																				
			21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	
	10	Aroma makanan menggugah selera	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	3	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	4	4	3	4	4	4	3	4	4	1	4	4	4	4	3	2	3	4	4	4	
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	3	4	3	4	4	2	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4
		19	Makanan disajikan tepat waktu	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	

Sub Variabel	No	Pernyataan	Harapan																				
			41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	3
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
	10	Aroma makanan menggugah selera	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	4	4	4	3	4	2	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4
		19	Makanan disajikan tepat waktu	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4

Sub Variabel	No	Pernyataan	Harapan																				
			61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4		
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	
	10	Aroma makanan menggugah selera	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	2	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	4	
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	2	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	3	3	4	3	3	3	4	3	2	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3
		19	Makanan disajikan tepat waktu	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	

Sub Variabel	No	Pernyataan	Kinerja																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	4	3	3	2	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	3	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	4
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	2	4	4
	10	Aroma makanan menggugah selera	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	4	2	1	2	2	2	4
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	2	3	4	4	3	3	2	3	3	4
		19	Makanan disajikan tepat waktu	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4	
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	2	4	4	
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	2	4	4	
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3	2	4	4	3	3	3	3	3	4	4

Sub Variabel	No	Pernyataan	Kinerja																				
			21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	4	3	3	4	3	4	3	4	4	2	3	4	4	4	3	4	4	4	4	2	
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	4	3	3	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	4	3	3	4	3	3	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	3	4	3	2	
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	
	10	Aroma makanan menggugah selera	4	3	4	4	3	3	4	3	2	2	3	4	3	4	3	3	3	3	3	2	
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	3	3	3	4	4	4	3	4	3	2	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	2	3	2	3	3	
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	3	3	3	4	2	4	4	4	4	2	3	4	4	3	3	4	3	2	4	3	
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	3	3	3	4	4	4	3	4	3	2	3	4	4	4	3	2	3	2	4	1	
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	2	3	3	3	2
		19	Makanan disajikan tepat waktu	4	2	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3		
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	1	
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	4	3	4	2	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	

Sub Variabel	No	Pernyataan	Kinerja																			
			41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	3
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3
	10	Aroma makanan menggugah selera	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	2	3	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	2	3	3
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	3	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	3	4	3	3	2	3	4	4	2	3	2	4	3	4	3	3	4	3	3	3
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	4	4	2	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4
		19	Makanan disajikan tepat waktu	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	4	4	4	4	2	2	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4

Sub Variabel	No	Pernyataan	Kinerja																				
			61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	
Tangibles	1	Kebersihan ruang perawatan rumah sakit	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	4	3	
	2	Makanan disajikan dengan kondisi tertutup	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	
	3	Penampilan penyajian makanan menarik(warna makanan, garnis, bentuk potongan)	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	
	4	Kesesuaian aroma, rasa, dan tekstur dengan jenis makanan	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	
	6	Makanan yang dihidangkan bersih	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	3	
	7	Makanan yang dihidangkan lengkap (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	
	8	Rasa makanan yang dihidangkan enak	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	
	9	Makanan yang dihidangkan bervariasi dan berbeda dari menu sebelumnya	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	
	10	Aroma makanan menggugah selera	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	
	11	Pengolahan bumbu matang (tidak bau bumbu mentah)	3	4	4	2	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	
	12	Makanan yang dihidangkan dalam keadaan hangat	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	
	13	Kelengkapan peralatan makan dan minum serta fasilitas rumah sakit	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	
	16	Terdapat label makanan yang jelas dan menarik	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	
	17	Petugas berpakaian rapi dan bersih sesuai dengan seragam	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	
	Reliability	18	Petugas memberitahukan kepada pasien tentang kepastian waktu penyajian makanan	3	2	4	3	3	3	3	2	2	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3
		19	Makanan disajikan tepat waktu	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3
		20	Petugas bersikap sopan terhadap pasien saat pelayanan	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3
21		Petugas merespon masalah tak terduga pasien	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	
Responsiveness	22	Petugas bertindak cepat dan tanggap dalam memenuhi permintaan pasien	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	
	23	Petugas selalu mengutamakan pasien	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	
Assurance	24	Petugas mempunyai pengetahuan yang luas tentang makanan yang disajikan	3	4	4	4	3	3	4	3	2	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	
	25	Petugas dapat dipercaya oleh pasien dalam hal kualitas makanan yang disajikan	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	
	26	Makanan yang disajikan aman (tidak menimbulkan masalah lainnya seperti keracunan)	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	
Empathy	27	Petugas meluangkan waktu khusus untuk berkomunikasi dengan pasien untuk membahas makanan yang telah disediakan	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	
	28	Cara petugas berkomunikasi dengan menggunakan bahasa yang sopan dan sikap yang ramah	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	
	29	Petugas selalu berusaha mengetahui kebutuhan pasien	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	
	30	Menghibur dan memberikan dorongan dan mendoakan pasien supaya cepat sembuh	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	

Lampiran 6. Hasil Survey Total Quality Manajement (TQM)

1. Quality Planning

a. Perencanaan Biaya Makan

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Biaya makan sesuai kelas perawatan	3	1	1	1
Biaya makan sesuai jenis diet pasien	3	1	1	1
Biaya bahan makanan sesuai standar maksimal 56% dari unit cost	3	0	0	0
Unit cost memperhatikan biaya tenaga kerja (<i>Labour Cost</i>)	3	1	1	1
Unit cost memperhatikan biaya <i>overhead cost</i>	3	1	1	1
Terdapat SOP Perencanaan anggaran belanja	3	1	1	1
Jumlah	18	15 (83,3%)		

b. Perencanaan Menu

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Perencanaan Menu				
Dietisien	3	1	1	1
Kepala masak (chef cook)	3	1	1	1
Pengawas Makan	3	1	1	1
Komponen Perencanaan Menu				
Pola menu	3	1	1	1
Besar porsi	3	1	1	1
Penilaian menu	3	1	1	1
Master menu	3	1	1	1
Pedoman menu	3	1	1	1
Siklus menu	3	1	1	1

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Sistem Perencanaan Menu				
Tes awal menu	3	1	1	1
Revisi menu	3	1	1	1
Terdapat SOP perencanaan menu	3	1	1	1
Jumlah	36	36 (100%)		

c. Perencanaan Standar-standar

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Standar porsi	3	1	1	1
Standar resep	3	1	1	1
Standar bumbu	3	1	1	1
Standar kualitas	3	1	1	1
Standar bahan makanan	3	1	1	1
Standar makanan	3	1	1	1
Jumlah	18	18 (100%)		

d. Perencanaan Pengadaan Bahan Makanan

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Komponen perencanaan kebutuhan bahan makanan				
Dibedakan untuk bahan makanan kering dan basah	3	1	1	1
Jumah konsumen rata-rata per hari	3	1	1	1
Tersedia dana untuk bahan makanan	3	1	1	1
Ada SOP perhitungan kebutuhan bahan makanan	3	1	1	1
Komponen permintaan bahan makanan				
Ada SOP sistem pemesanan bahan makanan	3	1	1	1
Ada spesifikasi bahan makanan	3	1	1	1

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Ada daftar kebutuhan bahan makanan untuk periode tertentu	3	1	1	1
Mempunyai tim pembeli	3	1	1	1
Adanya system pembelian bahan makanan yang ditentukan sesuai aturan	3	1	1	1
Jumlah	27	27 (100%)		

e. **Perencanaan Penerimaan Bahan Makanan**

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Sistem penerimaan bahan makanan				
Ada SOP penerimaan bahan makanan	3	1	1	1
Adanya metode penerimaan bahan makanan sesuai dengan kondisi PMI	3	1	1	1
Ada tempat penerimaan	3	1	1	1
Ada petugas penerimaan	3	1	1	1
Adanya daftar pesanan bahan makanan yang akan diterima	3	1	1	1
Ada spesifikasi bahan makanan	3	1	1	1
Ada pengawasan dalam penerimaan bahan makanan dan evaluasi	3	1	1	1
Sarana dan prasarana dalam penerimaan bahan makanan				
Ada timbangan	3	1	1	1
Ada meja	3	1	1	1
Ada timbangan digital	3	1	1	1

