

**PERBANDINGAN SISA MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN
PASIEN DIET BIASA DAN LUNAK DI RUANG RAWAT INAP
RSAL dr. MINTOHARDJO**

SKRIPSI

Sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Gizi



LIANA SAPUTRI

042021020

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS BINAWAN
2022**

**LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI**

**PERBANDINGAN SISA MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN
PASIEN DIET BIASA DAN LUNAK DI RUANG RAWAT INAP
RSAL dr. MINTOHARDJO**

Dipersiapkan dan disusun oleh :

LIANA SAPUTRI

042021020



Disetujui oleh :

Tanggal : 15 Juli 2022

Pembimbing

(Lina Agestika, S.Gz.,M.HSc)

SKRIPSI

**PERBANDINGAN SISA MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN
PASIEN DIET BIASA DAN LUNAK DI RUANG RAWAT INAP
RSAL dr. MINTOHARDJO**



Telah berhasil dibahas dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi (S.Gz) pada Program Studi Gizi Universitas Binawan.

TIM DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji,

Tanggal 20 Juli 2022

(Adhila Fayasari, S.Gz, MPH)

Penguji I

Tanggal 20 Juli 2022

(Lina Agestika, S.Gz.,M.HSc)

Penguji II

Tanggal 20 Juli 2022

(Gusti Kumala Dewi, SKM, MARS)

Diketahui oleh :

Tanggal : 20 Juli 2022

Ketua Program Studi Gizi

(Isti Istianah, S.Gz, M.KM)

NIP: 259 261 010

KATA PENGANTAR

Sesungguhnya, segala puji hanya bagi Allah SWT, karena atas kuasa-Nyalah penulis dapat menyelesaikan skripsi ini guna memenuhi persyaratan kelulusan Program Studi S1 Gizi, FKIT, Universitas Binawan Jakarta dengan Judul Penelitian “Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa Dan Lunak Di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo” Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Mia Srimati, S.Gz., M.Si, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Teknologi, Universitas Binawan Jakarta.
2. Ibu Isti Istianah, S.Gz, M.KM, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Teknologi, Universitas Binawan Jakarta.
3. Ibu Lina Agestika, S.Gz.,M.HSc, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran didalam mengarahkan penulis untuk penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Adhila Fayasari, S.Gz, MPH selaku dosen pembimbing akademik dan ketua penguji dari Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Teknologi, Universitas Binawan Jakarta.
5. Ibu Gusti Kumala Dewi, SKM, MARS selaku dosen penguji II dari Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Teknologi, Universitas Binawan Jakarta.
6. Dinas Pendidikan Angkatan Laut (Disdikal), MABES TNI AL yang telah memberikan bantuan beasiswa pendidikan S-1 Program Khusus Prodi Ilmu Gizi di Universitas Binawan Jakarta.
7. Orangtua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan moral dan spiritual.
8. Pihak RSAL dr. Mintohardjo yang telah banyak membantu dalam usaha memperoleh data yang diperlukan penulis.

Dengan bantuan tersebut maka penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai sebutan Sarjana Gizi pada Program Studi S1 Gizi, FKIT, Universitas Binawan. Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membala segala kebaikan saudara-saudara semua. Dan semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Jakarta, Juli 2022

Penulis



**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS
(Hasil Karya Perorangan)**

Sebagai sivitas akademik Universitas Binawan, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

*Nama : Liana Saputri
 NIM : 042021020
 Program Studi : S-1 Gizi
 Fakultas : Ilmu Kesehatan Dan Teknologi
 Jenis karya : Skripsi*

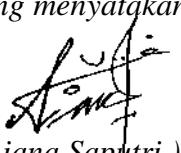
*demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Binawan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (**Non-exclusive RoyaltyFreeRight**) atas karya ilmiah saya yang berjudul:*

**PERBANDINGAN SISA MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN
PASIEN DIET BIASA DAN LUNAK DI RUANG RAWAT INAP
RSAL dr. MINTOHARDJO**

beserta perangkat yang ada (bila diperlukan). Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif ini, Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Teknologi Universitas Binawan mempunyai hak menyimpan, mengalih media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah ini menjadi tanggungjawab saya pribadi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

*Dibuat di : Jakarta.
 Pada tanggal : 15 Juli 2022
 Yang menyatakan*



(Liana Saputri)

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Liana Saputri

NIM : 042021020

Program studi : S-1 Gizi

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi/karya ilmiah saya yang berjudul:

**PERBANDINGAN SISA MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN
PASIEN DIET BIASA DAN LUNAK DI RUANG RAWAT INAP
RSAL dr. MINTOHARDJO**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Institusi/Sekolah Tinggi/Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Jakarta, Juli 2022



Liana Saputri

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	4
1.3.1 Pertanyaan Umum	4
1.3.2 Pertanyaan Khusus	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.4.1 Tujuan Umum.....	4
1.4.2 Tujuan Khusus.....	5
1.5 Hipotesis	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Tingkat Kepuasan	7
2.1.1 Cara Mengukur Kepuasan Pasien.....	8
2.1.2 Faktor yang mempengaruhi kepuasan pasien	8
2.2 Sisa Makanan.....	12
2.2.1 Cara pengukuran sisa makanan	12
2.2.2 Faktor yang mempengaruhi sisa makanan	15
2.3 Bentuk Makanan.....	24
2.4 Jadwal/ Ketepatan Waktu Penyajian	26

2.5 Tidak Ada Kejadian Kesalahan Diet/ Ketepatan Pemberian Diet	26
2.6 Penelitian Terkait.....	27
2.7 Kerangka Teori	32
2.8 Kerangka Konsep.....	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Desain, Waktu dan Tempat Penelitian.....	34
3.2 Populasi dan Sampling	34
3.2.1.Populasi Penelitian	34
3.2.2.Sampel	34
3.2.3.Teknik Sampling	35
3.3. Instrumen Penelitian	36
3.4. Jenis dan Pengumpulan Data	36
3.4.1.Jenis Data	36
3.4.2.Pengumpulan Data	36
3.5. Definisi Operasional	39
3.6. Alur Penelitian	40
3.7. Analisis Data.....	41
3.8 Persetujuan Etik	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	43
4.2 Data Univariat.....	45
4.2.1 Karakteristik Responden	45
4.2.2 Gambaran Kepuasan Pasien	47
4.2.3 Gambaran Mutu Makanan.....	48
4.2.4 Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Jenis Diet secara Keseluruhan	49
4.2.5 Gambaran Sisa Makanan Pasien terhadap Jenis Diet secara Keseluruhan.....	49
4.3 Data Bivariat.....	53
4.3.1 Perbedaan Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Jenis Diet	53
4.3.2 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Terhadap Jenis Diet	55
4.4 Pembahasan	57
4.4.1 Tingkat Kepuasan Pasien	57
4.4.2 Sisa Makanan	59

4.4.3 Perbedaan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Diet Biasa dan Diet Lunak	60
4.4.4 Perbedaan Sisa Makanan Terhadap Diet Biasa dan Diet Lunak	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN - LAMPIRAN	70



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terkait.....	27
Tabel 2 Definisi Operasional	39
Tabel 3 Karakteristik Responden.....	46
Tabel 4 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Karakteristik Diagnosa Medis	46
Tabel 5 Gambaran Kepuasan Pasien	47
Tabel 6 Gambaran Mutu Makanan	48
Tabel 7 Tingkat Kepuasan Pasien.....	49
Tabel 8 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Karbohidrat	50
Tabel 9 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Lauk Hewani...	50
Tabel 10 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Lauk Nabati...	51
Tabel 11 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Sayur	51
Tabel 12 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Buah	52
Tabel 13 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Total Sisa Makanan	52
Tabel 14 Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Jenis Diet	53
Tabel 15 Perbedaan Mutu Makanan Terhadap Jenis Diet	54
Tabel 16 Perbedaan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Jenis Diet	55
Tabel 17 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Pagi Terhadap Jenis Diet.....	55
Tabel 18 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Siang Terhadap Jenis Diet.....	56
Tabel 19 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Sore Terhadap Jenis Diet	56
Tabel 20 Perbedaan Total Sisa Makanan Pasien Terhadap Jenis Diet	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Teori	32
Gambar 2 Kerangka Konsep.....	33
Gambar 3 Alur Penelitian	40



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Permohonan Menjadi Responden Penelitian	71
Lampiran 2 Form Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden.....	72
Lampiran 3 Form Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden.....	73
Lampiran 4 Form Kuesioner Tingkat Kepuasan Pasien	74
Lampiran 5 Form Penilaian Sisa Makanan.....	77
Lampiran 6 Surat Izin Permohonan Penelitian Dan Pengambilan Data	78
Lampiran 7 Surat Balasan Izin Permohonan Penelitian Dan Pengambilan Data	79
Lampiran 8 Hasil Pemeriksaan PCR peneliti	80
Lampiran 9 Contoh Form Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden Yang Diisi Oleh Responden.....	81
Lampiran 10 Contoh Form Pernyataan Kesediaan Menjadi Responden Yang Diisi Oleh Pendamping Responden.....	82
Lampiran 11 Contoh Form Penilaian Tingkat Kepuasan Pasien Yang Sudah Diisi .	83
Lampiran 12 Contoh Form Penilaian Sisa Makanan Yang Sudah Diisi.....	85
Lampiran 13 Dokumentasi Kegiatan Pengambilan Data.....	86
Lampiran 14 Data Penilaian Tingkat Kepuasan Pasien.....	88
Lampiran 15 Data Penilaian Sisa Makanan Pasien	116
Lampiran 16 Hasil Hitung SPSS <i>Frequency</i>	124
Lampiran 17 Hasil Hitung SPSS <i>Mann Whitney</i>	142
Lampiran 18 Daftar Menu Pasien Kelas 2 dan 3 Siklus 10 (Sepuluh) Hari	155
Lampiran 19 Laporan Dokumentasi Penilaian Sisa Makanan Biasa	157
Lampiran 20 Laporan Dokumentasi Penilaian Sisa Makanan Lunak.....	174

**PERBANDINGAN SISA MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN
PASIEN DIET BIASA DAN LUNAK DI RUANG RAWAT INAP
RSAL dr. MINTOHARDJO**

Liana Saputri

Fakultas Kesehatan dan Ilmu Teknologi, Universitas Binawan

liana.saputri@student.binawan.ac.id

ABSTRAK

Indikator pelayanan gizi yang diatur dalam standar pelayanan minimal (SPM) rumah sakit yaitu sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien. Capaian SPM gizi terhadap diet lunak sebagai indikator mutu pelayanan gizi rumah sakit di RSAL dr. Mintohardjo belum diketahui. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan diet lunak di ruang rawat inap RSAL dr. Mintohardjo, Jakarta. Penelitian *cross-sectional*, sampel berjumlah 100 responden dengan diet biasa ($n=50$) dan diet lunak ($n=50$) dilakukan pendekatan kuantitatif, sampel pasien diambil secara *accidental sampling* untuk mengukur angka capaian SPM gizi. Data sisa makanan diperoleh dengan metode visual Comstock skala 6 poin sedangkan tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi diperoleh menggunakan kuesioner. Data dianalisis dengan menggunakan uji *Mann Whitney* dan diketahui adanya perbedaan yang signifikan antara warna ($Pv = 0,000$), konsistensi ($Pv = 0,000$), penyajian ($Pv = 0,000$), suhu ($Pv = 0,000$) dan total tingkat kepuasan pasien ($Pv = 0,000$) serta sisa makanan karbohidrat siang ($Pv = 0,000$) dan sore ($Pv = 0,007$) terhadap diet biasa dan diet lunak. Subdep gizi RSAL dr. Mintohardjo perlu membuat menu makanan yang variatif, kreatif dan inovatif.

Kata kunci : Sisa makanan pasien, tingkat kepuasan pasien, diet biasa, diet lunak

COMPARISON OF FOOD REMAIN AND SATISFACTION LEVEL PATIENTS OF REGULAR AND SOFT DIET IN THE INPATIENT ROOM RSAL DR. MINTOHARDJO

Liana Saputri

Fakultas Kesehatan dan Ilmu Teknologi, Universitas Binawan

liana.saputri@student.binawan.ac.id

ABSTRACT

Indicators of nutrition services that are regulated in the hospital's minimum service standards (MSS) are food waste and the level of patient satisfaction. Achievement of nutrition MSS on soft diet as an indicator of the quality of hospital nutrition services at RSAL dr. Mintohardjo is not yet known. This study aims to determine the differences in food waste and the level of satisfaction of patients who consume a regular diet and a soft diet in the inpatient room of RSAL dr. Mintohardjo, Jakarta. A cross-sectional study, a sample of 100 respondents with a regular diet ($n=50$) and a soft diet ($n=50$) was carried out with a quantitative approach, patient samples were taken by accidental sampling to measure the achievement of nutritional MSS. Food waste data was obtained using the Comstock visual method on a 6-point scale, while the level of patient satisfaction with nutritional services was obtained using a questionnaire. The data were analyzed using the Mann Whitney test and it was found that there were significant differences between color ($Pv = 0.000$), consistency ($Pv = 0.000$), presentation ($Pv = 0.000$), temperature ($Pv = 0.000$) and the total level of patient satisfaction ($Pv = 0.000$) and leftover carbohydrates in the afternoon ($Pv = 0.000$) and afternoon ($Pv = 0.007$) against the regular diet and the soft diet. Sub-department of nutrition RSAL dr. Mintohardjo needs to make food menus that are varied, creative and innovative.

Key words: Patient's food waste, patient satisfaction level, regular diet, soft diet

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat (Menkes RI, 2018). Instalasi gizi merupakan organ fungsional dalam jajaran direktorat penunjang dan pendidikan dengan kegiatan pokok: penyelenggaraan makanan, asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan dan penelitian pengembangan gizi terapan. Pasien adalah setiap orang yang melakukan konsultasi masalah kesehatannya untuk memperoleh pelayanan kesehatan yang diperlukan, baik secara langsung maupun tidak langsung di Rumah Sakit (Menkes RI, 2018).

Indikator keberhasilan pelayanan gizi di setiap rumah sakit di Indonesia sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008 yang menyebutkan standar persentase ketepatan waktu penyajian makanan yaitu lebih dari atau sama dengan 90%, sisa makanan pasien kurang dari atau sama dengan 20%, dan ketepatan pemberian diet sebesar 100% (PGRS, 2013). Menurut Mimi dan Khairina, (2018) kepuasan pasien adalah perasaan senang atau kecewa pasien yang timbul sewaktu membandingkan realisasi kinerja produk dengan kinerja yang diharapkan Kepuasan pasien dapat didefinisikan sebagai suatu keadaan kebutuhan, keinginan dan harapan pasien yang dapat terpenuhi melalui produk yang dikonsumsi. Tingkat kepuasan merupakan tujuan akhir yang ingin dicapai pada setiap penyelenggaraan makanan, pelayanan yang diberikan menjadi penentu tercapainya kepuasan terhadap pasien (Velawati, 2021).

Penelitian yang dilakukan oleh Armareza (2019), yang berjudul Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada pasien di RSU Haji Surabaya menunjukkan 22 puas (45,8%) dan 26 tidak puas (54,2%) terhadap Tingkat kepuasan pelayanan makanan. Kepuasan pelayanan makanan berhubungan signifikan dengan jenis diet. Indraswari, dkk (2020) menyatakan bahwa kepuasan responden terhadap penampilan makanan ($Pv=0,036$; $OR= 1,570$) dan rasa makanan ($Pv=0,009$; $OR=1,686$) berhubungan dengan sisa makan. Modifikasi

menu makanan lunak juga merubah secara signifikan ($p < 0.05$) sisa makanan pasien (Mutia & Rachmawati 2020). Pasien yang menghabiskan makanan dalam waktu yang lama akan menyebabkan pasien mengalami defisiensi zat gizi sehingga pelayanan gizi tidak tercapai (PGRS, 2013).

Ada 2 faktor utama penyebab terjadinya sisa makanan pasien, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal merupakan faktor yang berasal dari dalam diri seseorang yang meliputi nafsu makan, keadaan psikis, aktifitas fisik gangguan pencernaan dan konsumsi obat. Faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari luar diri seseorang yang meliputi ketepatan waktu makan, variasi menu, mutu makanan, sikap petugas, penampilan makanan, rasa makanan, dan makanan dari luar. Variasi menu dapat terdiri dari variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur, dan variasi metode pengolahan. Penampilan makanan dapat dilihat dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian. Rasa makanan dapat dipengaruhi oleh aroma, bumbu, keempukan, dan tingkat kematangan makanan (Kurniawati, Pradigdo, & Rahfiludin, 2016).