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Ada troli barang	3	1	1	1
Ada rak bahan makanan beroda	3	0	0	0
Jumlah	36	33 (91,6%)		

f. **Perencanaan Sistem Penyimpanan Bahan Makanan**

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Ruang penyimpanan bahan makanan				
Ada ruang penyimpanan bahan makanan kering	3	1	1	1
Ada ruang penyimpanan bahan makanan segar	3	1	1	1
Fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan kering				
Ada timbangan digital	3	1	1	1
Ada timbangan duduk	3	1	1	1
Ada rak bahan makanan kering	3	1	1	1
Ada troli barang	3	1	1	1
Ada pengusir tikus elektrik	3	0	0	0
Fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan basah				
Ada timbangan digital	3	1	1	1
Ada timbangan duduk	3	1	1	1
Ada refrigerator	3	1	1	1
Ada troli barang	3	1	1	1
Ada freezer	3	1	1	1
Ada container tertutup	3	1	1	1
Ada pengatur suhu	3	1	1	1
Ada pengusir tikus elektrik	3	0	0	0
Sistem perencanaan penyimpanan bahan makanan				
Ada SOP penyimpanan bahan makanan kering dan segar	3	1	1	1
Terdapat petugas penyimpanan bahan makanan	3	1	1	1
Adanya kartu stok	3	1	1	1
Adanya jadwal pembersihan tempat	3	1	1	1

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
peyimpanan bahan makanan				
Jumlah	57	(89,5%)		

g. Perencanaan Persiapan dan Pemasakan Bahan Makanan

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Sistem persiapan dan pemasakan makanan				
Adanya SOP persiapan bahan makanan	3	1	1	1
Adanya SOP pemasakan bahan makanan	3	1	1	1
Mempunyai pengaturan jadwal persiapan dan pemasakan	3	1	1	1
Adanya pengatur waktu dan suhu makanan	3	1	1	1
Fasilitas ruang persiapan bahan makanan				
Ada meja kerja	3	1	1	1
Ada timbangan				
Ada alat pemotong daging dan sayur yang dipisahkan	3	1	1	1
Ada bak cuci	3	1	1	1
Ada penggiling daging	3	1	1	1
Ada mixer	3	1	1	1
Ada blender	3	1	1	1
Ada mesin pamarut kelapa	3	1	1	1
Ada telenan yang dibedakan untuk masing-masing persiapan bahan makanan	3	1	1	1
Ada peeler	3	1	1	1
Ada tempat sampah	3	1	1	1
Fasilitas ruang pengolahan				
Ada frying pan	3	1	1	1

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Ada gelas ukur	3	1	1	1
Ada blender	3	1	1	1
Ada boiling pan	3	1	1	1
Ada oven	3	1	1	1
Ada high pressure cooker	3	1	1	1
Ada rice cooker	3	1	1	1
Ada thermometer makanan	3	1	1	1
Ada tempat sampah	3	1	1	1
Ada troli	3	1	1	1
Ada lap bersih	3	1	1	1
Ada lemari/rak alat	3	1	1	1
Ada panci set	3	1	1	1
Ada insect killer	3	0	0	0
Ada meja persiapan snack	3	1	1	1
Ada meja persiapan makanan cair	3	1	1	1
Ada kompor	3	1	1	1
Ada mixer	3	1	1	1
Ada bak cuci	3	1	1	1
Ada sendok sayur	3	1	1	1
Ada sodet	3	1	1	1
Ada pembuka botol kaleng	3	1	1	1
Ada saringan teh	3	1	1	1
Ada roaster	3	0	0	0
Ada kereta dorong	3	1	1	1
Jumlah	108	102 (94,4%)		

h. Perencanaan Cara Distribusi dan Penyajian Makanan

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Sistem pendistribusian dan penyajian makanan				
Ada SOP distribusi dan penyajian makanan	3	1	1	1
Ada pengaturan waktu dan suhu makanan sampai ke konsumen	3	1	1	1

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Ada formulir pendistribusian makanan	3	1	1	1
Ada petugas distribusi makanan	3	1	1	1
Standar porsi dilengkapi URT	3	1	1	1
Sarana dan prasarana distribusi makanan				
Timbangan duduk	3	1	1	1
Food trolley dengan pemanas	3	0	0	0
Food trolley tanpa pemanas	3	1	1	1
Sarana dan prasarana penyajian makanan				
Alat saji sesuai dengan kelas perawatan	3	1	1	1
Penyajian makanan tertutup	3	1	1	1
Alat saji bersih	3	1	1	1
Jumlah	33	30 (90,9%)		

i. Perencanaan Alat Pelindung Diri

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Baju kerja, celemek, dan topi terbuat dari bahan yang tidak panas, tidak licin, dan enak dipakai sehingga tidak mengganggu gerak pada saat bekerja	3	1	1	1
Menggunakan sandal yang tidak licin bila berada di lingkungan dapur dan tidak menggunakan sepatu hak tinggi	3	1	1	1
Menggunakan serbet pada tempatnya	3	1	1	1

Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
		Responden 1	Responden 2	Responden 3
Tersedia alat sanitasi yang sesuai seperti air dalam keadaan bersih dan jumlah yang cukup, sabun, alat pengering, dan sebagainya	3	1	1	1
Tersedia alat pemadam kebakaran yang berfungsi baik di tempat yang mudah dijangkau	3	1	1	1
Tersedia kotak P3K	3	0	0	0
Jumlah	18	15 (83,3%)		

j. **Penilaian Quality Planning di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soedomo**

No	Indikator Quality Planning	Skor (%)
1	Perencanaan Biaya Makan	83,30
2	Perencanaan Menu	100,00
3	Perencanaan Standar-standar	100,00
4	Perencanaan Pengadaan Bahan Makanan	100,00
5	Perencanaan Penerimaan Bahan Makanan	91,60
6	Perencanaan Sistem Penyimpanan Bahan Makanan	89,50
7	Perencanaan Persiapan dan Pemasakan Bahan Makanan	94,40
8	Perencanaan Cara Distribusi dan Penyajian Makanan	90,90
9	Perencanaan Alat Pelindung Diri	83,30
Rata-rata		92,56

2. Quality Control

No	Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
			Responden 1	Responden 2	Responden 3
1.	Penyusunan standar (standar biaya, standar kualitas keamanan produk, standar operasional prosedur di setiap unit kerja)	3	1	1	1
2.	Melakukan evaluasi kerja secara menyeluruh dan berkesinambungan di setiap unit kerja	3	1	1	1
3.	Membandingkan produk yang dihasilkan atau pelayanan yang ditawarkan terhadap standar yang telah disusun/ditetapkan	3	1	1	1
4.	Melakukan koreksi terhadap penyebab terjadinya ketidaksesuaian/kesalahan yang ditemukan	3	1	1	1
5.	Membuat rencana peningkatan mutu sebagai upaya untuk memperbaiki standar yang ada	3	1	1	1
	Jumlah	15	15 (100%)		

3. Quality Assurance

No	Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
			Responden 1	Responden 2	Responden 3
1.	Adanya pengawasan dalam setiap jenjang proses produksi dilengkapi dengan dokumen:				
	Pengadaan bahan makanan (sesuai spesifikasi BM yang telah ditetapkan)	3	1	1	1
	Penerimaan bahan makanan	3	1	1	1
	Sistem penyimpanan	3	1	1	1
	Persiapan produksi dan pengolahan sesuai dengan SOP	3	1	1	1
	Produk yang dihasilkan	3	1	1	1

No	Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
			Responden 1	Responden 2	Responden 3
	Sistem pendistribusian dan penyajian bahan makanan	3	1	1	1
2.	Adanya pengawasan dalam penerapan hygiene sanitasi dilengkapi dengan dokumen	3	1	1	1
3.	Adanya pengawasan terhadap penggunaan APD penjamah makanan	3	1	1	1
	Jumlah	24	24 (100%)		

4. Quality Improvement

No	Indikator Penilaian	Bobot	Nilai Hasil		
			Responden 1	Responden 2	Responden 3
1.	Adanya penanggung jawab mutu dan fasilitator, serta tim kerja yang kompeten	3	1	1	1
2.	Adanya pengembangan pelayanan secara berkala dalam rangka mempertahankan mutu	3	1	1	1
3.	Memberikan kesempatan/ketrampilan pada tenaga kerja untuk mengikuti diklat formal/informal	3	1	1	1
4.	Adanya sistem <i>reward</i> (penghargaan) terhadap yang berhasil sebagai sarana untuk meningkatkan kinerja	3	0	0	0
5.	Menyebarkan setiap hasil kerja sebagai koreksi terhadap kinerja anggota/staf	3	1	1	1
	Jumlah	15	12 (80%)		