Penelitian Ariyanti dkk (2017) tentang hubungan antara karakteristik sensorik makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap RSUD DR. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen menyatakan rata-rata sisa makanan responden 26,6%. Secara statistik, ada hubungan antara warna, aroma dan rasa makanan dengan sisa makanan biasa dan tidak ada hubungan antara tekstur makanan dengan sisa makanan biasa. Analisis kualitatif oleh Karunia (2018) juga menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pasien dalam 3 kali waktu makan adalah 57%. Faktor internal pasien yang dominan mempengaruhi pasien menyisakan makanan di rumah sakit adalah kondisi fisik, kebiasaan makan dan perbedaan jenis kelamin. Faktor eksternal pasien yang dominan mempengaruhi pasien menyisakan makanan di rumah sakit adalah rasa makanan, penampilan makanan, dan kurangnya variasi makanan.

Berdasarkan data Sub Departemen Gizi RSAL dr. Mintohardjo (2021), perbandingan jumlah porsi makanan pasien di ruang rawat inap yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak dalam 3 (tiga) bulan yaitu Oktober 1056 : 316, November 880 : 364, dan Desember 1111 : 408. Sementara itu, jumlah rata-rata per bulan untuk diet biasa 1015 porsi dan lunak 362 porsi. Observasi awal terhadap

penyajian dan pelayanan gizi rumah sakit, masih ditemukan pasien mengeluhkan soal rasa yang tidak sesuai dengan yang diharapkan sehingga banyak pasien di ruangan rawat inap yang tidak menghabiskan porsi makanannya. Hal itu karena rasa makanan kurang enak atau hambar serta cara pengolahan dan jenis menu makanan yang disediakan kurang bervariasi sehingga pasien sering merasa bosan.

Sisa makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien merupakan bagian dari indikator keberhasilan pelayanan gizi di RSAL dr. Mintohardjo. Dimana tingkat kepuasan pasien harus mencapai $\geq 90\%$ sedangkan sisa makanan harus mencapai $\leq 20\%$ (PGRS, 2013). Hasil penelitian Tim mutu sub departemen gizi RSAL dr. Mintohardjo (2021), pada semua pasien yang menerima diet biasa menunjukkan banyaknya sisa makanan bulan Oktober 14,44%; November 14,87%; dan Desember 18,65% sudah memenuhi Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit dalam PGRS (2013) yaitu $\leq 20\%$. Kepuasan pasien pada diet biasa dengan sampel 50 orang dalam 1 bulan juga sudah memenuhi standar yaitu pada bulan Oktober, November dan Desember adalah 96%. Sementara itu, penelitian terhadap sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien diet lunak belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, penelitian ini akan menganalisis perbedaan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien dengan diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.

1.2 Rumusan Masalah

Perbandingan jumlah porsi makanan pasien di ruang rawat inap yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak, data Sub Departemen Gizi RSAL dr. Mintohardjo (2021), dalam 3 (tiga) bulan yaitu Oktober 1056 : 316, November 880 : 364, dan Desember 1111 : 408. Sementara itu, jumlah rata-rata per bulan untuk diet biasa 1015 porsi dan lunak 362 porsi. Observasi awal terhadap penyajian dan pelayanan gizi rumah sakit, masih ditemukan pasien mengeluhkan soal rasa yang tidak sesuai dengan yang diharapkan sehingga banyak pasien di ruangan rawat inap yang tidak menghabiskan porsi makanannya. Hal itu karena rasa makanan kurang enak atau hambar serta cara pengolahan dan jenis menu makanan yang disediakan kurang bervariasi sehingga pasien sering merasa bosan. Hasil penelitian Tim Mutu Sub Departemen Gizi RSAL dr. Mintohardjo (2021), pada semua pasien yang

menerima makanan biasa menunjukkan banyaknya sisa makanan bulan Oktober 14,44%; November 14,87%; dan Desember 18,65% sudah memenuhi Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit dalam PGRS (2013) yaitu $\leq 20\%$. Kepuasan pasien pada pelayanan gizi makanan biasa dengan sampel 50 orang dalam 1 bulan sudah memenuhi standar yaitu pada bulan Oktober, November dan Desember adalah 96%. Sementara itu, penelitian terhadap sisa dan tingkat kepuasan pasien diet lunak belum pernah dilakukan.

1.3 Pertanyaan Penelitian

1.3.1 Pertanyaan Umum

Apakah terdapat perbedaan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo?

1.3.2 Pertanyaan Khusus

1. Bagaimana gambaran karakteristik responden yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo?
2. Bagaimana gambaran tingkat kepuasan pasien pada diet biasa dan diet lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo?
3. Bagaimana gambaran sisa makanan pada diet biasa dan diet lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo?
4. Apakah terdapat perbedaan tingkat kepuasan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo?
5. Apakah terdapat perbedaan sisa makanan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo?

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mendeskripsikan perbedaan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien dengan diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL Mintohardjo.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi gambaran karakteristik responden yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.
2. Mengidentifikasi gambaran tingkat kepuasan pasien pada diet biasa dan diet lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo
3. Mengidentifikasi gambaran sisa makanan pada diet biasa dan diet lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.
4. Menganalisis perbedaan tingkat kepuasan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.
5. Menganalisis perbedaan sisa makanan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.

1.5 Hipotesis

H1: Terdapat perbedaan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.

H0: Tidak terdapat perbedaan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan mengenai perbedaan sisa makanan dan kepuasan pasien dengan diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo

2. Bagi Sub Departemen Gizi

Memberikan bantuan evaluasi perbandingan sisa makanan dan kepuasan pasien dengan diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo, agar dalam pelaksanaan pelayanan gizi selanjutnya lebih baik lagi.

3. Bagi RSAL dr. Mintohardjo

Sebagai referensi karena semakin tinggi tingkat kepuasan terhadap pelayanan gizi dan semakin rendah sisa makanan, maka semakin baik mutu pelayanan kesehatan di RSAL dr. Mintohardjo.

4. Bagi Universitas Binawan Jakarta

Hasil penelitian ini dapat dijadikan bahan pustaka bagi mahasiswa Universitas Binawan Jakarta khususnya Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi Jurusan Gizi.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tingkat Kepuasan

Kepuasan didefinisikan sebagai tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja (hasil) yang dirasakan dengan harapannya. Tingkat kepuasan juga seringkali disebut sebagai perbedaan antara kinerja yang dirasakan dengan harapan. Kepuasan pasien merupakan tujuan utama pelayanan prima. Oleh karena itu aparatur pelayanan kesehatan berkewajiban untuk berupaya memuaskan pasiennya (Daryanto dan Setyabudi, 2014).

Kinerja dibawah harapan dapat membuat pasien merasa kecewa dan tidak puas. Sebaliknya jika sesuai harapan dapat memuaskan pasien. Kinerja yang melebihi harapan menghasilkan tingkat kepuasan tertinggi (sangat puas). Harapan pasien dapat dibentuk oleh pengalaman masa lampau, komentar dari kerabatnya serta janji, informasi dan pesaingnya (Daryanto dan Setyabudi, 2014). Menurut Martiani LN dan Subagiyo (2018), mendefinisikan kepuasan sebagai tingkat perasaan pasien setelah membandingkan kinerja atau hasil yang dirasakan dengan harapannya. Tingkat kepuasan merupakan fungsi dari perbedaan antara kinerja yang dirasakan dengan harapan.

Kepuasan pasien adalah hal penting yang mempengaruhi dan memahami kebutuhan dan keinginan pasien. Pasien yang puas merupakan aset yang sangat berharga karena apabila pasien puas mereka akan terus melakukan pemakaian terhadap jasa pilihannya, tetapi jika pasien merasa tidak puas mereka akan memberitahukan dua kali lebih hebat kepada orang lain tentang pengalaman buruknya. Untuk menciptakan kepuasan pasien suatu rumah sakit harus menciptakan dan mengelola suatu sistem untuk memperoleh pasien yang lebih banyak dan kemampuan untuk mempertahankan pasiennya (Martiani L. N dan Subagiyo, 2018).

Kepuasan pasien selain dipengaruhi oleh pelayanan yang diberikan juga ditentukan oleh pengalaman dan pemikiran perorangan dan hal ini tidak dapat dengan mudah diupayakan untuk diubah dan digiring kearah keadaan yang memuaskan, maka upaya yang jelas dari pihak rumah sakit agar memberikan

pelayanan yang secara konseptual dan terpadu menjamin kepuasan kepada pasien (Noviyanti, 2018).

2.1.1 Cara Mengukur Kepuasan Pasien

Kepuasan bersifat subyektif, sehingga sulit diukur. Secara garis besar, ada empat metode yang sering digunakan untuk mengukur kepuasan yaitu:

- a. Sistem keluhan dan saran, seperti kotak saran di lokasi-lokasi strategis, kartu pos berperangko, saluran telepon bebas pulsa, website, email, fax, blog dan lain-lain.
- b. *Ghost shopping (mystery shopping)*, yaitu salah satu bentuk riset observasi partisipatoris yang memakai jasa orang-orang yang “menyamar” sebagai pelanggan perusahaan dan pesaing sembari mengamati secara rinci aspek-aspek layanan dan kualitas produk.
- c. *Lost customer analysis*, yakni menghubungi atau mewawancarai para pelanggan yang telah beralih pemasok dalam rangka memahami penyebab dan melakukan perbaikan pelayanan.
- d. Survei kepuasan pelanggan, baik via pos, telepon, email, website, blog maupun tatap muka langsung (wawancara) (Jennifer dan Relawan, 2017).

Kepuasan pasien, dapat terjadi karena dua faktor, yaitu faktor yang berasal dari diri pelanggan dan faktor yang berasal dari produk. Faktor yang berasal dari dalam diri pelanggan sering disebut persepsi atau tanggapan terhadap produk atau outcome sedangkan faktor yang terdapat pada produk berupa atribut produk (jasa). Atribut produk (jasa), ada kalanya dapat dilihat, didengar atau dirasakan oleh panca indera manusia, dalam hal ini produknya adalah pelayanan kesehatan. Produk yang memiliki kualitas yang bagus/ baik dapat memberikan kepuasan bagi pelanggan (Putri dkk, 2016).

2.1.2 Faktor yang menpengaruhi kepuasan pasien

Kepuasan pasien pada penyelenggaraan makanan adalah tujuan dari penyelenggaraan makanan banyak. Untuk itu, kepuasan pasien

penyelenggaraan makanan dapat diukur antara lain dengan pengukuran kualitas makanan, pelayanan, variasi menu dan fasilitas fisik.

1. Kualitas makanan

Menurut Soenardi (2013), suatu susunan hidangan hendaknya memberikan penampilan yang menarik dan memenuhi citarasa. Hal ini dapat dilakukan dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

a. Kombinasi Warna

Suatu contoh, hidangan yang terdiri dari ayam goreng kecap, tempe bacem dan asem-asem buncis, adalah kurang menarik dalam penampilan warna. Perbaikan warna dengan menambahkan wortel, kol atau tomat akan meningkatkan kombinasi warna. Warna makanan dapat dipilih untuk dikombinasikan adalah merah/ jingga/ kuning, cokelat, putih dan hijau. Hendaknya diupayakan dalam mengolah sayuran supaya warna cerah, misalnya dengan merebus sayuran tidak terlalu lama.

b. Bentuk, Tekstur dan Kekentalan

Aneka bentuk makanan yang menarik dapat diciptakan melalui berbagai cara pembentukan dan pemotongan bahan makanan, seperti bentuk bola, lonjong, dadu, diranjang kasar, halus, serong dan dicincang. Tekstur makanan adalah yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut. Kering/ garing, lunak, kenyal/ liat, kasar, kental dan halus adalah berbagai jenis tekstur makanan yang perlu dikombinasi secara menarik. Makanan perlu disajikan dalam tingkat kekentalan yang berbeda. Misalnya, jangan semua serba kering, serba berkuah atau serba encer. Pada menu indonesia biasanya disajikan makanan dalam bentuk gorengan dan makanan berkuah.

c. Rasa dan Suhu

Rasa makanan hendaknya bervariasi dalam suatu menu. Rasa-rasa dasar yang perlu dikombinasikan adalah rasa asin, asam, manis dan pahit. Disamping itu dikenal rasa pedas dan berbumbu, sedangkan diantara jenis sayuran ada yang mempunyai rasa hambar (anyep) dan rasa kuat. Dalam suatu jamuan makan sebaiknya menghidangkan

makanan yang disajikan panas dan dingin. Sup, soto dan yang sejenis biasanya disajikan panas. Begitupun sate dan berbagai jenis lauk. Salad dan berbagai jenis makanan penutup seperti puding dan es krim dihidangkan dingin.

d. Alat Saji Makanan

Alat saji yang khas untuk makanan indonesia belum distandardkan. Ini perlu diperhatian agar dari alat saji sudah dapat diketahui identitas dari makanan tradisional indonesia. Biasanya menampilkan alat makan keramik dan lain-lain.

e. Hiasan/ Garnish

Garnish atau hiasan merupakan suatu yang harus ada dalam menyajikan makanan secara kuliner. Kata Garnish berasal dari bahasa Prancis „*garniture*” yang berarti menghiasi atau mengisi peralatan, dalam bahasa inggris berarti menghiasi atau membubuhinya jenis bahan makanan dengan jenis yang lain.

f. Penyajian

Meningkatkan mutu makanan khususnya dalam hal penampilan, perlu diperhatikan penyajiannya yaitu, memasak makanan secara higienis dan tepat, memperhatikan kebersihan dan menyajikan makanan pada temperatur yang tepat.

g. Standar Resep

Untuk memudahkan pekerjaan perlu tersedia suatu standar resep. Standar resep diperlukan untuk rasa dan penampilan yang konsisten, yang tidak menyimpang dari aslinya, baik dari nama, bentuk, rasa dan penampillannya.

2. Pelayanan Cepat dan Menyenangkan

Kepuasan konsumen dapat diukur berdasarkan kualitas pelayanan. Kualitas pelayanan mempunyai lima dimensi yaitu :

- a. Responsiveness (ketanggapan), yaitu kemampuan memberikan pelayanan kepada pelanggan atau konsumen dengan cepat dan tepat.

- b. Reliability (kehandalan), yaitu kemampuan memberikan pelayanan yang memuaskan pelanggan atau konsumen.
- c. Assurance (jaminan), yaitu kemampuan memberikan kepercayaan dan kebenaran atas pelayanan yang diberikan kepada pelanggan atau konsumen.
- d. Emphaty (empati), yaitu kemampuan membina hubungan, perhatian dan memahami kebutuhan pelanggan atau konsumen.
- e. Tangibles (bukti langsung), yaitu sarana dan fasilitas fisik yang dapat langsung dirasakan oleh pelanggan atau konsumen (Bernik, 2019).

3. Menu seimbang dan bervariasi

Secara khusus institusi dituntut menghasilkan makanan yang memiliki kualitas baik, dipersiapkan dan dimasak dengan layak, pelayanan cepat dan menyenangkan, menu seimbang dan bervariasi, serasi dengan pelayanan yang diberikan dan standar kebersihan dan juga sanitasi yang tinggi. Untuk mencapai hal tersebut maka rancangan menu/perencanaan menu menjadi sangat penting dan sebagai critical focal point karena menu sebagai alat informasi dan komunikasi dalam kegiatan produksi sampai dengan distribusi makanan (Fitriani, 2021).

4. Fasilitas cukup

Fasilitas merupakan sarana bantu bagi instansi dan tenaga kesehatan dalam menyelenggarakan pelayanan kepada pasien di rumah sakit. Keadaan fasilitas yang memadai akan membantu terhadap penyelenggaraan pelayanan kepada pasien. Ruangan dan peralatan yang disediakan cukup layak memadai. Hendaknya peralatan makanan yang tersedia cukup, sehingga pelayanan dapat lancar.

Fasilitas fisik merupakan benda-benda tidak bergerak, nyata dan dapat dirasakan oleh pasien seperti peralatan yang representatif, interior bangunan, fasilitas parkir, kantin, bank dan jaminan keamanan. Peralatan rumah sakit merupakan peralatan yang dimiliki rumah sakit yang berkaitan langsung dengan kebutuhan pasien (Permenkes, 2010).

2.2 Sisa Makanan

Sisa makanan adalah banyaknya makanan yang tidak dimakan. Sisa makanan terjadi karena pasien tidak menghabiskan makanan yang sudah diberikan. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika pasien meninggalkan sisa makanan $\geq 20\%$. Pasien yang menyisakan makanannya $\geq 20\%$, dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi (Eka, 2020).

Sisa makanan merupakan komponen yang sangat penting hal ini dapat menggambarkan asupan zat-zat gizi dan tingginya tingkat sisa makanan dapat menyebabkan status kesehatan pasien yang semakin buruk. Tingginya sisa makanan pasien berhubungan dengan berkurangnya asupan energi dan protein, hal ini berdampak malnutrisi kepada pasien serta berkaitan dengan komplikasi. Makanan yang disajikan oleh rumah sakit sudah disesuaikan dengan kebutuhan pasien, sehingga makanan dari rumah sakit menjadi salah satu penunjang proses penyembuhan pasien (Eka, 2020).

Sisa makanan (*plate waste*), dalam hal ini merupakan berat makanan dipiring atau plato yang tidak dihabiskan atau dibuang oleh pasien yang disajikan dalam persentase. Tingginya sisa makanan merupakan masalah yang serius untuk segera ditangani karena makanan yang disajikan di rumah sakit telah memperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien. Oleh karena itu, seluruh makanan yang disajikan harus dihabiskan hanya oleh pasien demi tercapainya keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit (Darely, 2020).

2.2.1 Cara pengukuran sisa makanan

Ada berbagai metode penghitungan sisa makanan. Semua metode digunakan untuk mengurangi sisa makanan dan untuk memberikan pengukuran asupan gizi pasien/ klien yang akurat.

Beberapa metode pengukuran sisa makanan sebagai berikut :

1. Metode Penimbangan Sisa Makanan (*Food Weighing*)

Menurut Nisak, dkk (2019) pada metode penimbangan makanan, petugas atau responden menimbang dan mencatat seluruh makanan yang dikonsumsi oleh responden selama satu hari. Lama waktu penimbangan

biasanya berlangsung beberapa hari tergantung tujuan, dana dan tenaga yang tersedia dalam penelitian tersebut.

Menurut Nisak, dkk (2019) menimbang langsung sisa makanan yang tertinggal di piring adalah metode yang paling akurat. Namun, metode ini mempunyai kelemahan-kelemahan yaitu memerlukan waktu yang lama, peralatan khusus dan staf yang terlatih serta biaya yang cukup mahal, sehingga metode ini tidak mungkin dilakukan untuk penelitian besar.

Data sisa makanan dapat diperoleh dengan cara menimbang makanan yang tidak dihabiskan oleh pasien, kemudian hasil penimbangan dirata-rata menurut jenis makanan. Presentase sisa makanan dihitung dengan cara membandingkan hasil sisa penimbangan sisa makanan dengan standar porsi makanan rumah sakit dikali 100% atau dengan rumus berikut:

$$\% \text{ sisa makanan} = \frac{\text{Berat sisa makanan}}{\text{Berat makanan yang disajikan}} \times 100\%$$

Metode penimbangan sisa makanan dapat memberikan patokan namun memiliki kekurangan sebagai berikut:

- a. Tidak praktis sebagai sisa makanan karena harus ditimbang perkelas/ruang rawat pasien;
- b. Tidak mengidentifikasi makanan apa yang telah terbuang dan kehilangan peluang untuk mengurangi limbah di masa mendatang;
- c. Tidak dapat mengidentifikasi pola dalam jenis makanan yang tidak dikonsumsi;
- d. Tidak praktis mengukur komponen makanan yang berbeda dari makanan yang harus ditimbang;
- e. Salah mengidentifikasi volume sisa makanan pada makanan yang berbeda dalam berat (misalnya hidangan ikan ringan);
- f. Tidak memperhitungkan menu kering yang dapat disajikan dengan saos atau kuah;
- g. Tidak menghitung sisa makanan yang tidak dapat dihindari seperti tulang dan kulit;
- h. Tidak representatif sebagai level, dapat bervariasi untuk setiap makanan.

2. Metode *Recall*

Recall atau *Self Reported Consumption* adalah metode untuk mendapatkan informasi konsumsi makanan yang dikonsumsi seseorang selama 24 jam. Pengukuran makanan ini dengan cara menanyakan kepada responden banyaknya sisa makanan. Pada metode ini responden yang menaksir sisa makanannya dengan skala taksiran visual (Kemenkes RI, 2018).

Menurut Kemenkes RI (2018) metode ini melibatkan pasien untuk mengira-ngira jumlah sisa makanan dalam sehari (24 jam). Metode *recall* ini murah dan tidak melibatkan penanganan tempat makanan, tetapi tergantung pada ingatan responden.

3. Metode Visual *Comstock*

Metode comstock adalah salah satu metode taksiran visual yang menguntungkan karena mudah dilakukan, tidak mahal, dan tidak membutuhkan banyak waktu. Oleh karena itu, metode ini sering kali digunakan untuk menilai sisa makanan di instansi yang menyelenggarakan makanan dengan jumlah banyak seperti rumah sakit (Fadilla, 2020). Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh *Comstock* dengan menggunakan skor skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut (Rahadiyanti, 2020) :

- a. Skor 0 : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)
- b. Skor 1 : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)
- c. Skor 2 : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
- d. Skor 3 : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
- e. Skor 4 : Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%)
- f. Skor 5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

4. Metode Visual *Comstock* menggunakan Fotografi Digital

Inovasi baru telah menggunakan Fotografi Digital untuk mendokumentasikan atau merekam sisa makanan yang dapat meminimalkan kesalahan perkiraan ukuran porsi makanan. Sebelum dan sesudah foto digital dari nampan makanan dapat memberikan tampilan visual yang menunjukkan berapa banyak makanan yang dikonsumsi. Tujuan dari fotografi makanan untuk membantu memperkirakan ukuran porsi dengan membandingkan beda ukuran porsi dalam foto. Dalam pelaksanaannya dilakukan pemotretan/ foto setiap jenis hidangan sebelum dan sesudah disajikan. Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh *Comstock*.

5. Metode PDAT (*Pictorial Dietary Assesment Tool*)

Pengukuran Metode PDAT memiliki keunggulan jika dibandingkan dengan metode *Comstock* yaitu lebih menarik karena berupa gambar makanan pasien sehingga lebih mudah menggambarkan sisa makanan pasien (Budiningsari dkk, 2018)

2.2.2 Faktor yang mempengaruhi sisa makanan

Faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan dibedakan menjadi 3 yaitu faktor internal yang terdiri dari keadaan psikologis, fisik dan kebiasaan makan, faktor eksternal terdiri dari penampilan makanan dan rasa makanan, serta faktor lingkungan yang terdiri dari jadwal/ waktu penyajian makan, alat makan, keramahan petugas/ penyaji makanan (Darely, 2020).

1. Faktor Internal

Pasien yang dirawat di rumah sakit akan mengalami perubahan karena memasuki lingkungan baru yang berbeda dengan kebiasaan sehari-hari dirumah. Ada beberapa perubahan seperti perubahan makanan, waktu makan dan tempat makan yang berbeda dengan dirumah sehingga mempengaruhi mental pasien yang berdampak pada penyembuhan penyakitnya (Darely, 2020).

1. Keadaan Psikis

Faktor psikis adalah suatu perubahan yang berhubungan dengan kejiwaan. Perubahan lingkungan pada pasien yang dirawat dirumah sakit, seperti perubahan makan, kehadiran orang-orang baru disekitarnya membuat pasien merasa kurang nyaman sehingga pasien dapat mengalami tekanan psikologis, yang ditunjukan dengan rasa tidak senang, rasa takut dan putus asa yang bisa menyebabkan kehilangan nafsu makan dan beresiko kurang gizi.

2. Keadaan Fisik

Risiko kurang gizi dapat ditimbulkan karena keadaan fisik pasien terutama pada pasien dengan anoreksia, kondisi mulut dan gigi geligi yang buruk, gangguan menelan, penyakit saluran cerna seperti mual muntah yang menyebabkan tidak bisa menerima dan menghabiskan makanan dan berdampak pada sisa makanan yang tinggi.

3. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan yang berubah selama di rumah sakit karena ketidakhadiran anggota keluarga pada saat makan, membuat pasien merasa tidak diperhatikan oleh keluarganya, pasien merasa bertambah sakit, menyebabkan selera makan menurun sehingga makanan yang disajikan tidak termakan habis dan akhirnya meninggalkan sisa makanan.

4. Umur

Semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat-zat gizi semakin sedikit. Bagi orang yang dalam periode pertumbuhan yang cepat (yaitu, pada masa bayi dan masa remaja) memiliki peningkatan kebutuhan nutrisi. Pada anak terdapat faktor kesulitan makan yang dapat mempengaruhi anak untuk tidak menghabiskan makanan yang disediakan oleh rumah sakit. Faktor kesulitan makan pada anak sering dialami oleh sekitar 25% pada usia nak, jumlah akan meningkat sekitar 40-70% pada anak yang lahir prematur atau dengan penyakit kronik.

Kebutuhan energi dan zat-zat gizi hanya digunakan untuk pemeliharaan pada usia manula. Setelah usia 20 tahun, proses metabolisme

berangsur-angsur turun secara teratur. Pada usia 65 tahun, kebutuhan energi berkurang 20% dari kebutuhan pada usia 25 tahun (Arifin, 2015).

5. Jenis Kelamin

Jenis kelamin kemungkinan dapat menjadi faktor penyebab terjadinya sisa makanan. Hal ini disebabkan perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki, dimana kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat dari susunan tubuh, aktivitas, dimana laki-laki banyak menggunakan kerja otot daripada perempuan, sehingga dalam mengkonsumsi makanan maupun pemilihan jenis makanan, perempuan dan laki-laki mempunyai selera yang berbeda.

Menurut hasil penelitian Fatkhurohman (2017), pasien perempuan mengkonsumsi nasi lebih sedikit daripada pasien laki-laki. Sisa makanan lainnya yaitu lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, minuman dan snack pada pasien laki-laki sisanya sedikit. Sisa nasi lebih sedikit pada laki-laki diduga karena angka kecukupan gizi yang dianjurkan (AKG) pada laki-laki lebih besar daripada perempuan, sehingga laki-laki memang mampu menghabiskan makanannya dibanding perempuan.

6. Keadaan Khusus

Keadaan khusus yang dimaksud disini adalah keadaan dimana pasien sedang hadtjmil atau sedang dalam masa menyusui. Bagi pasien yang mengalami kehamilan atau sedang dalam masa menyusui, membutuhkan asupan makan yang lebih banyak dibandingkan dengan pasien biasa lainnya. Hal ini karena pada ibu hamil, asupan zat gizi tidak hanya dibutuhkan oleh si ibu saja, tetapi juga untuk pertumbuhan dan perkembangan janin. Pada ibu menyusui, asupan zat gizi dibutuhkan untuk dirinya sendiri dan untuk produksi ASI.

Pada pasien dengan kondisi khusus dalam hal ini sedang dalam masa kehamilan, biasanya mengalami hiperemesis gravidarum. Hiperemesis gravidarum adalah mual dan muntah berlebihan sehingga pekerjaan sehari-hari terganggu dan keadaan umum menjadi buruk. Mual dan muntah merupakan gangguan yang paling sering dijumpai pada kehamilan

trimester I, kurang lebih 6 minggu setelah haid terakhir selama 10 minggu (Rosmiati, 2020).

7. Gangguan Pencernaan

Gangguan pencernaan yaitu kumpulan gangguan yang terdiri dari rasa tidak enak pada perut seperti nyeri ulu hati, mual, muntah, kembung, sendawa, cepat kenyang, konstipasi, diare, nafsu makan berkurang dan dispesia. Ketika ada gangguan dalam saluran pencernaan, maka asupan makan pun menjadi terganggu dan memungkinkan pasien untuk tidak mampu mengkonsumsi lagi makanannya hingga menyebabkan terjadinya sisamakanan.

Jenis penyakit berperan dalam terjadinya sisa makanan. Salah satu penyakit yang menyebabkan rendahnya konsumsi makanan adalah penyakit infeksi saluran pencernaan. Saluran cerna adalah saluran yang berfungsi untuk mencerna makanan, mengabsorbsi zat-zat gizi, dan mengekskresi sisa-sisa pencernaan. Saluran cerna terdiri atas mulut, kerongkongan, lambung, usus halus, usus besar dan anus (Murti, 2021).

Menurut lokasinya, penyakit saluran cerna dibagi dalam dua kelompok, yaitu penyakit saluran cerna atas atau hematemesis (mual), maka nafsu makan orang tersebut menurun. Disfagia adalah kesulitan menelan karena adanya gangguan aliran makanan pada saluran cerna. Hal ini dapat terjadi karena kelainan sistem saraf menelan, pasca stroke dan adanya *massa* tumor yang menutupi saluran cerna (Mustika, 2019)

8. Pengobatan

Tidak semua pasien mengalami gangguan pencernaan. Kurangnya asupan makan pada pasien bisa juga disebabkan karena faktor lain yang berkaitan dengan jenis penyakit pasien seperti penggunaan obat-obatan. Interaksi antara obat dan makanan dapat dibagi menjadi :

- 1) Obat-obatan yang dapat menurunkan nafsu makan, mengganggu pengecapan dan mengganggu traktus gastrointestinal atau saluran pencernaan.
- 2) Obat-obatan yang dapat mempengaruhi absorbsi, metabolisme dan ekskresi zat gizi.

Menurut Festi (2018), obat-obatan dapat mempengaruhi makanan yang masuk atau absorpsi, metabolisme dan ekskresi dari zat-zat gizi. Beberapa efek khusus obat-obatan dapat menyebabkan perubahan makanan yang masuk akibat perubahan nafsu makan, perubahan indera pengecap dan penciuman, atau mual dan muntah.

Menurut hasil penelitian Lironika dan Suryadi (2019) terlihat bahwa ada perbedaan sisa makanan pada beberapa jenis penyakit seperti penyakit kanker, ginjal, postpartum, saraf dan bedah. Pada pasien dengan penyakit ginjal, postpartum dan saraf memiliki sisa makanan sedikit. Pada penyakit kanker dan bedah terjadi sisa makanan yang banyak karena pada umumnya pasien dengan penyakit ini mempunyai tingkat stress yang tinggi yang disebabkan oleh penyakitnya sendiri maupun pengobatan yang dialaminya, sehingga nafsu makan menurun (Lironika dan Suryadi, 2019).

2. Faktor Eksternal

a. Mutu Makanan

Susilowati (2018) menyatakan bahwa standar kualitas makanan, meskipun sulit untuk didefinisikan dan tidak dapat diukur secara mekanik, masih dapat dievaluasi lewat nilai nutrisinya, tingkat bahan yang digunakan, rasa dan penampilan dari produk. Meskipun begitu, ada perbedaan pendapat mengenai pengaplikasian kriteria-kriteria tersebut pada setiap makanan. Beberapa faktor yang mempengaruhi pendapat masing-masing orang tentang kriteria-kriteria tersebut antara lain: usia, latar belakang budaya dan sosial ekonomi, pengalaman masa lalu yang berkaitan dengan makanan, pendidikan dan pengetahuan ilmiah serta emosi. Secara garis besar, faktor-faktor mempengaruhi kualitas suatu makanan adalah:

1) Penampilan

Ungkapan looks good enough to eat bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. Kesegaran, kebersihan dari makan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Beberapa faktor berikut ini menentukan

penampilan makanan :

a) Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasi sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Dalam memasak sayuran, untuk mempertahankan warna sayuran tetap terlihat segar, sayuran setelah direbus harus direndam dalam air es atau air dingin. Kombinasi warna sangat membantu dalam menambah selera makan konsumen. Contoh dalam penyajian steak untuk memvariasikan warna diberi wortel, sayuran hijau (misalnya brokoli) dan kentang.

b) Konsistensi/ Tekstur

Konsistensi makanan juga merupakan komponen yang ikut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat/kental akan memberikan rangsang yang lebih lambat terhadap indera kita. Konsistensi makanan juga mempengaruhi penampilan makanan. Bentuk makanan yang disajikan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk – bentuk tertentu. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.

Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi tingkat keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indra pengecapan. Tekstur makanan mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan.

c) Porsi

Dalam setiap penyajian makanan, sudah ditentukan porsi standarnya atau yang bisa disebut standart portion size. Standart portion size didefinisikan sebagai kuantitas item yang harus disajikan setiap kali item tersebut dipesan. Manajemen dianjurkan untuk membuat standart portion size secara jelas, misalnya berapa gram daging yang harus disajikan atau berapa potong sosis yang harus ada dalam satu porsi.

d) Penyajian

Tahap akhir dari sistem penyelenggaraan makanan institusi adalah penyajian atau distribusi makanan untuk dikonsumsi. Penyajian atau pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan yang sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga hal pokok yang diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara menyusun makanan dan penghias hidangan (*garnish*). Hal tersebut harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan itu. Penelitian Lironika dan Suryadi (2019) menunjukkan penampilan yang menarik akan meningkatkan selera makan pasien dalam mengkonsumsi makanan yang dihidangkan dirumah sakit.



2) Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan untuk mendeteksi empat dasar rasa yaitu rasa manis, asam, asin dan pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati, seperti gurami asam manis dan kambing saus mint. Hal tersebut sangat relevan dan diperbolehkan, akan tetapi untuk hidangan penutup syarat mutlaknya makanan itu harus manis.

Citarasa (taste) dan susunan / tekstur (textur) makanan adalah dua hal utama yang mempengaruhi pemilihan makanan. Untuk mengetahui kualitas produk yang dapat memenuhi harapan konsumen terutama dalam hal cita rasa produk adalah dengan cara melakukan studi komparasi atribut sensori dan uji hedonik dengan produk sejenis yang sudah terkenal di pasaran (Tawwendah, 2017). Beberapa faktor berikut ini menentukan rasa makanan :

a) Aroma

Adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen, dimana sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut. Sebagai contoh, saat makan malam di restoran Indian dengan membeli ikan dan kentang lalu memasaknya, hasilnya akan berbeda karena masing-masing memiliki aroma khusus yang berbeda.

b) Bumbu

Rasa merupakan salah satu komponen *flavour* yang terpenting, karena mempunyai pengaruh yang dominan pada cita rasa. Berbeda dengan aroma makanan yang ditimbulkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap, rasa makanan ditimbulkan oleh larutnya senyawa pemberi rasa ke dalam air liur yang kemudian merangsang saraf pengencap. Jadi rasa makanan pada dasarnya adalah perasaan yang timbul setelah menelan makanan.

Rasa makanan sangat ditentukan oleh penggunaan bumbu. Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan sama setiap kali pemasakan. Berbeda macam rempah-rempah dapat digunakan sebagai bumbu masakan untuk memberikan rasa pada makanan. Rasa yang ditimbulkan oleh setiap jenis bumbu akan bereaksi dengan komponen rasa primer yang diberikan oleh bahan makanan primer yang digunakan dalam masakan sehingga menghasilkan rasa baru yang lebih enak (Armareza dkk, 2019).

Rasa makanan dapat diperbaiki atau dipertinggi dengan menambahkan bahan penyedap atau *flavoring*. Bahan penyedap ini berfungsi sebagai pebangkit selera, baik karena aroma maupun rasa yang diberikannya. Berbagai macam bahan penyedap yang sering dipakai dalam masakan Indonesia yaitu daun seledri, daun jeruk, kecap, terasi dan sebagainya. Bahan penyedap lain yang banyak digunakan yaitu bahan penyedap sintetis yaitu *Mono Sodium Glutamat* (MSG) yang banyak dijual dipasaran (Widyastuty dkk, 2020).

c) Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur makanan misalnya wortel yang direbus cukup lama akan menjadi lebih lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti steak, setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan steak.

d) Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan yang lainnya. Misalnya menyantap sorbet ditengah-tengah acara makan karena rasa jeruk yang terdapat di sorbet tersebut memberikan rasa segar pada lidah yang telah merasakan berbagai makanan. Temperatur juga bisa mempengaruhi rasa. Rasa manis dari suatu makanan akan lebih terasa saat makanan masih hangat, sementara rasa asin dari sup akan berkurang terasa pada saat sup masih panas.



b. Makanan dari Luar Rumah Sakit

Asupan makan pasien selama di rumah sakit berasal dari makanan rumah sakit dan makanan luar rumah sakit. Bila penilaian pasien terhadap mutu makanan dari rumah sakit kurang memuaskan, kemungkinan pasien mengkonsumsi makanan dari luar rumah sakit (Rimporok dkk, 2019).

Menurut Rimporok dkk (2019), makanan yang dimakan oleh pasien yang berasal dari luar RS akan berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan. Rasa lapar yang tidak segera diatasi pada pasien yang sedang dalam perawatan dan timbulnya rasa bosan karena mengkonsumsi makanan tambahan dari luar RS atau jajan. Hal inilah yang menyebabkan kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada pasien tidak dihabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak RS tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan.

c. Sikap Petugas Penyaji

Sikap petugas ini mempengaruhi faktor psikologis pada pasien. Intervensi keperawatan, termasuk di dalamnya adalah sikap petugas dalam menyajikan makanan, sangat diperlukan untuk meningkatkan nutrisi yang optimal bagi pasien rawat inap. Hal ini selain menguatkan program penyembuhan, juga mampu menciptakan lingkungan yang menguatkan selera makan (Rimporok, 2019). Oleh karena itu, sikap petugas ruangan dalam menyajikan makanan berperan dalam terjadinya sisa makanan.

Berdasarkan hasil survei menyebutkan bahwa faktor utama kepuasan pasien terletak pada pramusaji. Pramusaji diharapkan dapat berkomunikasi, baik dalam bersikap, baik dalam berekspresi, wajah dan senyum. Hal ini penting karena akan mempengaruhi pasien untuk menikmati makanan dan akhirnya dapat menimbulkan rasa puas (Liwan, 2015). Hal ini juga penting untuk meningkatkan asupan makan pasien agar pasien mau menghabiskan makanannya.

d. Suasana tempat perawatan

Lingkungan yang menyenangkan pada saat makan dapat memberikan dorongan pada pasien untuk menghabiskan makanannya. Suasana yang bersih dan tenang diduga dapat mempengaruhi kenikmatan pasien dalam menyantap makanan yang disajikan (Rimporok dkk, 2019).

2.3 Bentuk Makanan

Makanan yang diberikan kepada pasien sesuai dengan kondisi pasien. Untuk menyesuaikan kondisi pasien, terdapat empat diet berdasarkan bentuknya:

a. Diet Biasa

Diet biasa merupakan makanan yang diolah dan disajikan dengan menggunakan aneka ragam bahan makanan, tekstur, rasa, dan aroma, seperti makanan sehari-hari di rumah. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang berdasarkan penyakit yang tidak memerlukan standar makanan khusus. Diet biasa diberikan untuk pasien yang mencerna makanan secara normal melalui

mulut, tidak disertai oleh kenaikan suhu, dan tidak mengalami gangguan saluran cerna.

b. Diet Lunak

Diet lunak merupakan makanan semi padat dengan tekstur yang lebih lembut apabila dibandingkan dengan makanan saring. Dalam volume atau berat yang sama, makanan lunak memiliki kandungan energi, makronutrien, yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan makanan biasa. Diet lunak diberikan kepada pasien yang mengalami kesulitan dalam mengonsumsi makanan biasa karena tidak memiliki gigi yang cukup untuk mengunyah, dan kesulitan makan secara mandiri.

c. Diet Saring

Diet saring merupakan makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus dibandingkan dengan makanan lunak, tetapi lebih kental dari makanan cair sehingga lebih mudah untuk ditelan dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair ke makanan lunak. Diet saring diberikan kepada pasien pasca-operasi tertentu, pada infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna, serta pada pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan.

d. Makanan Cair

Diet cair merupakan makanan yang mempunyai konsistensi cair dengan komposisi zat gizi yang sederhana hingga lengkap, yang diberikan melalui rongga mulut ke saluran gastrointestinal, melalui selang/tube, atau stoma (lubang). Diet cair diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan dan pencernaan makanan karena adanya penurunan kesadaran, suhu tubuh tinggi, rasa mual, muntah, pasca perdarahan saluran cerna, serta pra dan pasca bedah (Suharyati, 2019).

2.4 Jadwal/ Ketepatan Waktu Penyajian

Waktu makan adalah waktu dimana orang lazim makan setiap sehari. Manusia secara alamiah akan merasa lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga setelah waktu tersebut sudah harus mendapat makanan, baik dalam bentuk makanan ringan atau berat. Makanan di rumah sakit harus tepat waktu, tepat diet, dan tepat jumlah (Lironika dan Suryadi, 2019).

Selain itu, waktu pembagian makanan yang tepat dengan jam makan pasien serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, siang dan malam hari dapat mempengaruhi habis tidaknya makanan yang disajikan. Bila jadwal pemberian makan tidak sesuai maka makanan yang sudah siap akan mengalami waktu penungguan sehingga pada saat makanan akan disajikan ke pasien, makanan menjadi tidak menarik karena mengalami perubahan dalam suhu makanan.

2.5 Tidak Ada Kejadian Kesalahan Diet/ Ketepatan Pemberian Diet

Data ketepatan pemberian diet pasien dilihat dari kesesuaian jenis diet yang disajikan dengan order/pemesanan diet. Capaian ketepatan pemberian diet adalah persentase jumlah pemberian diet yang tidak mengalami kesalahan dari seluruh jumlah pasien yang disurvei. Capaian ketepatan pemberian diet juga dilihat dari kebijakan dan peran petugas di instalasi gizi dalam proses pemberian diet pasien untuk mencapai SPM gizi. Kesalahan pemberian diet pasien kemungkinan dapat diakibatkan karena kesalahan dokter dalam menentukan diet, kesalahan ahli gizi dalam menterjemahkan diet, kesalahan perawat dalam memesan makanan sehingga sampai pada kesalahan tenaga distribusi (Mardianingsih, 2020)

Ketidaktepatan diet dapat terjadi pada proses pemesanan diet yang dilakukan oleh perawat. Permenkes Nomor 78 Tahun 2013 menyebutkan bahwa peran dokter penanggungjawab pelayanan adalah menetapkan preskripsi diet definitif bersama dietisien. Sementara itu, peran dietisien adalah merancang intervensi gizi dengan menetapkan tujuan dan preskripsi diet yang lebih terperinci untuk penetapan diet definitif serta merencanakan edukasi atau konseling (Kemenkes RI, 2013).

2.6 Penelitian Terkait

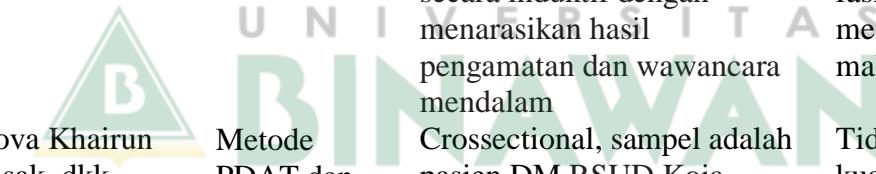
Tabel 1 Penelitian Terkait

No.	Penulis dan Tahun	Judul	Metode	Hasil	Kesimpulan
1	Indy Armareza (2019)	Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada pasien di RSU Haji Surabaya	Crossectional, Sampel adalah Pasien RSU Haji Surabaya, Populasi penelitian 79 pasien dengan besar sampel 48 pasien, sampel diambil dengan simple random sampling dan analisa data menggunakan uji chi-square dengan CI sebesar 95% ($\alpha=0,05$)	Tingkat kepuasan pelayanan makanan menunjukkan 22 puas (45,8%) dan 26 tidak puas (54,2%). Kepuasan pelayanan makanan berhubungan signifikan dengan jenis diet ($p=0,002$).	Kepuasan pelayanan makanan pada pasien memiliki hubungan signifikan dengan jenis diet. Rumah sakit harus memperhatikan kepuasan makan pasien dan meningkatkan konseling kepada pasien.
2	N.L. Partiwi Wirasamadi, dkk (2015)	Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali	Crossectional, Sampel adalah Pasien RSUP Sanglah Denpasar, besar sampel penelitian 68 pasien, sampel diambil <i>consecutive sampling</i> dan analisa data uji menggunakan <i>independent sampel t-test</i> dan <i>one-way ANOVA</i>	Rata-rata jumlah sisa makanan pasien sebesar 14,79%. Pasien yang menyisakan makanan lebih banyak adalah pasien perempuan, umur 50-64 tahun, dirawat di Kelas 2 dan 3 dengan lama rawat ≤ 5 hari. Pasien yang menilai penampilan dan rasa makanan baik cenderung menyisakan makanan lebih sedikit. Rata-rata biaya makan	Rata-rata jumlah sisa makanan pasien di RSUP Sanglah Denpasar sudah memenuhi standar pelayanan minimal rumah sakit yaitu kurang dari 20% dengan rata-rata biaya makan terbuang sehari sebesar Rp. 2.939 per pasien.

				terbuang sehari sebesar Rp. 2.939 per pasien. Dijumpai adanya perbedaan bermakna sisa makanan menurut jenis kelamin, kelompok umur, lama rawat, kelas perawatan, dan persepsi pasien. Tidak ada perbedaan bermakna menurut jenis penyakit dan siklus menu.
3	Vivin Ariyanti, dkk (2017)	Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD dr. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen	Crossectional, Sampel adalah Pasien RSUD dr. Soeratno, Gemolong, besar sampel penelitian 40 pasien, sampel diambil <i>consecutive sampling</i> dan analisa data uji menggunakan korelasi <i>Pearson Product Moment</i>	Secara keseluruhan karakteristik sensorik makanan (warna, aroma, rasa, tekstur) dalam kategori Baik. Karakteristik sensorik pada warna kategori menarik 87,5%, pada aroma kategori sedap 82,5%, pada rasa kategori enak 85,5% dan pada tekstur kategori sesuai 97,5%. Rata-rata sisa makanan responden 26,6%
4	Laksmi Karunia (2018)	Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif	Kualitatif (wawancara dan observasi sisa makanan dengan Comstock), Sampel adalah Pasien RS Universitas Muhammadiyah Malang, besar sampel penelitian 6	Rata-rata sisa makanan pasien dalam 3 kali waktu makan adalah 57%. Faktor yang dominan mempengaruhi pasien menyisakan makanan meliputi faktor internal (kondisi fisik, lingkungan secara langsung mempengaruhi persepsi pasien terhadap makanan rumah sakit sehingga

			pasien, sampel diambil <i>accidental sampling</i> (memiliki sisa makanan > 25%) dan analisa data uji menggunakan sisa makanan dengan pendekatan Comstock	kebiasaan makan, jenis kelamin), faktor eksternal (rasa makanan, suhu makanan, tekstur, warna makanan, porsi dan variasi bahan makanan), faktor lingkungan (makanan luar rumah sakit).	mendorong pasien untuk menyisakan makanan rumah sakit.
5	Syabilila Indraswari, dkk (2020)	Efek Kepuasan Pasien Terhadap Sisa Makan Pada Pasien Dengan Diet Lunak	Crossectional, Sampel adalah Pasien RSU Adhyaksa Kejaksaan Agung RI, besar sampel penelitian 486 pasien, sampel diambil dengan cara acak sederhana menggunakan rumus perhitungan besar sampel dan analisa data uji hipotesis beda proporsi dengan derajat kemaknaan 95% dan kekuatan uji 90%	Analisis Bivariat: kepuasan responden terhadap penampilan makanan ($Pv=0,036$; $OR=1,570$) dan rasa makanan makanan ($Pv=0,009$; $OR=1,686$) berhubungan dengan sisa makan. Analisis Multivariat: variabel yang paling dominan mempengaruhi sisa makan adalah kepuasan terhadap rasa makanan (P value=0,003; $OR=1,785$)	Penyelenggaraan makanan rumah sakit harus diperbaiki untuk memastikan pasien merasa puas dan menghabiskan makanannya
6	Cut Sri Mutia dan Rachmawati (2020)	Pengaruh Modifikasi Menu Makanan Lunak Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien dan	Quasi-experimental, Sampel adalah Pasien RSUD Meuraxa Banda Aceh, besar sampel penelitian 23 pasien, sampel diambil dengan cara Purposive sampling,dan Analisis data kuantitatif dengan <i>independent sampel t-test</i>	Sisa makanan pada menu ke-3 ada pengaruh yang bermakna antara sisa nasi pada modifikasi makanan lunak sebelum dan sesudah dimodifikasi. Sisa makanan lunak pada menu-4 menunjukkan pengaruh yang bermakna antara sisa sayuran pada modifikasi makanan lunak	Modifikasi menu pada makanan lunak menunjukkan pengaruh signifikan terhadap tingkat kepuasan pasien dan sisa makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. Saran, modifikasi menu