Lampiran 7. Siklus Menu Instalasi Gizi RSUD Dr Soedomo

**SIKLUS MENU 10 HARI
INSTALASI GIZI RSUD Dr. SOEDOMO TRENGGALEK**

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
I	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Lapis daging - Ceplok telur (NB)/ Telur bumbu kecap (TIM, BB)	LH: - Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (TIM, BB) - Telur rebus (NB, TIM, BB)	LH: - Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB) - Sate daging
			LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu bumbu kare (TIM/BB)	LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu fantasi (TIM/BB)	LN: Tempe bumbu kuning (NB, TIM, BB)
			Sayur: Lodeh manisah, kacang tolo	Sayur: Soto kubis, tauge pendek, kentang, wortel, soun	Sayur: Kare gambas, wortel
				Tambahan: Kerupuk udang (NB+NB TKTP)	
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	LH: Lapis daging	LH: Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (TIM, BB)	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB)
			LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu bumbu kare (TIM/BB)	LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu fantasi (TIM/BB)	LN: Tempe bumbu kuning (NB, TIM, BB)
			Sayur: Lodeh manisah, kacang tolo	Sayur: Soto kubis, tauge pendek, kentang, wortel, soun	Sayur: Kare gambas, wortel
				Tambahan: Kerupuk udang (NB+NB TKTP)	
				Buah + Aqua + Snack	
		II	LH: Lapis daging	LH: Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (TIM, BB)	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB)

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE	
			LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu bumbu kare (TIM/BB)	LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu fantasi (TIM/BB)	LN: Tempe bumbu kuning (NB, TIM, BB)	
			Sayur: Lodeh manisah, kacang tolo	Sayur: Soto kubis, tauge pendek, kentang, wortel, soun	Sayur: Kare gambas, wortel	
				Tambahan: Kerupuk udang (NB+NB TKTP)		
				Buah + Aqua		
		III	LH: Lapis daging	LH: Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (TIM, BB)	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB)	
			LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu bumbu kare (TIM/BB)	LN: Tahu goreng (NB)/ Tahu fantasi (TIM/BB)	LN: Tempe bumbu kuning (NB, TIM, BB)	
			Sayur: Lodeh manisah, kacang tolo	Sayur: Soto kubis, tauge pendek, kentang, wortel, soun	Sayur: Kare gambas, wortel	
				Tambahan: Kerupuk udang (NB+NB TKTP)		
				Buah		
		BH	VIP	Bubur halus LH: - Telur puyuh rebus - Rolade daging bumbu lapis	Bubur halus LH: - Abon ayam - Telur rebus	Bubur halus LH: - Rolade ayam lapis - Rolade daging
				LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi	LN: Cah Tahu
				Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto soun, kentang, wortel	Sayur: Semur gambas, wortel
					Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
I	Bubur halus LH: Telur puyuh rebus		Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: - Rolade ayam lapis		
	LN: Tahu cetak		LN: Tahu fantasi	LN: Cah tahu		

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE		
			Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto soun, kentang, wortel	Sayur: Semur gambas, wortel		
				Buah + Aqua + Snack			
			II	Bubur halus LH: Telur puyuh rebus	Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: - Rolade ayam lapis	
			LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi	LN: Cah tahu		
			Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto soun, kentang, wortel	Sayur: Semur gambas, wortel		
				Buah + Aqua			
		III	Bubur halus LH: Telur puyuh rebus	Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: - Rolade ayam lapis		
		LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi	LN: Cah tahu			
			Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto soun, kentang, wortel	Sayur: Semur gambas, wortel		
				Buah			
		II	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Cah ayam bombai - Sambal goreng telur	LH: - Lele goreng tepung (NB)/ Lele bumbu kuning (TIM, BB) - Ayam kecap	LH: - Empal daging - Sambal goreng telur
					LN: Tahu kecap	LN: Tempe goreng (NB), tempe bacem (TIM, BB)	LN: Tahu goreng (NB), tahu fantasi (TIM, BB)
			Sayur: Cah Sawi Hijau, Sawi Putih, Wortel, Brokoli, Buncis	Sayur: Bobor bayam, tauge kedelai, jagung manis, kemangi, gambas	Sayur: Semur Kentang, Soun, Tauge Pendek		
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack		
		I	LH: Cah ayam bumbu rujak	LH: Lele goreng tepung (NB)/ Lele bumbu kuning (TIM, BB)	LH: Empal daging		

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE	
			LN: Tahu kecap	LN: Tempe goreng (NB), tempe bacem (TIM, BB)	LN: Tahu goreng (NB), tahu fantasi (TIM, BB)	
			Sayur: Cah Sawi Hijau, Sawi Putih, Wortel, Brokoli, Buncis	Sayur: Bobor bayam, tauge kedelai, jagung manis, kemangi, gambas	Sayur: Semur Kentang, Soun, Tauge Pendek	
				Buah + Aqua + Snack		
		II	LH: Cah ayam bumbu rujak	LH: Lele goreng tepung (NB)/ Lele bumbu kuning (TIM, BB)	LH: Empal daging	
			LN: Tahu kecap	LN: Tempe goreng (NB), tempe bacem (TIM, BB)	LN: Tahu goreng (NB), tahu fantasi (TIM, BB)	
			Sayur: Cah Sawi Hijau, Sawi Putih, Wortel, Brokoli, Buncis	Sayur: Bobor bayam, tauge kedelai, jagung manis, kemangi, gambas	Sayur: Semur Kentang, Soun, Tauge Pendek	
				Buah + Aqua		
		III	LH: Telur	LH: Lele goreng tepung (NB)/ Lele bumbu kuning (TIM, BB)	LH: Empal daging	
			LN: Tahu kecap	LN: Tempe goreng (NB), tempe bacem (TIM, BB)	LN: Tahu goreng (NB), tahu fantasi (TIM, BB)	
			Sayur: Cah Sawi Hijau, Sawi Putih, Wortel, Brokoli, Buncis	Sayur: Bobor bayam, tauge kedelai, jagung manis, kemangi, gambas	Sayur: Semur Kentang, Soun, Tauge Pendek	
				Buah		
		BH	VIP	Bubur halus LH: - Bakso - Telur puyuh rebus	Bubur halus LH: - Abon ayam - Rolade ayam saos tomat	Bubur halus LH: - Rolade ayam bumbu lapis - Sambal goreng telur
				LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu siomay	LN: Tahu fantasi
				Sayur:	Sayur:	Sayur:

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE		
			Sup wortel, makaroni	Bening bayam, gambas	Sup kentang, soun, tauge pendek		
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack		
			I	Bubur halus LH: Bakso	Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu lapis	
				LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu siomay	LN: Tahu fantasi	
				Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Bening bayam, gambas	Sayur: Sup kentang, soun, tauge pendek	
					Buah + Aqua + Snack		
			II	Bubur halus LH: Bakso	Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu lapis	
				LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu siomay	LN: Tahu fantasi	
				Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Bening bayam, gambas	Sayur: Sup kentang, soun, tauge pendek	
					Buah + Aqua		
			III	Bubur halus LH: Bakso	Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu lapis	
				LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu siomay	LN: Tahu fantasi	
		Sayur: Sup wortel, makaroni		Sayur: Bening bayam, gambas	Sayur: Sup kentang, soun, tauge pendek		
				Buah			
		III	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Ayam bumbu bali (NB)/ Ayam bumbu kare (TIM, BB) - Ceplok telur (NB)/ Sambal goreng telur (TIM, BB)	LH: - Daging lapis - Sate telur puyuh bumbu bali	LH: - Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu merah (TIM, BB) - Ayam goreng
					LN: Terik tahu	LN: Tahu bumbu kecap	LN: Tempe bacem
Sayur: Tumis kacang panjang, wortel	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso				Sayur: Kare kubis, buncis, wortel		