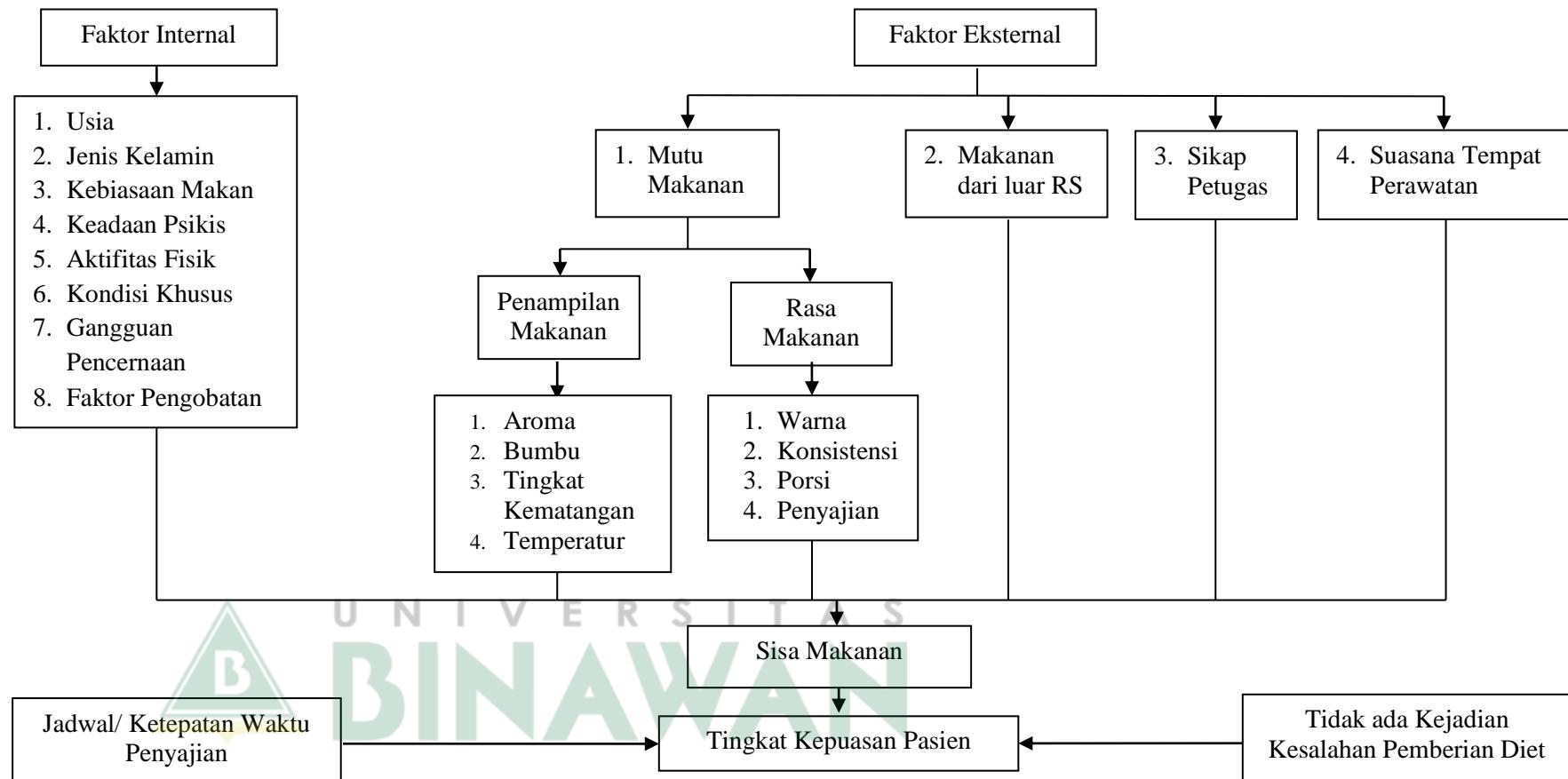
	Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh		sebelum dan sesudah dimodifikasi. Sisa makanan lunak pada menu ke-5 sebelum dan sesudah modifikasi juga menunjukkan pengaruh yang bermakna antara sisa sayuran pada modifikasi makanan lunak sebelum dan sesudah dimodifikasi yaitu ($p < 0,05$). Ketepatan waktu distribusi makanan pasien hanya sebesar 37,1%; sisa makanan pasien mencapai 34,5%; dan ketepatan pemberian diet pasien hanya sebesar 83,87%. Faktor yang memengaruhi capaian standar pelayanan minimal gizi yaitu manajemen sumber daya manusia yang belum baik, fasilitas rumah sakit yang kurang mendukung, dan adanya makanan dari luar rumah sakit.	makanan lunak dapat ;dijadikan salah satu alternatif hidangan yang dapat disajikan pada pasien rawat inap.
7	Nurhasanah Mardianingsih, dkk (2020)	Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat	<i>mixed method</i> (deskriptif kuantitatif dan pendekatan kualitatif), sampel adalah pasien RSUD Manokwari, Papua Barat, besar sampel penelitian 53 pasien, sampel diambil <i>sampling</i> purposif dan analisa data statistik deskriptif untuk data kuantitatif dianalisis secara induktif dengan menarasikan hasil pengamatan dan wawancara mendalam	Ketepatan waktu distribusi makanan, sisa makanan, dan ketepatan pemberian diet pasien di RSUD Manokwari belum mencapai standar pelayanan minimal gizi yang ditetapkan.
8	Nova Khairun Nisak, dkk (2019)	Metode PDAT dan Comstock Lebih Efisien Dibandingk	Crosssectional, sampel adalah pasien DM RSUD Koja, Jakarta Utara, besar sampel penelitian 70 baki pasien, sampel diambil <i>sampling</i> purposif dan analisa data	Tidak ada perbedaan signifikan kuantitas sisa makanan yang diukur menggunakan metode PDAT versus Comstock, PDAT versus food weighing. Waktu pengamatan menunjukkan Metode PDAT, Comstock dan food Weighing menunjukkan kuantitas sisa makanan yang sama. Selain itu, metode PDAT atau Comstock lebih menghemat



an Food Weighing Dalam Menilai Sisa Makanan Pasien	statistik dengan uji <i>Mann Whitney</i>	perbedaan signifikan antara metode PDAT versus food weighing dan Comstock versus food weighing. Namun tidak ada perbedaan waktu pengamatan yang signifikan antara metode PDAT dan Comstock.	waktu pengkajian sisa makanan dibandingkan metode Food Weighing.
--	--	---	--



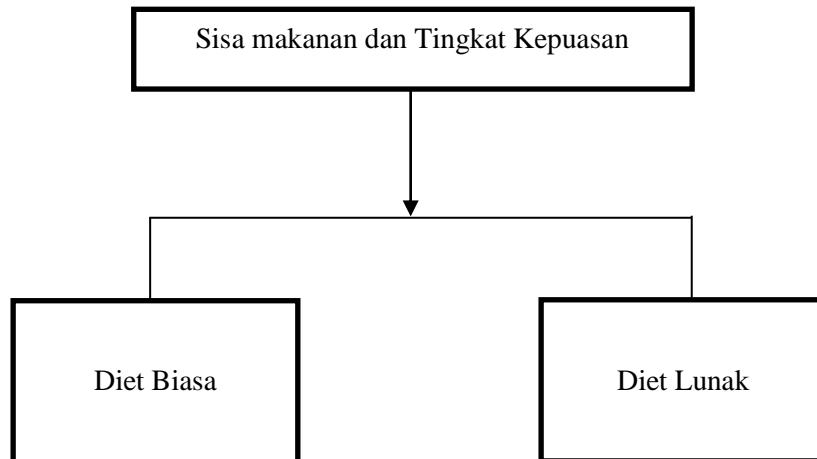
2.7 Kerangka Teori



Gambar 1 Kerangka Teori

Sumber: modifikasi Moehyi (1992) dalam Aula (2011), Almatsier (2006), dan Munawar (2011) berdasarkan
MENTERI KESEHATAN RI NOMOR : 129/Menkes/SK/II/2008 TENTANG STANDAR PELAYANAN MINIMAL RUMAH SAKIT

2.8 Kerangka Konsep



Gambar 2 Kerangka Konsep

Penelitian ini dilakukan untuk mendeskripsikan perbandingan sisa makanan dan tingkat kepuasan pada pasien diet biasa dan lunak di ruang rawat inap RSAL dr. Mintohardjo pada tahun 2022. Variabel yang ada dalam penelitian ini terdiri dari dua variabel yaitu variabel dependen dan variabel independen. Variabel dependen pada penelitian ini adalah jenis diet yaitu diet biasa dan diet lunak. Variabel independen yaitu sisa makanan dan tingkat kepuasan.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain, Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian yang dilakukan ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan *Cross Sectional*. Data dikumpulkan dengan tiga cara yaitu observasi sisa makanan dengan metode Visual menggunakan Fotografi Digital Comstock lalu diterjemahkan dalam *form penilaian sisa makanan*, data identitas pasien yang didapat dari rekam medis dan wawancara singkat menggunakan *form kuesioner tingkat kepuasan pasien*. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 4 April ^{s/d} 6 Mei 2022 di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo.

3.2 Populasi dan Sampling

3.2.1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pasien dewasa non covid yang di ruang rawat inap RSAL dr. Mintohardjo yang mendapatkan makanan biasa dan lunak standar rumah sakit.

3.2.2. Sampel

Responden pada penelitian ini adalah seluruh pasien dewasa non covid yang dirawat inap RSAL dr. Mintohardjo yang memenuhi kriteria inklusi sedangkan yang terkena kriteria eksklusi dikeluarkan.

a. Kriteria Inklusi

- 1) Pasien non covid di rawat inap minimal 1 hari
- 2) Bersedia menjadi responden dengan mengisi *form pernyataan kesediaan menjadi responden*.
- 3) Pasien dewasa yang berumur sekitar 20 - 40 tahun.
- 4) Pasien diberikan makanan tanpa diet khusus (makanan biasa dan lunak, bukan makanan saring dan cair).
- 5) Bisa diajak berkomunikasi.
- 6) Kondisi pasien dalam keadaan tenang/baik dan mampu memberikan pendapat.

b. Kriteria Eksklusi

- 1) Pasien yang mengalami anoreksia
- 2) Pasien puasa.
- 3) Pasien pulang pada saat pengambilan data

3.2.3. Teknik Sampling

Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *accidental sampling*. Dalam penelitian ini, setiap pasien baru yang memenuhi kriteria inklusi diambil sebagai sampel sampai diperoleh jumlah sampel yang ditentukan. Apabila pasien memenuhi kriteria eksklusi maka pasien tidak bisa menjadi sampel. Menurut Lemeshow *et al* (1997) sampel dapat diambil dari populasi dengan menggunakan rumus sampel populasi:



$$n = \frac{Z^2 \times P(1-P)}{d^2}$$

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,5(1-0,5)}{(0,10)^2}$$

$$n = 96 \approx 100$$

Jumlah sampel $100/2 = 50$, (sampel pasien yang mendapatkan diet biasa dan lunak masing-masing @50 pasien)

Keterangan:

n = Jumlah Sampel

Z^2 = Nilai standard = 1,96

P = Maksimal estimasi = 50% = 0,5

d = alpha (0,10) atau sampling error = 10%

3.3. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan pada penelitian adalah:

1. Form pernyataan kesediaan menjadi responden
2. Data rekam medis
3. Form kuesioner tingkat kepuasan pasien
4. Form penilaian sisa makanan
5. Alat bantu lain: kamera untuk dokumentasi sisa makanan, laptop untuk mengolah data menggunakan SPSS

3.4. Jenis dan Pengumpulan Data

3.4.1.Jenis Data

1. Data Primer

Data primer pada penelitian ini adalah data kepuasan pasien dilakukan dengan wawancara singkat sesuai yang tertera pada form kuesioner tingkat kepuasan pasien dan data sisa makanan biasa dan lunak yang diperoleh dari observasi lapangan yang disajikan dalam form penilaian sisa makanan. Dari makanan yang disajikan diukur dengan metode Visual menggunakan Fotografi Digital Comstock berupa dokumentasi setiap selesai makan pagi, makan siang dan makan malam (1 kali siklus makan/responden) dengan durasi 30 hari.

2. Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini adalah data karakteristik pasien yang diperoleh dari data rekam medis, dan jumlah pasien rawat inap.

3.4.2.Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data pada penelitian ini meliputi:

1. Wawancara

Pada penelitian ini, peneliti melakukan wawancara kepada pasien yang dijadikan responden dengan mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan masalah penelitian yang diteliti sesuai form kuesioner tingkat kepuasan pasien.

2. Observasi Lapangan dan Dokumentasi

Observasi ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan sisa makanan secara langsung dengan metode visual menggunakan fotografi Digital Comstock dan diterjemahkan dalam form penilaian sisa makanan dimana dilakukan pemotretan/ foto setiap jenis hidangan sebelum dan sesudah disajikan, kemudian hasil perbandingan foto menggunakan taksiran visual Comstock skala 6 poin.

Langkah-langkah menurut Sabinsky, M.S. *et al.* 2013:

- a. Sebelum makanan disajikan diletakkan di meja yang datar yang sudah distandarisasi (tempat difoto makanan)
- b. Difoto dengan menggunakan kamera handphone diarahkan menghadap kebawah menuju tempat nampang makanan yang telah disajikan dengan jarak \pm 40 cm.
- c. Makanan di distribusikan ke ruang rawat inap responden.
- d. Setelah selesai dimakan, tempat makan yang berisi sisa makanan responden dari ruang rawat inap dibantu oleh petugas penyaji makanan untuk disisihkan dan difoto kembali.
- e. Hasil dari foto pertama (sebelum dimakan) dan foto kedua (setelah dimakan/ sisa makanan) dibandingkan secara visual.
- f. Hasil perbandingan foto menggunakan taksiran visual Comstock dengan menggunakan skor skala 6 poin. Skor skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut (Rahadiyanti, 2020):
 - 1) Skor 0 : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)
 - 2) Skor 1 : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)
 - 3) Skor 2 : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
 - 4) Skor 3 : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
 - 5) Skor 4 : Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%)
 - 6) Skor 5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

- g. Pengambilan data 1 kali siklus makan/responden selama 30 hari di ruang rawat inap. Ruang rawat inap yang dijadikan penelitian meliputi ruangan laut, ruangan bunyu, ruangan rote, ruangan sibatik dan ruangan numfoor. Dengan responden adalah semua pasien kelas dua dan tiga (II dan III) dewasa yang ada di ruang rawat inap tersebut yang mendapatkan makanan biasa dan lunak, memiliki menu yang sama untuk setiap harinya dan dilakukan pada waktu makan pagi, siang dan sore.