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	LH: Ayam bumbu bali (NB)/ Ayam bumbu kare (TIM, BB)	LH: Daging lapis	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu merah (TIM, BB)
			LN: Terik tahu	LN: Tahu bumbu kecap	LN: Tempe bacem
			Sayur: Tumis kacang panjang, wortel	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso	Sayur: Kare kubis, buncis, wortel
				Buah + Aqua + Snack	
		II	LH: Ayam bumbu bali (NB)/ Ayam bumbu kare (TIM, BB)	LH: Daging lapis	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu merah (TIM, BB)
			LN: Terik tahu	LN: Tahu bumbu kecap	LN: Tempe bacem
			Sayur: Tumis kacang panjang, wortel	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso	Sayur: Kare kubis, buncis, wortel
				Buah + Aqua	
		III	LH: Ayam bumbu bali (NB)/ Ayam bumbu kare (TIM, BB)	LH: Daging lapis	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu merah (TIM, BB)
			LN: Terik tahu	LN: Tahu bumbu kecap	LN: Tempe bacem
			Sayur: Tumis kacang panjang, wortel	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso	Sayur: Kare kubis, buncis, wortel
				Buah	
	BH	VIP	Bubur halus LH: - Telur bumbu lapis (RG) / Abon sapi (Non RG) - Udon ayam	Bubur halus LH: - Orak-arik ayam fillet - Sate telur puyuh bumbu bali	Bubur halus LH: - Rolade daging bumbu tomat - Rolade ayam bumbu tomat
			LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Loaf Tahu
			Sayur: Sup wortel, siomay	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso	Sayur: Sup macaroni, wortel
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	Bubur halus	Bubur halus	Bubur halus

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
			LH: Telur bumbu lapis (RG) / Abon sapi (Non RG)	LH: Orak-arik ayam fillet	LH: Rolade daging bumbu tomat
			LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Loaf Tahu
			Sayur: Sup wortel, siomay	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso	Sayur: Sup macaroni, wortel
				Buah + Aqua + Snack	
		II	Bubur halus LH: Telur bumbu lapis (RG) / Abon sapi (Non RG)	Bubur halus LH: Orak-arik ayam fillet	Bubur halus LH: Rolade daging bumbu tomat
			LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Loaf Tahu
			Sayur: Sup wortel, siomay	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso	Sayur: Sup macaroni, wortel
				Buah + Aqua	
		III	Bubur halus LH: Telur bumbu lapis (RG) / Abon sapi (Non RG)	Bubur halus LH: Orak-arik ayam fillet	Bubur halus LH: Rolade daging bumbu tomat
			LN: Tahu bumbu kuning	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Loaf Tahu
			Sayur: Sup wortel, siomay	Sayur: Sup gambas, wortel, bakso	Sayur: Sup macaroni, wortel
				Buah	
IV	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Empal gaging - Telur rebus (Non RG),/ Telur dadar (RG)	LH: - Lele goreng tepung - Empal daging	LH: - Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (TIM, BB) - Telur rebus
			LN: Tahu goreng/ Tahu bumbu kecap	LN: Tempe Bumbu Bacem	LN: Tahu Bumbu Kuning
			Sayur: Brongkos manisah	Sayur: Sayur asam JKT Kacang panjang, manisah, wortel,	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
				jagung manis, tauge kedelai, kangkung	
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	LH: Empal gaging	LH: Lele goreng tepung	LH: Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (Tim, BB)
			LN: Tahu goreng/ Tahu bumbu kecap	LN: Tempe Bumbu Bacem	LN: Tahu Bumbu Kuning
			Sayur: Brongkos manisah	Sayur: Sayur asam JKT Kacang panjang, manisah, wortel, jagung manis, tauge kedelai, kangkung	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis
				Buah + Aqua + Snack	
		II	LH: Empal gaging	LH: Lele goreng tepung	LH: Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (TIM, BB)
			LN: Tahu goreng/ Tahu bumbu kecap	LN: Tempe Bumbu Bacem	LN: Tahu Bumbu Kuning
			Sayur: Brongkos manisah	Sayur: Sayur asam JKT Kacang panjang, manisah, wortel, jagung manis, tauge kedelai, kangkung	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis
				Buah + Aqua	
		III	LH: Empal gaging	LH: Lele goreng tepung	LH: Ayam goreng (NB)/ Ayam ungkep (TIM, BB)
			LN: Tahu goreng/ Tahu bumbu kecap	LN: Tempe Bumbu Bacem	LN: Tahu Bumbu Kuning
			Sayur: Brongkos manisah	Sayur: Sayur asam JKT Kacang panjang,	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
				manisah, wortel, jagung manis, tauge kedelai, kangkung	
				Buah	
		VIP	Bubur halus LH: - Daging cincang - Telur rebus (Non RG), telur dadar (RG)	Bubur halus LH: - Telur ceplok air - Bistik daging giling	Bubur halus LH: - Rolade ayam bumbu kecap - Telur rebus
			LN: Semur tahu	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Tahu bumbu kuning
			Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Telur ceplok air	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu kecap
			LN: Semur tahu	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Tahu bumbu kuning
			Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis
				Buah + Aqua + Snack	
		II	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Telur ceplok air	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu kecap
			LN: Semur tahu	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Tahu bumbu kuning
			Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis
				Buah + Aqua	
		III	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Telur ceplok air	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu kecap
			LN: Semur tahu	LN: Tahu, soon (schootel tahu)	LN: Tahu bumbu kuning

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
			Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Soto kentang, tauge, soun, kubis
				Buah	
V	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Ayam bumbu kecap (NB)/ Ayam bumbu rujak (TIM, BB) - Ceplok telur (NB)/ Sambal goreng telur (TIM, BB)	LH: Telur sembunyi saos tomat	LH: - Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB) - Daging bumbu bali
			LN: Terik tahu	LN: Sambal goreng tahu	LN: Kotok tempe kemangi
			Sayur: Sup kare gambas, wortel	Sayur: Sup buncis, wortel, kembang tahu	Sayur: Lodeh kacang tolo, wortel, manisah
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	LH: Ayam bumbu kecap (NB)/ Ayam bumbu rujak (TIM, BB)	LH: Telur sembunyi saos tomat	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB)
			LN: Terik tahu	LN: Sambal goreng tahu	LN: Kotok tempe kemangi
			Sayur: Sup kare gambas, wortel	Sayur: Sup buncis, wortel, kembang tahu	Sayur: Lodeh kacang tolo, wortel, manisah
				Buah + Aqua + Snack	
		II	LH: Ayam bumbu kecap (NB)/ Ayam bumbu rujak (TIM, BB)	LH: Telur sembunyi saos tomat	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB)
			LN: Terik tahu	LN: Sambal goreng tahu	LN: Kotok tempe kemangi
			Sayur: Sup kare gambas, wortel	Sayur: Sup buncis, wortel, kembang tahu	Sayur: Lodeh kacang tolo, wortel, manisah
				Buah + Aqua	
		III	LH: Ayam bumbu kecap (NB)/ Ayam bumbu rujak (TIM, BB)	LH: Telur sembunyi saos tomat	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu tomat (TIM, BB)
			LN:	LN:	LN:

MENU	KELAS	PAGI	SIANG	SORE
		Terik tahu	Sambal goreng tahu	Kotok tempe kemangi
		Sayur: Sup kare gambas, wortel	Sayur: Sup buncis, wortel, kembang tahu	Sayur: Lodeh kacang tolo, wortel, manisah
			Buah	
	BH	VIP	Bubur halus LH: - Semur bakso - Rolade ayam saos tomat	Bubur halus LH: - Rolade ayam bumbu lapis - Rolade daging bumbu lapis
			LN: Loaf tahu	LN: Semur tahu
			Sayur: Sup/ kare gambas wortel	Sayur: Sup manisah, wortel
			Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	Bubur halus LH: Semur bakso	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu lapis
			LN: Loaf tahu	LN: Semur tahu
			Sayur: Sup/ kare gambas wortel	Sayur: Sup manisah, wortel
			Buah + Aqua + Snack	
		II	Bubur halus LH: Semur bakso	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu lapis
			LN: Loaf tahu	LN: Semur tahu
			Sayur: Sup/ kare gambas wortel	Sayur: Sup manisah, wortel
			Buah + Aqua	
		III	Bubur halus LH: Semur bakso	Bubur halus LH: Rolade ayam bumbu lapis
			LN: Loaf tahu	LN: Semur tahu
			Sayur: Sup wortel, bakso	Sayur: Sup manisah, wortel