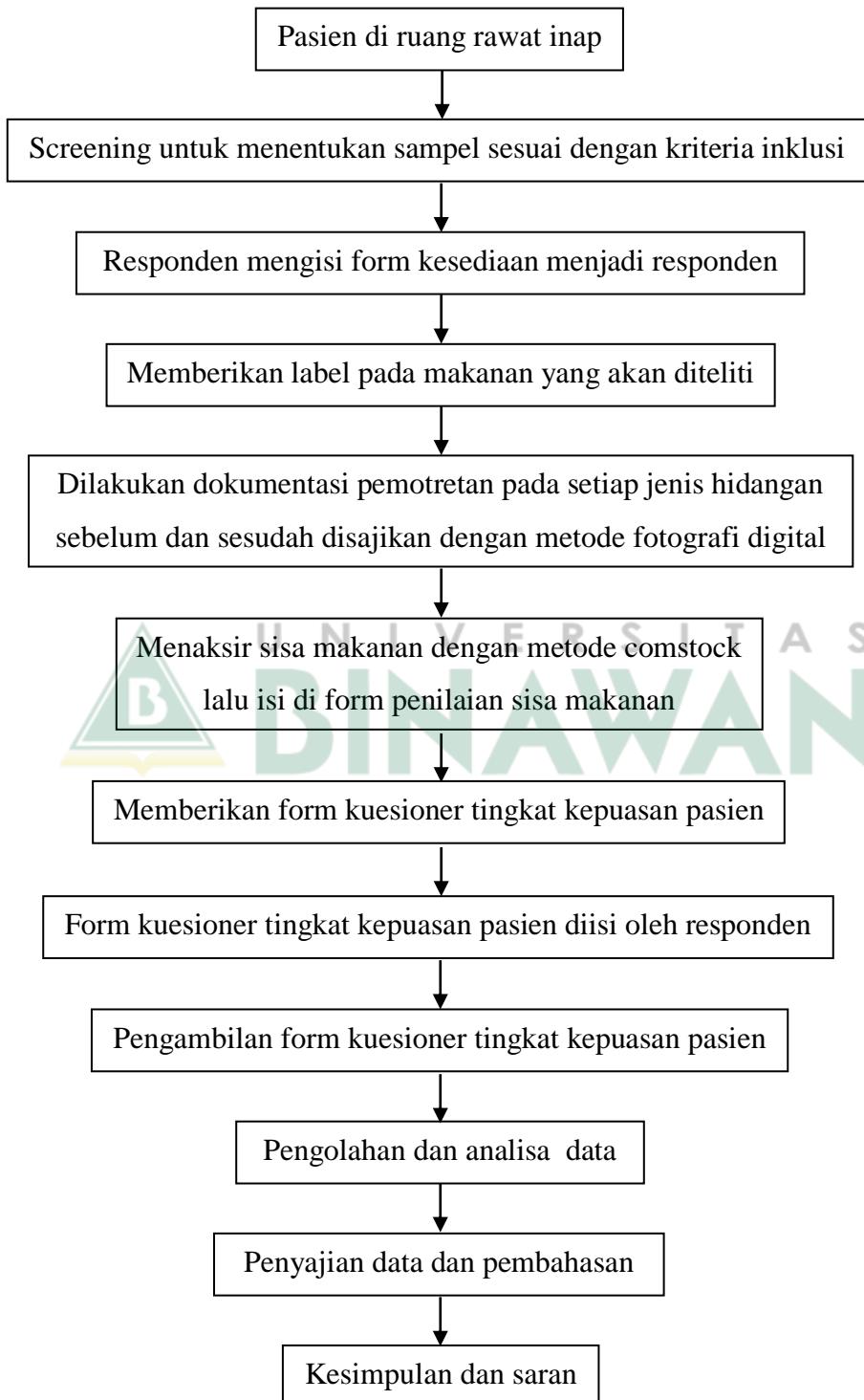


3.5. Definisi Operasional

Tabel 2 Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Independen						
1	Sisa Makanan	Bagian dari makanan yang tidak habis dimakan atau tidak dimakan oleh pasien, terdiri dari diet biasa dan lunak (karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah)	Form penilaian sisa makanan dengan metode visual comstock menggunakan fotografi digital	Observasi lapangan dan dokumentasi	1 = Tercapai, jika sisamakanan sedikit ($\leq 20\%$) 2 = Tidak Tercapai, jika sisa makanan banyak ($> 20\%$) (PGRS, 2013)	Rasio
Dependen						
2	Kepuasan Pasien	Tingkat perasaan pasien rawat inap di RSAL dr. Mintohardjo yang timbul akibat dari kinerja pelayanan gizi yang diperolehnya dengan membandingkannya dengan apa yang diharapkannya.	Form tingkat kepuasan pasien	Wawancara singkat	1 = Puas, jika skor ($\geq 90\%$) 2 = Tidak Puas, jika skor ($< 90\%$) (PGRS, 2013)	Rasio
3	Jenis Diet	Jenis makanan standar khusus rumah sakit berdasarkan konsistensi makanan seperti diet biasa, lunak, saring dan cair	Form Permintaan dari SIM RS	Observasi	1 = Diet Biasa 2 = Diet Lunak (Suharyati dkk, 2019)	Nominal

3.6. Alur Penelitian



Gambar 3 Alur Penelitian

3.7. Analisis Data

Metode pengolahan data meliputi:

1. Data tentang gambaran umum karakteristik responden dianalisis secara deskriptif.
2. Data mengenai sisa makanan biasa dan lunak diukur dengan menggunakan pengukuran taksiran visual comstock skala 6 poin dan didokumentasikan dengan fotografi digital. Kemudian data penilaian sisa makanan dikalkulasi, sehingga diperoleh hasil sebagai berikut:
 - Tercapai $\leq 20\%$
 - Tidak tercapai $> 20\%$ (PGRS, 2013)

Persentase penilaian sisa makanan

Nilai terendah diberi skor = 5 sedangkan nilai tertinggi diberi skor 0

Nilai tertinggi :14 (jumlah pengamatan) x 0 (nilai tertinggi) = 0

sehingga didapat:

$$\text{Persentase penilaian sisa makanan} = \frac{0}{70} \times 100\% = 0\%$$

$$\text{Persentase penilaian sisa makanan} = \frac{\text{Jumlah skor aktual}}{\text{Jumlah skor keseluruhan}} \times 100\%$$

3. Data tentang tingkat kepuasan pasien diukur dengan form kepuasan pasien diperoleh dari kalkulasi hasil rata-rata dari hasil hitung 34 pertanyaan, yakni sebagai berikut:

- Puas $\geq 90\%$
- Tidak puas $< 90\%$ (PGRS, 2013)

Persentase nilai harapan pasien

Nilai terendah diberi skor = 1 sedangkan nilai tertinggi diberi skor 4

Nilai tertinggi :34 (jumlah pertanyaan) x 4 (nilai tertinggi) = 136

sehingga didapat:

$$\text{Percentase nilai harapan pasien tertinggi} = \frac{136}{136} \times 100\% = 100\%$$

$$\text{Percentase nilai harapan} = \frac{\text{Jumlah skor aktual}}{\text{Jumlah skor keseluruhan}} \times 100\%$$

Selanjutnya untuk menganalisis data yang didapat dari Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa Dan Lunak Di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo yaitu menggunakan uji *Mann Whitney* untuk mengetahui perbedaan median 2 kelompok bebas apabila skala data variabel terikatnya adalah rasio tetapi tidak berdistribusi normal. Dalam penelitian ini untuk memudahkan menguji data, peneliti menggunakan program SPSS.

Dasar pengambilan keputusan hipotesis berdasarkan perbandingan *Mann Whitney* yaitu:

- a. Jika nilai p-value $\geq \alpha (0,05)$ maka hipotesis penelitian (H_0) diterima.
- b. Jika nilai p-value $< \alpha (0,05)$ maka hipotesis penelitian (H_0) ditolak.

Sedangkan dasar pengambilan keputusan hipotesis berdasarkan tingkat signifikansi (nilai α) sebesar 95%:

- a. Jika nilai probabilitas $> \alpha (0,05)$ maka hipotesis penelitian (H_0) diterima.
- b. Jika nilai probabilitas $\leq \alpha (0,05)$ maka hipotesis penelitian (H_0) ditolak.

3.8 Persetujuan Etik

Persetujuan etik diajukan pada Komisi kaji Etik di Politeknik Kesehatan Jakarta II. Dengan *Ethical Approval* nomor LB.02.01/I/KE/L/460/2022. Seluruh responden penelitian akan mendapatkan penjelasan mengenai tujuan penelitian sebelum terlibat sebagai subjek. Responden penelitian yang bersedia terlibat dalam penelitian akan menandatangani *informed consent*.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah Sakit Angkatan Laut dr. Mintohardjo Jakarta, berlokasi di Jalan Bendungan Hilir Nomor 17, Pejompongan, Jakarta Pusat, tampak asri, megah dan kokoh yang berdiri di atas lahan se luas 42.586 m². Cikal bakal rumah sakit ini berasal dari sebuah kegiatan pelayanan kesehatan berupa perawatan pasien di jalan Cut Meutia Nomor 16 Jakarta dan klinik Bersalin di Jalan Citandui Nomor 4 Jakarta dan Jalan Cidurian Nomor 2 Menteng Jakarta Pusat, yang kesemuanya itu dikelola oleh Dinas Kesehatan Komando Daerah Maritim Djakarta yang berkedudukan di Jalan Prapatan Nomor 48 Jakarta (Rumkital dr. Mintohardjo, 2012).

Sejak Letkol Laut (K) dr. Soedibyo Sardadi, MPH pada tanggal 15 Mei 1974, Rumah Sakit Angkatan Laut Djakarta berganti nama menjadi Rumah Sakit Angkatan Laut dr. Mintohardjo berdasarkan Surat Keputusan Kepala Staf Angkatan Laut No. Skep/5041.2/II/1974 tanggal 20 Februari 1974. Selanjutnya di tahun 1976 pada periode kepemimpinannya Kolonel Laut (K) dr. Susanto Mangun Sajito, RSAL dr. Mintohardjo ditetapkan sebagai Rumah Sakit Matra Laut dengan ditempatkannya Ruang Udara Bertekanan Tinggi (RUBT). Fasilitas ini dipakai untuk menanggulangi gangguan akibat penyelaman disamping untuk kegiatan Matra Laut (Rumkital dr. Mintohardjo, 2012).

Pada masa kepemimpinan Kolonel Laut (K) dr. Sutarno, Sp. THT RSAL dr. Mintohardjo berhasil lulus dalam akreditasi Departemen Kesehatan RI untuk 5 bidang pelayanan, berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Kep/ YM.00.03.3.5.809 tanggal 27 Juli 1999. Pada 30 Juli 2010 dimasa kepemimpinan dr. Garjito Sipan, Sp U meraih akreditasi untuk 16 pelayanan dan ditetapkan sebagai Rumah Sakit Umum kelas B berdasarkan Kepmenkes RI No : HK.03.05/I/1464/II tanggal 15 Juni 2011. Pada bulan Februari 2013 RSAL dr. Mintohardjo ditetapkan sebagai Rumah Sakit Pendidikan dan dijadikan lahan praktek untuk mahasiswa baik D3, S1 dan spesialisasi. Pada tanggal 13 April 2015 Komisi Akreditasi Rumah Sakit menetapkan RSAL dr. Mintohardjo memenuhi standar akreditasi Rumah Sakit dan dinyatakan lulus tingkat Paripurna dengan nomor

sertifikat : KARS-SERT/101/IV/2015 (Rumkital dr. Mintohardjo, 2012). Kemudian pada tanggal 17 Maret 2022 dilaksanakan serah terima jabatan dari Kolonel Laut (K) dr. Gigih Imanta J, Sp. PD., Finasim., M.M, menjadi Kolonel Laut (K) dr. Sapta Prihartono Rachman, Sp. BA, sebagai Kepala Rumah Sakit Angkatan Laut dr. Mintohardjo dan menjabat sampai saat ini.

Kondisi RSAL dr. Mintohardjo saat ini dengan 218 TT tidak lepas dari perjuangan dan pengabdian segenap prajurit yang menginginkan Rumah Sakit terus berkembang. Kondisi yang akan datang tentunya memerlukan perencanaan, pengembangan, dedikasi dan motivasi dari segenap personel rumah sakit. Sebagai Rumah Sakit Tingkat II yang menjadi rumah sakit rujukan Faskes TNI AL di Wilayah Barat dan menjadi salah satu rumah sakit idaman prajurit saat ini, membuat cakupan layanan RSAL dr. Mintohardjo harus ditingkatkan dengan dilengkapi sarana dan prasarana, penunjang diagnostic yang canggih dan memadai, SDM yang mumpuni serta pengakuan dari pimpinan untuk dapat menjadi Rumah Sakit bermutu, dicintai anggota, keluarga dan masyarakat (Rumkital dr. Mintohardjo, 2012).. S



Visi
Menjadi Rumah Sakit TNI Angkatan Laut Wilayah Barat yang Unggul dalam Dukungan Kesehatan, Pelayanan Kesehatan, Pendidikan dan Penelitian terutama Kesehatan Matra Laut (Rumkital dr. Mintohardjo, 2012).

Misi

1. Menyelenggarakan dukungan kesehatan dan pelayanan kesehatan terpadu yang bermutu dengan mengutamakan keselamatan pasien.
2. Menyelenggarakan pelayanan rujukan sebagai pusat rujukan tertinggi bagi unsur kesehatan TNI Angkatan Laut Wilayah Barat dan fasilitas kesehatan lainnya.
3. Melaksanakan pendidikan dan penelitian terutama kesehatan Matra Laut.
4. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
5. Mengembangkan manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) dan penataan kelembagaan Rumah Sakit yang berorientasi pada mutu (Rumkital dr. Mintohardjo, 2012).

Tujuan

1. Terselenggaranya tata kelola dukungan kesehatan dan pelayanan kesehatan yang terintegrasi.
2. Terwujudnya alumni yang profesional, kompeten, memiliki integritas tinggi, serta bersikap terbuka terhadap perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK).
3. Terwujudnya penelitian inovatif yang mengacu kepada pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi terutama di bidang kesehatan Matra Laut.
4. Terwujudnya produk pengabdian masyarakat yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat.
5. Terwujudnya Sumber Daya Manusia (SDM) RSAL dr. Mintohardjo yang profesional, akuntabel yang berorientasi pada kepuasan anggota dan keluarga TNI, TNI Angkatan Laut serta seluruh lapisan masyarakat (Rumkital dr. Mintohardjo, 2012).



Motto

Lebih Peduli dan Terpercaya

4.2 Data Univariat

4.2.1 Karakteristik Responden

Analisis Univariat dilakukan pada karakteristik responden yang meliputi ruang rawat inap, usia, jenis kelamin, kebiasaan makan utama dan selingan sebelum pasien masuk rumah sakit serta diagnosa medis pasien. Data tersebut disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Karakteristik Responden

Variabel	n	%
Ruang Rawat Inap		
Rote	20	20
Laut	19	19
Numfor	31	31
Sibatik	20	20
Bunyu	10	10
Usia		
Pemuda (20 - 30 th)	56	56
Dewasa (31 - 40 th)	44	44
Jenis Kelamin		
Laki – laki	32	32
Perempuan	68	68
Kebiasaan Makan Utama SMRS		
3 x sehari	100	100
Kebiasaan Makan Selingan SMRS		
1 x sehari	2	2
2 x sehari	82	82
3 x sehari	16	16

Sumber: Data Primer, 2022

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa (31%) pasien responden terdapat di ruang rawat inap numfor kelas tiga (III) dewasa, mayoritas berada pada *range* usia 20 – 30 tahun (56%) dan responden yang paling banyak terlibat yaitu pasien berjenis kelamin perempuan (68%). Semua pasien responden mengatakan kebiasaan makan utama SMRS adalah 3 x sehari yaitu (100%) dan sebanyak (82%) pasien responden mengatakan kebiasaan makan selingan SMRS adalah 2 x sehari. Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat bahwa mayoritas pasien responden dengan kategori penyakit dalam yaitu (61%).

Tabel 4. Distribusi frekuensi responden berdasarkan karakteristik kategori penyakit

Variabel	n	%
Penyakit Dalam	61	61
Syaraf	7	7
Bedah	32	32

Sumber: Data Primer, 2022

4.2.2 Gambaran Kepuasan Pasien

Hasil analisis univariat pada data kepuasan pasien meliputi selera makan, ketepatan waktu penyajian makan, ketepatan diet pasien dan kepuasan sikap pramusaji dalam penyajian makanan di RSAL dr. Mintohardjo. Data tersebut disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Gambaran Kepuasan Pasien

Variabel	n	%
Selera Makan Pasien		
Makan Pagi		
Tidak Ada Selera Makan	3	3
Berkurang	16	16
Tetap	57	57
Bertambah	24	24
Makan Siang		
Tidak Ada Selera Makan	4	4
Berkurang	11	11
Tetap	60	60
Bertambah	25	25
Makan Sore		
Tidak Ada Selera Makan	2	2
Berkurang	12	12
Tetap	59	59
Bertambah	27	27
Ketepatan Waktu Pemberian Makan		
Makan Pagi		
Tepat	100	100
Makan Siang		
Tepat	100	100
Makan Sore		
Tepat	100	100
Ketepatan Pemberian Diet Pasien		
Makan Pagi		
Tepat	100	100
Makan Siang		
Tepat	100	100
Makan Sore		
Tepat	100	100
Kepuasan Sikap Penyajian Makan		
Puas	100	100

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 5 dapat dilihat bahwa selera makan pasien mayoritas tetap pada siang hari yaitu (60%) dan tidak berbeda jauh dengan sore hari (59%). Sementara itu, ketepatan waktu pemberian makan dan ketepatan pemberian diet pasien semua mengatakan tepat waktu (100%) dan tepat diet (100%), sedangkan (100%) pasien responden mengatakan puas terhadap sikap pramusaji dalam penyajian makan.

4.2.3 Gambaran Mutu Makanan

Mutu makanan yang diamati dalam penelitian ini meliputi warna, konsistensi, porsi, penyajian, aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu makanan. Hasil tersebut disajikan dalam Tabel 6.

Tabel 6. Gambaran Mutu Makanan

Variabel	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Sore							
	Sesuai		Sangat Sesuai		Sesuai		Sangat Sesuai		Sesuai		Sangat Sesuai	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Warna	45	45	55	55	36	36	64	64	39	39	61	61
Konsistensi	36	36	65	65	1	1	99	99	1	1	99	99
Porsi	5	5	95	95	4	4	96	96	4	4	96	96
Penyajian	18	18	82	82	17	17	83	83	18	18	82	82
Aroma	73	73	27	27	81	81	19	19	77	77	23	23
Bumbu	6	6	94	94	5	5	95	95	6	6	94	94
Tingkat Kematangan	2	2	98	98	2	2	98	98	3	3	97	97
Suhu	37	37	63	63	34	34	66	66	35	35	65	65

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 6 dapat dilihat bahwa mayoritas (64%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai pada warna makan siang. Tidak ada perbedaan untuk konsistensi makan siang dan sore mayoritas (99%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai. Tidak ada perbedaan pula untuk porsi makan siang dan sore mayoritas (96%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai. Untuk penyajian makan siang mayoritas (83%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai.