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
			Sup/ kare gambas wortel		
				Buah	
VI	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Ayam goreng tepung (NB)/ Ayam bumbu kecap (TIM, BB) - Kare telur	LH: - Lele goreng tepung - Rolade daging bumbu lapis	LH: - Lapis daging - Fuyung Hai
			LN: Tahu bumbu tomat	LN: Tempe bacem	LN: Tahu bumbu kecap
			Sayur: Oseng kacang panjang, wortel	Sayur: Bening bayam, gambas, jagung manis, taugé kedelai, kemangi	Sayur: Orak arik buncis, wortel, taugé panjang
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	LH: Ayam goreng tepung (NB)/ Ayam bumbu kecap (TIM, BB)	LH: Lele goreng tepung	LH: Lapis daging
			LN: Tahu bumbu tomat	LN: Tempe bacem	LN: Tahu bumbu kecap
			Sayur: Oseng kacang panjang, wortel	Sayur: Bening bayam, gambas, jagung manis, taugé kedelai, kemangi	Sayur: Orak arik buncis, wortel, taugé panjang
				Buah + Aqua + Snack	
		II	LH: Ayam goreng tepung (NB)/ Ayam bumbu kecap (TIM, BB)	LH: Lele goreng tepung	LH: Lapis daging
			LN: Tahu bumbu tomat	LN: Tempe bacem	LN: Tahu bumbu kecap
			Sayur: Oseng kacang panjang, wortel	Sayur: Bening bayam, gambas, jagung manis, taugé kedelai, kemangi	Sayur: Orak arik buncis, wortel, taugé panjang
				Buah + Aqua	
		III	LH:	LH: Lele goreng tepung	LH: Lapis daging

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
			Ayam goreng tepung (NB)/ Ayam bumbu kecap (TIM, BB)		
			LN: Tahu bumbu tomat	LN: Tempe bacem	LN: Tahu bumbu kecap
			Sayur: Oseng kacang panjang, wortel	Sayur: Bening bayam, gambas, jagung manis, taugé kedelai, kemangi	Sayur: Orak arik buncis, wortel, taugé panjang
				Buah	
	BH	VIP	Bubur halus LH: - Ayam cincang - Kare telur	Bubur halus LH: - Rolade ayam - Rolade daging saos tomat	Bubur halus LH: - Abon ayam - Fuyunghai
			LN: Tahu fantasi	LN: Cah tahu	LN: Tahu bumbu kuning
			Sayur: Sup wortel, bakso	Sayur: Bening bayam, gambas	Sayur: Sup siomay wortel
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	Bubur halus LH: Ayam cincang	Bubur halus LH: Rolade ayam	Bubur halus LH: Rolade daging bumbu lapis
			LN: Tahu fantasi	LN: Cah tahu	LN: Tahu bumbu kuning
			Sayur: Sup wortel, bakso	Sayur: Bening bayam, gambas	Sayur: Sup siomay wortel
				Buah + Aqua + Snack	
		II	Bubur halus LH: Ayam cincang	Bubur halus LH: Rolade ayam	Bubur halus LH: Rolade daging bumbu lapis
			LN: Tahu fantasi	LN: Cah tahu	LN: Tahu bumbu kuning
			Sayur: Sup wortel, bakso	Sayur: Bening bayam, gambas	Sayur: Sup siomay wortel
	Buah + Aqua				
III		Bubur halus LH: Ayam cincang	Bubur halus LH: Rolade ayam	Bubur halus LH:	

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE	
					Rolade daging bumbu lapis	
			LN: Tahu fantasi	LN: Cah tahu	LN: Tahu bumbu kuning	
			Sayur: Sup wortel, bakso	Sayur: Bening bayam, gambas	Sayur: Sup siomay wortel	
				Buah		
VII	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Gulai ayam - Telur bumbu bali (BH)/ Telur bumbu kecap (TIM, BB)	LH: - Sate empal daging - Telur rebus	LH: - Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu bali - Ayam bumbu bacem	
			LN: Terik tahu	LN: -	LN: Tempe terik	
			Sayur: Semur manisah	Sayur: Soto kripi k kentang, kobis, wortel, taugé pendek, soun	Sayur: Urapan kangkung, taugé panjang, kacang panjang/ tumis	
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack	
		I	LH: Gulai ayam	LH: Sate empal daging	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu bali	
			LN: Terik tahu	LN: -	LN: Tempe terik	
			Sayur: Semur manisah	Sayur: Soto kripi k kentang, kobis, wortel, taugé pendek, soun	Sayur: Urapan kangkung, taugé panjang, kacang panjang/ tumis	
				Buah + Aqua + Snack		
		II	LH: Gulai ayam	LH: Sate empal daging	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu bali	
			LN: Terik tahu	LN: -	LN: Tempe terik	
			Sayur: Semur manisah	Sayur: Soto kripi k kentang, kobis, wortel, taugé pendek, soun	Sayur: Urapan kangkung, taugé panjang, kacang panjang/ tumis	
				Buah + Aqua		
		III		LH: Gulai ayam	LH: Sate empal daging	LH:

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
					Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu bali
			LN: Terik tahu	LN: -	LN: Tempe terik
			Sayur: Semur manisah	Sayur: Soto kripih kentang, kobis, wortel, taugé pendek, soun	Sayur: Urapan kangkung, taugé panjang, kacang panjang/ tumis
				Buah	
	BH	VIP	Bubur halus LH: - Telur puyuh rebus - Rollade ayam	Bubur halus LH: - Daging cincang - Telur rebus	Bubur halus LH: - Rollade ayam - Rollade daging bumbu kecap
			LN: Tahu cetak	LN: tahu, soun (Schootel tahu)	LN: tahu cetak
			Sayur: Sup manisah	Sayur: Soto soun, wortel, kentang	Sayur: Sup wortel, makaroni
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	Bubur halus LH: Telur puyuh rebus	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Rollade ayam
			LN: Tahu cetak	LN: tahu, soun (Schootel tahu)	LN: tahu cetak
			Sayur: Sup manisah	Sayur: Soto soun, wortel, kentang	Sayur: Sup wortel, makaroni
				Buah + Aqua + Snack	
		II	Bubur halus LH: Telur puyuh rebus	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Rollade ayam
			LN: Tahu cetak	LN: tahu, soun (Schootel tahu)	LN: tahu cetak
			Sayur: Sup manisah	Sayur: Soto soun, wortel, kentang	Sayur: Sup wortel, makaroni
				Buah + Aqua	
		III	Bubur halus LH: Telur puyuh rebus	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Rollade ayam
			LN: Tahu cetak	LN: tahu, soun (Schootel tahu)	LN: tahu cetak
			Sayur: Sup manisah	Sayur:	Sayur:

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
				Soto soun, wortel, kentang	Sup wortel, makaroni
				Buah	
VIII	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Ayam bumbu rujak (NB), ayam bumbu kecap (TIM, BB) - Kare telur	LH: - Lele goreng tepung - Ayam bumbu bali	LH: - Lapis daging - Telur bumbu bali
			LN: Tahu bumbu bacem (NB)/ Tahu goreng (TIM, BB)	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem	LN: Tahu bumbu bali
			Sayur: Kare, gambas	Sayur: Sayur asem kacang panjang, manisah, wortel, kangkung, taugé kedelai	Sayur: Semur kentang, taugé pendek, soun
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	LH: Ayam bumbu rujak (NB), ayam bumbu kecap (TIM, BB)	LH: Lele goreng tepung	LH: Lapis daging
			LN: Tahu bumbu bacem (NB)/ Tahu goreng (TIM, BB)	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem	LN: Tahu bumbu bali
			Sayur: Kare, gambas	Sayur: Sayur asem kacang panjang, manisah, wortel, kangkung, taugé kedelai	Sayur: Semur kentang, taugé pendek, soun
				Buah + Aqua + Snack	
		II	LH: Ayam bumbu rujak (NB), ayam bumbu kecap (TIM, BB)	LH: Lele goreng tepung	LH: Lapis daging
			LN: Tahu bumbu bacem (NB)/ Tahu goreng (TIM, BB)	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem	LN: Tahu bumbu bali
			Sayur: Kare, gambas	Sayur: Sayur asem kacang panjang, manisah, wortel, kangkung, taugé kedelai	Sayur: Semur kentang, taugé pendek, soun

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
				Buah + Aqua	
		III	LH: Ayam bumbu rujak (NB), ayam bumbu kecap (TIM, BB)	LH: Lele goreng tepung	LH: Lapis daging
			LN: Tahu bumbu bacem (NB)/ Tahu goreng (TIM, BB)	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem	LN: Tahu bumbu bali
			Sayur: Kare, gambas	Sayur: Sayur asem kacang panjang, manisah, wortel, kangkung, taughe kedelai	Sayur: Semur kentang, taughe pendek, soun
				Buah	
	BH	VIP	Bubur halus LH - Abon ayam - Telur kare	Bubur halus LH - Semur bakso - Semur rollade ayam	Bubur halus LH - Rollade ayam bumbu lapis - Telur bumbu kuning
			LN: Cah tahu	LN: Tahu kuning	LN: Cah tahu
			Sayur: Sup wortel, gambas	Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Sup kentang, soun
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	Bubur halus LH Abon ayam	Bubur halus LH Semur bakso	Bubur halus LH Rollade ayam bumbu lapis
			LN: Cah tahu	LN: Tahu kuning	LN: Cah tahu
			Sayur: Sup wortel, gambas	Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Sup kentang, soun
				Buah + Aqua + Snack	
		II	Bubur halus LH Abon ayam	Bubur halus LH Semur bakso	Bubur halus LH Rollade ayam bumbu lapis
			LN: Cah tahu	LN: Tahu kuning	LN: Cah tahu
			Sayur: Sup wortel, gambas	Sayur:	Sayur: Sup kentang, soun

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
IX	NB/ TIM/ BB	III		Sup manisah, wortel	
				Buah + Aqua	
			Bubur halus LH Abon ayam	Bubur halus LH Semur bakso	Bubur halus LH Rollade ayam bumbu lapis
			LN: Cah tahu	LN: Tahu kuning	LN: Cah tahu
			Sayur: Sup wortel, gambas	Sayur: Sup manisah, wortel	Sayur: Sup kentang, soun
			Buah		
		VIP	LH: - Cah ayam bombai - Telur bumbu kuning	LH: - Empal daging - Telur rebus	LH: - Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu kuning (TIM/ BB) - Ayam bumbu bali
			LN: Tahu bumbu kare	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem (TIM/BB)	LN: Tahu bumbu bali
			Sayur: Cah sawi hijau, putih, wortel, bunga kol/ Cah buncis, wortel	Sayur: Rawon manisah	Sayur: Semur gambas wortel/ kare
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
I	LH: Cah ayam bombai	LH: Empal daging	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu kuning (TIM/ BB)		
	LN: Tahu bumbu kare	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem (TIM/BB)	LN: Tahu bumbu bali		
	Sayur: Cah sawi hijau, putih, wortel, bunga kol/ Cah buncis, wortel	Sayur: Rawon manisah	Sayur: Semur gambas wortel/ kare		
		Buah + Aqua + Snack			
II	LH:	LH:	LH:		

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE	
			Cah ayam bombai	Empal daging	Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu kuning (TIM/ BB)	
			LN: Tahu bumbu kare	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem (TIM/BB)	LN: Tahu bumbu bali	
			Sayur: Cah sawi hijau, putih, wortel, bunga kol/ Cah buncis, wortel	Sayur: Rawon manisah	Sayur: Semur gambas wortel/ kare	
				Buah + Aqua		
		III	LH: Cah ayam bombai	LH: Empal daging	LH: Patin goreng tepung (NB)/ Patin bumbu kuning (TIM/ BB)	
			LN: Tahu bumbu kare	LN: Tempe goreng (NB)/ Tempe bacem (TIM/BB)	LN: Tahu bumbu bali	
			Sayur: Cah sawi hijau, putih, wortel, bunga kol/ Cah buncis, wortel	Sayur: Rawon manisah	Sayur: Semur gambas wortel/ kare	
				Buah		
		BH	VIP	Bubur halus LH: - Telur puyuh - Telur bumbu kuning	Bubur halus LH: - Daging cincang - Telur rebus	Bubur halus LH: - Rolade daging bumbu tomat - Udon ayam
				LN: Tahu fantasi	LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi
				Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Rawon manisah	Sayur: Sup gambas, wortel
					Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
			I	Bubur halus LH: Telur puyuh	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Rolade daging bumbu tomat
				LN: Tahu fantasi	LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi
				Sayur:	Sayur:	Sayur:

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE			
		II	Sup wortel, makaroni	Rawon manisah	Sup gambas, wortel			
				Buah + Aqua + Snack				
			Bubur halus LH: Telur puyuh	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Rolade daging bumbu tomat			
			LN: Tahu fantasi	LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi			
			Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Rawon manisah	Sayur: Sup gambas, wortel			
				Buah + Aqua				
			III	Bubur halus LH: Telur puyuh	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Rolade daging bumbu tomat		
				LN: Tahu fantasi	LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi		
		Sayur: Sup wortel, makaroni		Sayur: Rawon manisah	Sayur: Sup gambas, wortel			
				Buah				
		X		NB/ TIM/BB	VIP	LH: - Ayam bumbu bali/ Ayam kecap - Telur bumbu kare	LH: - Rolade ayam bumbu lapis - Sate telur puyuh bumbu kecap	LH: - Lele goreng - Ayam bumbu bali
						LN: Terik tahu	LN: tahu soon	LN: Tempe bacem
		Sayur: Lodeh kacang panjang, kacang tolo, wortel	Sayur: Sup buncis, bakso, wortel, kubis	Sayur: Tumis kangkung, tauge panjang, wortel, kacang panjang				
			Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack				
I	LH: Ayam bumbu bali/ Ayam kecap	LH: Rolade ayam bumbu lapis	LH: Ayam goreng/ungkep					
	LN: Terik tahu	LN: tahu soon	LN: Tempe bacem					
	Sayur: Lodeh kacang panjang, kacang tolo, wortel	Sayur: Sup buncis, bakso, wortel, kubis	Sayur: Tumis kangkung, tauge panjang, wortel, kacang panjang					

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
				Buah + Aqua + Snack	
		II	LH: Ayam bumbu bali/ Ayam kecap LN: Terik tahu Sayur: Lodeh kacang panjang, kacang tolo, wortel	LH: Rolade ayam bumbu lapis LN: tahu soon Sayur: Sup buncis, bakso, wortel, kubis	LH: Ayam goreng/ungkep LN: Tempe bacem Sayur: Tumis kangkung, taugé panjang, wortel, kacang panjang
				Buah + Aqua	
		III	LH: Telur LN: Terik tahu Sayur: Lodeh kacang panjang, kacang tolo, wortel	LH: Rolade ayam bumbu lapis LN: tahu soon Sayur: Sup buncis, bakso, wortel, kubis	LH: Ayam goreng/ungkep LN: Tempe bacem Sayur: Tumis kangkung, taugé panjang, wortel, kacang panjang
				Buah	
	BH	VIP	Bubur halus LH: - Abon ayam - Rollade ayam bumbu tomat LN: Semur tahu Sayur: Sup wortel, makaroni	Bubur halus LH: - Rollade ayam bumbu lapis - Sate telur puyuh bumbu kecap LN: Tahu soon (Schootel tahu) Sayur: Sup wortel, bakso	Bubur halus LH: - Udon ayam - Rollade daging LN: Loaf tahu Sayur: Sup wortel, makaroni
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	Bubur halus LH: Abon ayam LN: Semur tahu Sayur: Sup wortel, makaroni	Bubur halus LH: Rollade ayam bumbu lapis LN: Tahu soon (Schootel tahu) Sayur: Sup wortel, bakso	Bubur halus LH: Udon ayam LN: Loaf tahu Sayur: Sup wortel, makaroni
				Buah + Aqua + Snack	