Berdasarkan Tabel 6 dapat dilihat pula bahwa mayoritas (81%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai pada aroma makan siang. Mayoritas (95%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai pada bumbu makan siang. Tidak ada perbedaan untuk tingkat kematangan makan pagi dan siang mayoritas (98%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai. Untuk suhu makan siang mayoritas (66%) pasien responden memilih kategori sangat sesuai.

4.2.4 Gambaran Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Jenis Diet secara Keseluruhan

Tingkat kepuasan pasien terhadap jenis diet secara keseluruhan dapat dilihat dalam Tabel 7.

Tabel 7 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Tingkat Kepuasan Pasien

Variabel	n	%
NB		
Puas	43	86
Tidak Puas	7	14
BB		
Puas	40	80
Tidak Puas	10	20
NB dan BB		
Puas	87	87
Tidak Puas	13	13

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa mayoritas (86%) pasien responden menyatakan puas terhadap pelayanan gizi pada diet biasa dan mayoritas (87%) pasien responden menyatakan puas terhadap pelayanan gizi secara keseluruhan di RSAL dr. Mintohardjo.

4.2.5 Gambaran Sisa Makanan Pasien terhadap Jenis Diet secara Keseluruhan

Sisa makanan yang diamati dalam penelitian ini meliputi karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Hasil tersebut disajikan dalam tabel berikut ini.

a. Karbohidrat

Tabel 8 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Karbohidrat

Variabel	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Sore	
	N	%	n	%	n	%
Habis	31	31	45	45	49	49
Sisa ¼ Porsi	23	23	25	25	25	25
Sisa ½ Porsi	22	22	19	19	14	14
Sisa ¾ Porsi	10	10	6	6	9	9
Hanya dikonsumsi 1 sdm	3	3	1	1	2	2
Utuh	11	11	4	4	1	1

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 8 dapat dilihat bahwa mayoritas (49%) pasien responden dapat menghabiskan karbohidrat pada waktu makan sore.

b. Lauk Hewani

Tabel 9 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Lauk Hewani

Variabel	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Sore	
	n	%	n	%	n	%
Habis	59	59	72	72	76	76
Sisa ¼ Porsi	21	21	16	16	10	10
Sisa ½ Porsi	9	9	5	5	8	8
Sisa ¾ Porsi	0	0	1	1	3	3
Hanya dikonsumsi 1 sdm	2	2	1	1	2	2
Utuh	9	9	5	5	1	1

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 9 dapat dilihat bahwa mayoritas (76%) pasien responden dapat menghabiskan lauk hewani pada waktu makan sore.

c. Lauk Nabati

Tabel 10 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Lauk Nabati

Variabel	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Sore	
	N	%	n	%	n	%
Habis	41	41	62	62	60	60
Sisa ¼ Porsi	15	15	18	18	15	15
Sisa ½ Porsi	13	13	8	8	4	4
Sisa ¾ Porsi	6	6	2	2	7	7
Hanya dikonsumsi 1 sdm	12	12	2	2	6	6
Utuh	13	13	8	8	8	8

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 10 dapat dilihat bahwa mayoritas (62%) pasien responden dapat menghabiskan lauk nabati pada waktu makan siang.

d. Sayur

Tabel 11 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Sayur

Variabel	Makan Pagi		Makan Siang		Makan Sore	
	n	%	n	%	n	%
Habis	25	25	36	36	33	33
Sisa ¼ Porsi	25	25	38	38	37	37
Sisa ½ Porsi	20	20	14	14	15	15
Sisa ¾ Porsi	8	8	5	5	10	10
Hanya dikonsumsi 1 sdm	10	10	3	3	1	1
Utuh	12	12	4	4	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 11 dapat dilihat bahwa mayoritas (38%) pasien responden menyisakan ¼ Porsi sayur pada waktu makan siang hari.

e. Buah

Tabel 12 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Sisa Makanan Buah

Variabel	Makan Siang		Makan Sore	
	n	%	n	%
Habis	94	94	99	99
Sisa ¼ Porsi	1	1	0	0
Sisa ¾ Porsi	0	0	1	1
Hanya dikonsumsi 1 sdm	1	1	0	0
Utuh	4	4	0	0

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 12 dapat dilihat bahwa mayoritas (99%) pasien responden dapat menghabiskan buah di waktu makan sore hari.

4.2.1 Gambaran Sisa Makanan Pasien terhadap Jenis Diet secara Keseluruhan

Sisa makanan pasien terhadap jenis diet secara keseluruhan dapat dilihat dalam Tabel 13.

Tabel 13 Distribusi frekuensi responden berdasarkan Total Sisa Makanan

Variabel	n	%
NB		
Tercapai	34	68
Tidak Tercapai	16	32
BB		
Tercapai	34	68
Tidak Tercapai	16	32
NB dan BB		
Tercapai	68	68
Tidak Tercapai	32	32

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan Tabel 13 dapat dilihat bahwa mayoritas (68%) pasien responden tercapai untuk sisa makanannya atau asupan makan pasien terhadap jenis diet secara keseluruhan.

4.3 Data Bivariat

4.3.1 Perbedaan Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Jenis Diet

Hasil analisis perbedaan kepuasan pasien terhadap jenis diet di RSAL dr. Mintohardjo dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14 Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Jenis Diet

Variabel	Mean ± SD	p-value
Jumlah Skor Selera Makan		
NB	9,4400 ± 1,50048	
BB	8,9400 ± 2,14200	0,180
Jumlah Skor Ketepatan Waktu Penyajian Makan		
NB	12,0000 ± 0,00000	
BB	12,0000 ± 0,00000	1,000
Jumlah Skor Ketepatan Pemberian Diet		
NB	12,0000 ± 0,00000	
BB	12,0000 ± 0,00000	1,000
Jumlah Skor Kepuasan Sikap Penyaji Makanan		
NB	4,0000 ± 0,00000	
BB	4,0000 ± 0,00000	
BB	36,9400 ± 2,14200	1,000

*Uji Mann Whitney; signifikan dengan p-value <0,05

Berdasarkan Tabel 14 dapat dilihat bahwa nilai p-value $\geq 0,05$, maka tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kepuasan pasien yang meliputi selera makan, ketepatan waktu penyajian makan, ketepatan pemberian diet, dan kepuasan sikap penyaji makanan terhadap jenis diet di RSAL dr. Mintohardjo. Hasil analisis perbedaan mutu makanan terhadap jenis diet di RSAL dr. Mintohardjo dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15 Perbedaan Mutu Makanan Terhadap Jenis Diet

Variabel	Mean ± SD	p-value
Jumlah Skor Kesesuaian Warna Makanan		
NB	11,9400 ± 0,42426	0,000
BB	9,6600 ± 0,84781	
Jumlah Skor Kesesuaian Konsistensi Makanan		
NB	12,0000 ± 0,00000	0,000
BB	11,2600 ± 0,56460	
Jumlah Skor Kesesuaian Porsi Makanan		
NB	11,8600 ± 0,06430	0,868
BB	11,8800 ± 0,59385	
Jumlah Skor Kesesuaian Penyajian Makanan		
NB	10,9400 ± 1,39108	0,000
BB	12,0000 ± 0,00000	
Jumlah Skor Kesesuaian Aroma Makanan		
NB	9,6200 ± 1,17612	0,512
BB	9,7600 ± 0,93808	
Jumlah Skor Kesesuaian Bumbu Makanan		
NB	11,7800 ± 0,76372	0,446
BB	11,8800 ± 0,52060	
Jumlah Skor Kesesuaian Tingkat Kematangan		
NB	11,9400 ± 0,42426	0,808
BB	11,9200 ± 0,39590	
Jumlah Skor Kesesuaian Suhu Makanan		
NB	11,9400 ± 0,42426	
BB	9,9400 ± 1,01840	
BB	88,3000 ± 3,37004	0,000

*Uji Mann Whitney; signifikan dengan p-value <0,05

Berdasarkan Tabel 15 dapat dilihat bahwa nilai p-value < 0,05, maka terdapat perbedaan yang signifikan antara mutu makanan yang meliputi warna, konsistensi, penyajian dan suhu makanan terhadap jenis diet di RSAL dr. Mintohardjo. Hasil analisis tingkat kepuasan pasien terhadap jenis diet di RSAL dr. Mintohardjo dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16 Perbedaan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Jenis Diet

Variabel	Mean ± SD	p-value
Total Skor Data Kepuasan Pasien		
NB	37,4400 ± 1,50048	0,180
BB	36,9400 ± 2,14200	
Total Skor Data Mutu Makanan		
NB	92,0200 ± 2,97260	0,000
BB	88,3000 ± 3,37004	
Total Skor Tingkat Kepuasan Pasien		
NB	129,4600 ± 3,81303	
BB	125,2400 ± 4,40111	0,000

*Uji Mann Whitney; signifikan dengan p-value <0,05

Berdasarkan Tabel 16 dapat dilihat bahwa nilai p-value < 0,05, maka terdapat perbedaan yang signifikan antara mutu makanan dan tingkat kepuasan pasien secara keseluruhan terhadap jenis diet di RSAL dr. Mintohardjo.

4.3.2 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Terhadap Jenis Diet

Hasil analisis perbedaan sisa makanan pasien terhadap jenis diet di RSAL dr. Mintohardjo dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 17 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Pagi Terhadap Jenis Diet

Variabel	Mean ± SD	p-value
Karbohidrat		
NB	1,3600 ± 1,83792	0,081
BB	1,9200 ± 1,29110	
Lauk Hewani		
NB	1,1400 ± 1,80713	0,149
BB	0,7000 ± 1,14731	
Lauk Nabati		
NB	2,0600 ± 1,96303	0,067
BB	1,3800 ± 1,70102	
Sayur		
NB	2,1000 ± 1,88712	0,213
BB	1,6800 ± 1,43484	

*Uji Mann Whitney; signifikan dengan p-value <0,05

Berdasarkan Tabel 21 dapat dilihat bahwa nilai p-value $\geq 0,05$, maka tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur pada diet biasa dan diet lunak di waktu makan pagi.

Tabel 18 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Siang Terhadap Jenis Diet

Variabel	Mean ± SD	p-value
Karbohidrat		
NB	0,5400 ± 0,97332	0,000
BB	1,5600 ± 1,34255	
Lauk Hewani		
NB	0,3800 ± 0,90102	0,107
BB	0,7800 ± 1,48860	
Lauk Nabati		
NB	0,8000 ± 1,30931	0,596
BB	0,9600 ± 1,67770	
Sayur		
NB	0,9200 ± 1,02698	0,098
BB	1,3400 ± 1,45139	
Buah		
NB	0,1200 ± 0,71827	0,221
BB	0,3800 ± 1,30759	

*Uji Mann Whitney; signifikan dengan p-value <0,05

Berdasarkan Tabel 18 dapat dilihat bahwa nilai p-value < 0,05, maka terdapat perbedaan yang signifikan antara karbohidrat pada diet biasa dan diet lunak di waktu makan siang.

Tabel 8 Perbedaan Sisa Makanan Pasien Sore Terhadap Jenis Diet

Variabel	Mean ± SD	p-value
Karbohidrat		
NB	0,6200 ± 1,12286	0,007
BB	1,2400 ± 1,11685	
Lauk Hewani		
NB	0,6000 ± 1,16058	0,241
BB	0,3600 ± 0,85141	
Lauk Nabati		
NB	1,0800 ± 1,67624	1,000
BB	1,0800 ± 1,66403	
Sayur		
NB	1,0600 ± 1,16776	0,340
BB	1,2800 ± 1,12558	
Buah		
NB	0,0600 ± 0,42426	0,320
BB	0,0000 ± 0,00000	

*Uji Mann Whitney; signifikan dengan p-value <0,05

Berdasarkan Tabel 19 dapat dilihat bahwa nilai p-value < 0,05, maka terdapat perbedaan yang signifikan antara karbohidrat pada diet biasa dan diet lunak di waktu makan sore

Tabel 20 Perbedaan Total Sisa Makanan Pasien Terhadap Jenis Diet

Variabel	Mean ± SD	p-value
Jumlah Skor Sisa Makan Pagi		
NB	6,6600 ± 617,635	0,364
BB	5,6800 ± 443,290	0,364
Jumlah Skor Sisa Makan Siang		
NB	2,7600 ± 390,479	0,300
BB	5,0200 ± 612,952	0,310
Jumlah Skor Sisa Makan Sore		
NB	3,4200 ± 393,358	0,455
BB	3,9600 ± 322,592	0,455
Total Skor Sisa Makanan Pasien		
NB	12,8400 ± 857,229	0,320
BB	14,6600 ± 960,997	0,320

*Uji Mann Whitney; signifikan dengan p-value <0,05

Berdasarkan Tabel 20 dapat dilihat bahwa nilai p-value $\geq 0,05$, maka tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara jumlah sisa makan pagi, siang dan sore serta total sisa makanan pasien pada diet biasa dan diet lunak.

4.4 Pembahasan

4.4.1 Tingkat Kepuasan Pasien

Penilaian tingkat kepuasan didapat dari hasil total 2 variabel, yaitu data kepuasan pasien yang terdiri dari, selera makan pasien, ketepatan waktu penyajian makanan, ketepatan pemberian diet pasien dan kepuasan sikap pramusaji dalam penyajian makanan pasien dan data mutu makanan rumah sakit yang meliputi, warna, konsistensi, posisi, penyajian, aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu makanan. Kemudian diberikan skor (nilai terendah 1 dan nilai tertinggi 4), dikalkulasikan lalu dirata-ratakan setelah itu dikategorikan puas dan tidak puas.

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 7 dapat diketahui sebagian besar responden (87%) merasa puas terhadap pelayanan makanan yang

diberikan dan terdapat (13%) responden yang merasa tidak puas. Responden yang menyatakan selera makannya tetap berturut-turut adalah selera makan siang (60%), selera makan sore (59%) dan selera makan pagi yaitu sebesar (57%). Untuk ketepatan waktu penyajian makanan dan ketepatan pemberian diet pasien seluruh responden menyatakan tepat waktu (100%) dan tepat diet (100%) serta (100%) responden menyatakan puas pada sikap pramusaji dalam penyajian makanan pasien.

Responden yang menyatakan sangat sesuai berturut-turut adalah konsistensi makan siang dan sore (99%), tingkat kematangan makan pagi dan siang (98%), porsi makan siang dan sore (96%), bumbu siang (95%), penyajian makan siang (83%), suhu makan siang (66%) dan warna makan siang (64%), sedangkan responden yang menyatakan sesuai pada aroma makan siang yaitu sebesar (81%). Pihak rumah sakit harus mengevaluasi lagi, karena masih terdapat sebagian kecil (13%) pasien responden yang merasa tidak puas terhadap pelayanan gizi yang telah diberikan. Kualitas pelayanan yang baik akan memengaruhi kepuasan pasien dan pasien akan cenderung kembali datang untuk menggunakan jasa pelayanan tersebut (Arifiyanti *et al.*, 2017).

Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh bahwa responden mempunyai tingkat kepuasan yang tinggi (87%). Angka tersebut masih kurang sesuai dengan standar pelayanan minimal rumah sakit menurut Kemenkes RI (2013) yaitu $\geq 90\%$ dari total tingkat kepuasan pasien. Sejalan dengan penelitian Armareza (2019), menunjukkan bahwa (45,8%) dari pasien merasa puas secara keseluruhan dengan kualitas pelayanan makanan di rumah sakit. Kualitas makanan pada penyelenggaraan makanan di RSU Haji Surabaya meliputi porsi makanan, rasa makanan, tekstur makanan dan warna makanan, sedangkan kualitas pelayanan makanan meliputi penyajian makan, alat makan, pembagian makanan, petugas penyaji, dan konsultasi gizi. Kepuasan pasien merupakan elemen penting dalam mengevaluasi kualitas layanan kesehatan dan dalam memprediksi pola perilaku pasien setelah menerima layanan. Selain itu, studi tentang kepuasan pasien dapat mengidentifikasi hal atau fasilitas praktik yang

meningkatkan kepuasan dan pemanfaatan yang dapat menyebabkan hasil yang menguntungkan.