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
		II	Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: Rollade ayam bumbu lapis	Bubur halus LH: Udon ayam
			LN: Semur tahu	LN: Tahu soon (Schootel tahu)	LN: Loaf tahu
			Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Sup wortel, bakso	Sayur: Sup wortel, makaroni
				Buah + Aqua	
		III	Bubur halus LH: Abon ayam	Bubur halus LH: Rollade ayam bumbu lapis	Bubur halus LH: Udon ayam
			LN: Semur tahu	LN: Tahu soon (Schootel tahu)	LN: Loaf tahu
			Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Sup wortel, bakso	Sayur: Sup wortel, makaroni
				Buah	
XI	NB/ TIM/ BB	VIP	LH: - Empal daging - Telur rebus	LH: - Cah ayam bombai - Sate daging bumbu kecap	LH: - Ayam goreng tepung (NB)/ ungkep (TIM/BB) - Gulai telur
			LN: Tahu cetak	LN: Tahu bakso goreng	LN: Tempe goreng (NB)/ ungkep (TIM/ BB)
			Sayur: Rawon manisah	Sayur: Cap cay, sawi hijau, putih, wortel, bunga kol, bakso, buncis, ayam, telur	Sayur: Oseng kacang panjang, wortel, tauge panjang
				Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
		I	LH: Empal daging	LH: Cah ayam bombai	LH: Ayam goreng tepung (NB)/ ungkep (TIM/BB)
			LN: Tahu cetak	LN: Tahu bakso goreng	LN: Tempe goreng (NB)/ ungkep (TIM/ BB)
			Sayur: Rawon manisah	Sayur: Cap cay, sawi hijau, putih, wortel, bunga	Sayur: Oseng kacang panjang, wortel, tauge panjang

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE	
				kol, bakso, buncis, ayam, telur		
				Buah + Aqua + Snack		
			II	LH: Empal daging	LH: Cah ayam bombai	LH: Ayam goreng tepung (NB)/ ungkep (TIM/BB)
			LN: Tahu cetak	LN: Tahu bakso goreng	LN: Tempe goreng (NB)/ ungkep (TIM/ BB)	
			Sayur: Rawon manisah	Sayur: Cap cay, sawi hijau, putih, wortel, bunga kol, bakso, buncis, ayam, telur	Sayur: Oseng kacang panjang, wortel, taugé panjang	
				Buah + Aqua		
		III	LH: Telur rebus	LH: Cah ayam bombai	LH: Ayam goreng tepung (NB)/ ungkep (TIM/BB)	
			LN: Tahu cetak	LN: Tahu bakso goreng	LN: Tempe goreng (NB)/ ungkep (TIM/ BB)	
			Sayur: Rawon manisah	Sayur: Cap cay, sawi hijau, putih, wortel, bunga kol, bakso, buncis, ayam, telur	Sayur: Oseng kacang panjang, wortel, taugé panjang	
				Buah		
		BH	VIP	Bubur halus LH: - Daging cincang - Telur rebus	Bubur halus LH: - Orak arik ayam fillet - Rollade daging	Bubur halus LH: - Rollade ayam bumbu kecap - Telur fantasi
				LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi puyuh	LN: Loaf tahu
				Sayur: Rawon manisah	Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Sup wortel, soun
					Buah + Aqua + Snack	Buah + Aqua + Snack
			I	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Orak arik ayam fillet	Bubur halus LH: Rollade ayam bumbu kecap
				LN:	LN:	LN:

MENU		KELAS	PAGI	SIANG	SORE
			Tahu cetak	Tahu fantasi puyuh	Loaf tahu
			Sayur: Rawon manisah	Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Sup wortel, soun
				Buah + Aqua + Snack	
		II	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Orak arik ayam fillet	Bubur halus LH: Rollade ayam bumbu kecap
			LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi puyuh	LN: Loaf tahu
			Sayur: Rawon manisah	Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Sup wortel, soun
				Buah + Aqua	
		III	Bubur halus LH: Daging cincang	Bubur halus LH: Orak arik ayam fillet	Bubur halus LH: Rollade ayam bumbu kecap
			LN: Tahu cetak	LN: Tahu fantasi puyuh	LN: Loaf tahu
			Sayur: Rawon manisah	Sayur: Sup wortel, makaroni	Sayur: Sup wortel, soun
				Buah	

Keterangan:

- NB = Nasi
 BB = Bubur
 BH = Bubur Halus
 LH = Lauk Hewani
 LN = Lauk Nabati

Lampiran 8. Tarif Makan Pasien Berdasarkan Kelas dan Jenis Diet

Tarif Makan Pasien Berdasarkan Kelas dan Jenis Diet

No	Jenis Diet	Kelas Perawatan	Harga
Makanan Biasa			
1	Makanan biasa	Kelas 3	Rp27.000,00
2		Kelas 2	Rp35.000,00
3		Kelas 1	Rp40.000,00
4		Kelas Utama	Rp60.000,00
5	Makanan biasa TKTP	Kelas 3	Rp31.000,00
6		Kelas 2	Rp40.000,00
7		Kelas 1	Rp43.000,00
8		Kelas Utama	Rp63.000,00
9	Makanan biasa DM	Kelas 3	Rp29.000,00
10		Kelas 2	Rp42.000,00
11		Kelas 1	Rp47.000,00
12		Kelas Utama	Rp70.000,00
13	Makanan biasa rendah garam	Kelas 3	Rp27.000,00
14		Kelas 2	Rp35.000,00
15		Kelas 1	Rp40.000,00
16		Kelas Utama	Rp60.000,00
17	Makanan biasa diet lambung	Kelas 3	Rp27.000,00
18		Kelas 2	Rp35.000,00
19		Kelas 1	Rp40.000,00
20		Kelas Utama	Rp60.000,00
21	Makanan biasa diet hati	Kelas 3	Rp27.000,00
22		Kelas 2	Rp35.000,00
23		Kelas 1	Rp40.000,00
24		Kelas Utama	Rp60.000,00
25	Makanan biasa diet jantung	Kelas 3	Rp27.000,00
26		Kelas 2	Rp35.000,00
27		Kelas 1	Rp40.000,00
28		Kelas Utama	Rp60.000,00
29	Makanan biasa rendah protein	Kelas 3	Rp33.000,00
30		Kelas 2	Rp40.000,00
31		Kelas 1	Rp45.000,00
32		Kelas Utama	Rp55.000,00
33	Makanan biasa rendah kolesterol	Kelas 3	Rp27.000,00
34		Kelas 2	Rp35.000,00
35		Kelas 1	Rp40.000,00
36		Kelas Utama	Rp60.000,00
37		Kelas 3	Rp27.000,00

No	Jenis Diet	Kelas Perawatan	Harga
38	Makanan biasa rendah purin	Kelas 2	Rp35.000,00
39		Kelas 1	Rp40.000,00
40		Kelas Utama	Rp60.000,00
Makanan Lunak			
41	Makanan lunak	Kelas 3	Rp27.000,00
42		Kelas 2	Rp35.000,00
43		Kelas 1	Rp40.000,00
44		Kelas Utama	Rp60.000,00
45	Makanan lunak TKTP	Kelas 3	Rp31.000,00
46		Kelas 2	Rp40.000,00
47		Kelas 1	Rp43.000,00
48		Kelas Utama	Rp63.000,00
49	Makanan lunak DM	Kelas 3	Rp29.000,00
50		Kelas 2	Rp42.000,00
51		Kelas 1	Rp47.000,00
52		Kelas Utama	Rp70.000,00
53	Makanan lunak rendah garam	Kelas 3	Rp27.000,00
54		Kelas 2	Rp35.000,00
55		Kelas 1	Rp40.000,00
56		Kelas Utama	Rp60.000,00
57	Makanan lunak diet lambung	Kelas 3	Rp27.000,00
58		Kelas 2	Rp35.000,00
59		Kelas 1	Rp40.000,00
60		Kelas Utama	Rp60.000,00
61	Makanan lunak diet hati	Kelas 3	Rp27.000,00
62		Kelas 2	Rp35.000,00
63		Kelas 1	Rp40.000,00
64		Kelas Utama	Rp60.000,00
65	Makanan lunak diet jantung	Kelas 3	Rp27.000,00
66		Kelas 2	Rp35.000,00
67		Kelas 1	Rp40.000,00
68		Kelas Utama	Rp60.000,00
69	Makanan lunak rendah protein	Kelas 3	Rp33.000,00
70		Kelas 2	Rp40.000,00
71		Kelas 1	Rp45.000,00
72		Kelas Utama	Rp55.000,00
73	Makanan lunak rendah kolesterol	Kelas 3	Rp27.000,00
74		Kelas 2	Rp35.000,00
75		Kelas 1	Rp40.000,00
76		Kelas Utama	Rp60.000,00
77	Makanan lunak rendah purin	Kelas 3	Rp27.000,00
78		Kelas 2	Rp35.000,00

No	Jenis Diet	Kelas Perawatan	Harga
79		Kelas 1	Rp40.000,00
80		Kelas Utama	Rp60.000,00
Makanan Halus			
81	Makanan halus	Kelas 3	Rp27.000,00
82		Kelas 2	Rp35.000,00
83		Kelas 1	Rp40.000,00
84		Kelas Utama	Rp60.000,00
85	Makanan halus TKTP	Kelas 3	Rp31.000,00
86		Kelas 2	Rp40.000,00
87		Kelas 1	Rp43.000,00
88		Kelas Utama	Rp63.000,00
89	Makanan halus DM	Kelas 3	Rp29.000,00
90		Kelas 2	Rp42.000,00
91		Kelas 1	Rp47.000,00
92		Kelas Utama	Rp70.000,00
93	Makanan halus rendah garam	Kelas 3	Rp27.000,00
94		Kelas 2	Rp35.000,00
95		Kelas 1	Rp40.000,00
96		Kelas Utama	Rp60.000,00
97	Makanan halus diet lambung	Kelas 3	Rp27.000,00
98		Kelas 2	Rp35.000,00
99		Kelas 1	Rp40.000,00
100		Kelas Utama	Rp60.000,00
101	Makanan halus diet hati	Kelas 3	Rp27.000,00
102		Kelas 2	Rp35.000,00
103		Kelas 1	Rp40.000,00
104		Kelas Utama	Rp60.000,00
105	Makanan halus diet jantung	Kelas 3	Rp27.000,00
106		Kelas 2	Rp35.000,00
107		Kelas 1	Rp40.000,00
108		Kelas Utama	Rp60.000,00
109	Makanan halus rendah protein	Kelas 3	Rp33.000,00
110		Kelas 2	Rp40.000,00
111		Kelas 1	Rp45.000,00
112		Kelas Utama	Rp55.000,00
113	Makanan halus rendah kolesterol	Kelas 3	Rp27.000,00
114		Kelas 2	Rp35.000,00
115		Kelas 1	Rp40.000,00
116		Kelas Utama	Rp60.000,00
117	Makanan halus rendah purin	Kelas 3	Rp27.000,00
118		Kelas 2	Rp35.000,00
119		Kelas 1	Rp40.000,00

No	Jenis Diet	Kelas Perawatan	Harga
120		Kelas Utama	Rp60.000,00
Makanan Cair/Makanan Lewat Pipa			
121	Makanan cair (biasa)	Kelas 3	Rp35.000,00
122		Kelas 2	Rp35.000,00
123		Kelas 1	Rp35.000,00
124		Kelas Utama	Rp35.000,00
125	Makanan cair rendah protein	Kelas 3	Rp121.000,00
126		Kelas 2	Rp121.000,00
127		Kelas 1	Rp121.000,00
128		Kelas Utama	Rp121.000,00
129	Makanan cair diet hati	Kelas 3	Rp220.000,00
130		Kelas 2	Rp220.000,00
131		Kelas 1	Rp220.000,00
132		Kelas Utama	Rp220.000,00
133	Makanan cair intoleransi laktose	Kelas 3	Rp60.000,00
134		Kelas 2	Rp60.000,00
135		Kelas 1	Rp60.000,00
136		Kelas Utama	Rp60.000,00
137	Makanan cair rendah garam	Kelas 3	Rp85.000,00
138		Kelas 2	Rp85.000,00
139		Kelas 1	Rp85.000,00
140		Kelas Utama	Rp85.000,00
141	Makanan cair RG Khusus 1500 Kal	Kelas 3	Rp121.000,00
142		Kelas 2	Rp121.000,00
143		Kelas 1	Rp121.000,00
144		Kelas Utama	Rp121.000,00
145	Makanan cair TKTP	Kelas 3	Rp60.000,00
146		Kelas 2	Rp60.000,00
147		Kelas 1	Rp60.000,00
148		Kelas Utama	Rp60.000,00
149	Makanan cair TKTP khusus	Kelas 3	Rp121.000,00
150		Kelas 2	Rp121.000,00
151		Kelas 1	Rp121.000,00
152		Kelas Utama	Rp121.000,00
153	Makanan cair diet lambung	Kelas 3	Rp60.000,00
154		Kelas 2	Rp60.000,00
155		Kelas 1	Rp60.000,00
156		Kelas Utama	Rp60.000,00
157	Makanan cair diet lambung khusus	Kelas 3	Rp121.000,00
158		Kelas 2	Rp121.000,00
159		Kelas 1	Rp121.000,00
160		Kelas Utama	Rp121.000,00

No	Jenis Diet	Kelas Perawatan	Harga
161	Makanan cair DM	Kelas 3	Rp85.000,00
162		Kelas 2	Rp85.000,00
163		Kelas 1	Rp85.000,00
164		Kelas Utama	Rp85.000,00
165	Makanan cair DM khusus	Kelas 3	Rp121.000,00
166		Kelas 2	Rp121.000,00
167		Kelas 1	Rp121.000,00
168		Kelas Utama	Rp121.000,00
169	Makanan cair luka bakar	Kelas 3	Rp220.000,00
170		Kelas 2	Rp220.000,00
171		Kelas 1	Rp220.000,00
172		Kelas Utama	Rp220.000,00
Susu Bayi			
173	Susu Bayi I	Kelas 3	Rp6.000,00
174		Kelas 2	Rp6.000,00
175		Kelas 1	Rp6.000,00
176		Kelas Utama	Rp6.000,00
177	Susu BBLR	Kelas 3	Rp11.000,00
178		Kelas 2	Rp11.000,00
179		Kelas 1	Rp11.000,00
180		Kelas Utama	Rp11.000,00
181	Susu BBLR khusus	Kelas 3	Rp12.500,00
182		Kelas 2	Rp12.500,00
183		Kelas 1	Rp12.500,00
184		Kelas Utama	Rp12.500,00
185	Susu LLM	Kelas 3	Rp9.000,00
186		Kelas 2	Rp9.000,00
187		Kelas 1	Rp9.000,00
188		Kelas Utama	Rp9.000,00
189	Susu Soya	Kelas 3	Rp9.000,00
190		Kelas 2	Rp9.000,00
191		Kelas 1	Rp9.000,00
192		Kelas Utama	Rp9.000,00

Lampiran 9. Pembayaran Penelitian

PEMERINTAH KABUPATEN TRENGGALEK SURAT TANDA SETORAN (STS)			
STS No.		20/000010	
Diterima uang sebesar 300.000,00			
(Dengan Huruf)			
(Tiga Ratus Ribu Rupiah)			
Dengan rincian penerimaan sebagai berikut :			
No.	Kode Rekening	Uraian Rincian Objek	Jumlah (Rp.)
		SETORAN PENELITIAN S1	300.000
		POLTEKES KEMENKES MALANG	
		Jumlah	300.000

Trenggalek, 03/01/2020

Mengetahui, _____ Penysetor

MAGRIZA REFINA HANA D
MAGRIZA REFINA HANA D

NIP. _____ NIP. _____

Diterima Oleh

SUHARJANTO
SUHARJANTO

NIP. _____

Lampiran 10. Foto Kegiatan Penelitian



Responden mengisi form
Total Quality Management



Responden mengisi form
Total Quality Management



Wawancara dengan
kepala instalasi gizi



Wawancara dengan
kepala instalasi gizi



Responden mengisi form kepuasan konsumen



Responden mengisi form kepuasan konsumen



Responden mengisi form kepuasan konsumen



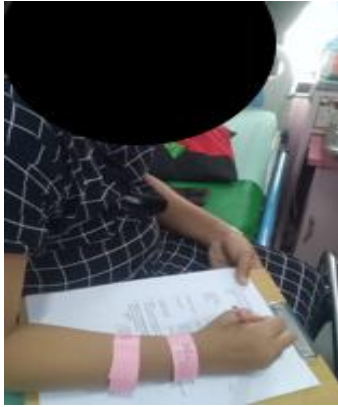
Responden mengisi form kepuasan konsumen



Responden mengisi form kepuasan konsumen



Responden mengisi form kepuasan konsumen



Responden mengisi form kepuasan konsumen



Responden mengisi form kepuasan konsumen



Responden mengisi form kepuasan konsumen