4.4.2 Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 12, 9 dan 8 dapat diketahui sebagian besar responden dapat menghabiskan buah, lauk hewani dan karbohidrat di waktu makan sore hari adalah (99%), (76%) dan (49%) responden. Responden dapat menghabiskan lauk nabati dan sayur di waktu makan siang hari adalah (62%) dan (36%) dapat dilihat pada tabel 10 dan 11. Pada tabel rata-rata sisa makanan pasien kelas dua dan tiga (II dan III) dewasa di RSAL dr. Mintohardjo adalah sebesar $\leq 20\%$ sebanyak (68%) pasien responden tercapai. Angka tersebut sudah sesuai dengan standar pelayanan minimal rumah sakit menurut Kemenkes RI (2013) yaitu sisa makanan maksimal 20% dari total makanan yang disajikan.

Berdasarkan hasil penelitian jenis makanan yang paling banyak disisakan oleh responden adalah jenis makanan sayur yaitu sebesar (64%). Penelitian ini memiliki hasil yang serupa dengan penelitian Mardianingsih, dkk (2020) di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat, menurut penelitian tersebut sayur juga merupakan sisa makanan yang paling banyak yaitu sebesar (51,58%). Hal ini mungkin disebabkan kebiasaan makan pasien di rumah yang tidak pernah menggunakan sayur. Ketidakpuasan pasien terhadap makanan yang diberikan dipengaruhi oleh kebiasaan dan pola makan pasien di rumah sebelum masuk rumah sakit. Selain itu sisa makanan ini mungkin disebabkan kebosanan pasien terhadap menu masakan sayur. Dimana untuk makan pagi menunya selalu sayur tumis atau oseng-oseng. Hal ini ditunjukkan dengan hasil penelitian bahwa sisa makanan yang terbanyak terutama sayur.

4.4.3 Perbedaan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Diet Biasa dan Diet Lunak

Berdasarkan hasil uji statistik *Mann Whitney* bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara kesesuaian warna, konsistensi, penyajian, dan suhu makanan yang disajikan terhadap jenis diet dengan p-value < 0,05. Perbedaan yang signifikan antara kesesuaian warna makanan ($Pv = 0,000$) terhadap diet biasa dan lunak disebabkan karena proses pemasakan yang cukup lama sehingga warna dari makanan yang disajikan kurang menarik. Penelitian ini tidak sesuai dengan penelitian Aula (2011) dimana responden lebih banyak menyatakan menarik yaitu mencapai 65,5% dan tidak menarik sebanyak 34,5%.

Perbedaan yang signifikan antara kesesuaian konsistensi makanan ($Pv = 0,000$) terhadap diet biasa dan lunak dikarenakan pada saat penerapan menu, peneliti tidak memberikan arahan agar dalam cara pemotongan bahan makanan harus diperhatikan sedemikian rupa agar pasien tertarik dengan menu tersebut, seperti cara memotong sayuran tetapi hanya dibiarkan apa adanya, menu tempe bumbu kuning yang bentuk potongan tempenya banyak yang berbeda beda tiap ukurannya dan ada yang menjadi serpihan - serpihan kecil karena terlalu kecil saat memotong sehingga pada saat dimasak banyak bentuk yang hancur, kemudian sama halnya pada potongan tahu yang tidak berbentuk kotak sama besar, tetapi banyak tahu yang bentuknya tidak sama dan menjadi hancur setelah dimasak. Hal ini perlu adanya standar pemotongan bahan makanan agar bentuk lebih terstandar dan menarik. Sejalan dengan penelitian Sitoayu (2016), menyatakan bahwa pada segi bentuk makan banyak pasien yang menyatakan biasa. Bentuk makanan akan lebih menarik bila disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu sesuai dengan standar potongan bahan makanan dengan teknik tertentu. Bentuk makanan yang menarik juga akan meningkatkan kepuasan pasien (Yunanci *et al.*, 2011).

Perbedaan yang signifikan antara kesesuaian penyajian makanan ($Pv = 0,000$) terhadap diet biasa dan lunak dikarenakan petugas distribusi yang berbeda tiap pergantian jaga ada yang terlatih dan tidak terlatih dengan

lulusan D3 Pariwisata, SMK Boga, SMA, dan SMP. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila dalam penyajiannya tidak dilakukan dengan baik maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti (Anggraeni *et al.*, 2017).

Perbedaan yang signifikan antara kesesuaian suhu makanan ($P_v = 0,000$) terhadap diet biasa dan lunak dikarenakan makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan. Makanan sebaiknya dihidangkan dalam keadaan panas terutama makanan yang dapat memancarkan aroma yang sedap seperti sop, soto, dan sate. Sebaliknya makanan yang harus dihidangkan dalam keadaan dingin hendaknya dihidangkan dalam keadaan dingin. Suhu makanan sampai kepada pasien ini juga dipengaruhi oleh sistem distribusi makanan. Distribusi makanan dengan cara sentralisasi mempunyai kelemahan bahwa makanan ke pasien sudah agak dingin (Yunanci *et al.*, 2011). Oleh karena itu untuk mengatasi hal ini dengan pengangkutan makanan dari dapur pusat ke kamar pasien membutuhkan troli yang dilengkapi dengan penghangat makanan agar makanan sampai ke pasien tetap hangat sehingga dapat membangkitkan selera makan pasien. Sebaliknya keuntungan dengan cara desentralisasi makanan dapat dihangatkan kembali sebelum dihidangkan ke pasien.

Perbedaan yang signifikan tingkat kepuasan pasien ($P_v = 0,000$) secara keseluruhan dalam penelitian ini yaitu terlihat dari kesesuaian warna, konsistensi, penyajian dan suhu makanan. Hal ini menyebabkan pasien kurang selera untuk makan karena warna, konsistensi, penyajian dan suhu makanan memegang peranan dalam penentuan cita rasa suatu makanan dan merupakan komponen penilaian mutu makanan rumah sakit.

Makanan lunak memiliki proses pengolahan yang lebih sulit dibandingkan makanan biasa karena kadar air yang tinggi sehingga volumenya besar dan konsistensi lembek, tidak digoreng tetapi ditim, dibubur, dikukus, direbus, dan dipanggang serta menggunakan bumbu dalam jumlah terbatas yang tidak merangsang sehingga membuat cita rasa makanan lebih hambar dan tidak disukai pasien. Cara pengolahan ini telah sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa makanan lunak harus mempunyai

kandungan zat gizi yang cukup, tekstur mudah dikunyah, ditelan dan dicerna. Proses pengolahan ini berbeda dengan makanan biasa yang sesuai dengan kebiasaan sehari-hari pasien (Armareza dkk, 2019). Responden yang mendapatkan makanan dengan jenis lunak lebih banyak menunjukkan ketidakpuasan terhadap pelayanan gizi. Responden memerlukan konseling lebih lanjut bahwa makanan yang disajikan oleh rumah sakit berguna untuk proses penyembuhan serta mempertahankan daya tahan tubuh sehingga harus memenuhi kualitas, kuantitas, kecukupan gizi ataupun dietnya. Ketidakpuasan dapat disebabkan karena penurunan nafsu makan, aktifitas yang menurun, reaksi obat-obatan serta kondisi mental karena sakit yang sedang dialami (Armareza dkk, 2019).

4.4.4 Perbedaan Sisa Makanan Terhadap Diet Biasa dan Diet Lunak

Berdasarkan hasil uji statistik *Mann Whitney* bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara sisa makanan karbohidrat terhadap diet biasa dan lunak dengan nilai *p-value* < 0,05 pada waktu makan siang dan sore. Perbedaan yang signifikan antara sisa makanan karbohidrat terhadap diet biasa diet lunak pada waktu makan siang (*Pv* = 0,000) dan dan sore (*Pv* = 0,007) disebabkan oleh dua faktor, faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal dikarenakan petugas bapak jaga yang berbeda dalam pemersian karbohidrat dan tidak ada takaran penyajian untuk bubur, sedangkan faktor eksternal yaitu kebiasaan makan di rumah dan penurunan nafsu makan pasien. Penurunan nafsu makan menyebabkan makanan tidak dikonsumsi pasien sehingga akan berakibat banyaknya sisa makanan. Kebiasaan makan dirumah yang kurang terbiasa mengkonsumsi bubur, sehingga apabila dihidangkan makanan bubur, akan meninggalkan sisa banyak. Apabila responden meninggalkan sisa makanan yang masih cukup banyak, terutama jenis hidangan bubur, maka hal ini akan berdampak pada responden yaitu tidak tercukupinya kebutuhan kalori serta memperlama rawat inap. Dengan tidak tercukupinya kebutuhan kalori, akan memperlama juga proses penyembuhan penyakit (Darely, 2020).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perbandingan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien diet biasa dan lunak di ruang rawat inap RSAL dr. Mintohardjo, dapat disimpulkan bahwa:

1. Sebanyak (31%) pasien responden terdapat di ruang rawat inap numfor kelas tiga (III) dewasa, mayoritas berada pada *range* usia 20 – 30 tahun (56%) dan responden yang paling banyak terlibat yaitu pasien berjenis kelamin perempuan (68%). Semua pasien responden mengatakan kebiasaan makan utama SMRS adalah 3 x sehari yaitu (100%) dan sebanyak (82%) pasien responden mengatakan kebiasaan makan selingan SMRS adalah 2 x sehari. Mayoritas pasien responden dengan kategori penyakit dalam yaitu (61%).
2. Tingkat kepuasan pasien terhadap pelayanan gizi yang berdiet biasa sebesar (86%) dan berdiet lunak sebesar (80%), sedangkan kepuasan pasien terhadap jenis diet secara keseluruhan adalah (87%) dan masih kurang sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit yaitu $\geq 90\%$.
3. Sisa makanan terhadap jenis diet secara keseluruhan baik yang berdiet biasa dan berdiet lunak sudah sesuai dengan Standar Pelayanan Minimal (SPM) Rumah Sakit yaitu $\leq 20\%$ sebesar (68%) sudah tercapai. Jenis makanan yang paling banyak disisakan oleh pasien responden adalah jenis makanan sayur yaitu sebesar (64%).
4. Terdapat perbedaan yang signifikan antara tingkat kepuasan pasien terhadap diet biasa dan diet lunak meliputi warna makanan ($Pv = 0,000$), konsistensi makanan ($Pv = 0,000$), penyajian makanan ($Pv = 0,000$), dan suhu makanan ($Pv = 0,000$).
5. Terdapat perbedaan yang signifikan antara sisa makanan pasien terhadap diet biasa dan diet lunak pada karbohidrat siang ($Pv = 0,000$) dan karbohidrat sore ($Pv = 0,007$).

5.2 Saran

1. Sub Departemen Gizi perlu memperbaiki kualitas warna makanan untuk meningkatkan daya terima pasien terhadap menu yang disajikan, dengan cara proses pemasakan yang diatur standar waktunya sehingga warna dari makanan yang dihasilkan lebih menarik.
2. Meningkatkan daya terima pasien terhadap menu yang disajikan dengan memperbaiki konsistensi makanan yaitu dengan cara monitoring dan evaluasi standar pemotongan bahan makanan agar bentuk lebih terstandar dan menarik.
3. Sub Departemen Gizi juga perlu memperhatikan penyajian makanan dengan melakukan supervisi dan mengikuti pelatihan-pelatihan bagi juru masak.
4. Suhu makanan perlu diperhatikan dengan cara desentralisasi makanan dapat dihangatkan kembali sebelum dihidangkan ke pasien atau dengan menggunakan troli yang dilengkapi dengan penghangat makanan agar makanan sampai ke pasien tetap hangat sehingga dapat membangkitkan selera makan pasien.
5. Sub Departemen Gizi perlu membuat standar porsi untuk takaran penyajian karbohidrat terutama bubur agar pasien tidak meninggalkan sisa makanan yang cukup banyak karena akan berdampak kepada pasien responden yaitu tidak tercukupinya kebutuhan kalori yang akan memperlama rawat inap dan juga proses penyembuhan penyakit.
6. Memperbanyak variasi menu untuk meningkatkan mutu pelayanan makanan agar pasien tetap kembali menjadi klien di RSAL dr. Mintohardjo.
7. Melakukan edukasi kepada pasien bahwa makanan yang disajikan oleh rumah sakit berguna untuk proses penyembuhan serta mempertahankan daya tahan tubuh sehingga harus memenuhi kualitas, kuantitas, kecukupan gizi ataupun dietnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. 2018. Penuntun Diet. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anngraeni, et al. 2017. Hubungan Cita Rasa Dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. Jurnal Nutrire Diaita, 9(1), 13-20
- Arifin, Asep. 2015. Gizi dan Gigi Lansia. Jurnal Kesehatan Gigi. (3) 2: 123 – 129
- Arifyanti, A. L., Djamarudin, R., & Achmad. 2017. Upaya Peningkatan Kepuasan Pasien di Instalasi Farmasi Rumah Sakit Islam Surabaya Tahun 2016. Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS Dr. Soetomo, 03(1), 123–137.
- Ariyanti, dkk. 2017. Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD dr. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen. Jurnal Kesehatan. 10 (1)
- Armareza, dkk. 2019. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Jenis Diet pada pasien di RSU Haji Surabaya. Media Gizi Kesmas. Volume 8 (1): 8 – 14
- Bernik, Merita. 2019. Analisis Kualitas Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Konsumen: Studi Kasus Gold's Gym Bandung. Jurnal Manajemen Teori dan Terapan. 12 (3): 220 – 238
- Budiningsari D, dkk. 2018. Needs Assessment For Patients Food Intake Monitoring Among Indonesian Healthcare Professionals. International Nursing Review, Vol. 65 (3), Hal. 317 – 26
- Comstock, E.M, Pierree, R.G. and Mackieman, Y.D. 1981. *Measuring Individual Plate Waste in School Lunches*. J.Am.Diet.Assoc, Vol. 94, Hal. 290 – 297
- Darely, Putri. 2020. Sisa Makanan (Plate Waste).
<https://ahligizi.id/blog/2020/06/11/sisa-makanan-plate-waste/>
- Daryanto, Setyabudi I. 2014. Konsumen dan Pelayanan Prima. Gava Media. Yogyakarta
- Eka, Sonia. 2020. Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik. Journal of Health Science and Prevention. 4 (1): 50 – 57

- Fadila, dkk. 2020. Gambaran Sisa Makanan Pasien Rawat Inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*. 4 (3): 198 – 204
- Fatkhuroman. 2017. Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik Tahun 2016. *Gizi Indonesia*. 40 (1): 1 – 8
- Festi, Pipit. 2018. Buku Ajar Gizi dan Diet. Surabaya: UM Surabaya Publishing.
- Fitriani, 2021. Gambaran Variasi Menu Dan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Taman Sari Sakato Katering Kota Pekanbaru. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*. 1 (1): 1 – 8
- Indraswari, dkk.2020. Efek Kepuasan Pasien Terhadap Sisa Makan Pada Pasien Dengan Diet Lunak. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 9 (1): 28 – 34
- Jennifer, Vinny dan Relawan, Nurnida. 2017. The Influence Of The Academic Service Quality Toward Student Satisfaction. *Jurnal AdBispreneur*. 2 (2): 125 – 133
- Karunia, dkk. 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Volume 5 (1): 51 – 61
- Kemenkes RI. 2010. Permenkes Nomor 1191/MENKES/PER/VIII/2010 Tentang Penyaluran Alat Kesehatan. Jakarta: Kemenkes RI
- Kemenkes RI. 2013. Permenkes Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. Pedoman Penyusunan Standar Pelayanan Minimum di Rumah Sakit. Jakarta: Dirjen Bina Upaya Kesehatan Kemenkes RI
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Direktur Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Survey Konsumsi Pangan. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia
- Kurniawati, E., Pradigdo, S. F., dan Rahfiludin, Z. M. 2016. Faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan narapidana. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4: 178
- Lemeshow, S. 1997. Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan. Jogjakarta: Gajamada University Press

- Lironika dan Suryadi. 2019. Jadwal Distribusi dan Citarasa Makanan Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien di Ruang Perawatan Obgyn dan Bedah RSD. dr. Soebandi Jember. Amerta Nutrition. 3 (3): 194 – 200
- Liwan. 2015. Pramusaji Di Kawasan Wisata Kuliner Wakeke Kota Manado. Jurnal Holistik. 8 (15): 1 – 18
- Mardianingsih, dkk. 2020. Capaian standar pelayanan minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 16 (4): 152 – 167
- Martiani, T dan Subagiyo. 2018. Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Harga Terhadap Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Intervening Pada PT. Sunggong Logistics. Jurnal Manajemen USNI. 2 (2): 72 – 89
- Menteri Kesehatan RI. 2018. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018 Tentang Kewajiban Rumah Sakit dan Kewajiban Pasien. Jakarta: Menteri Kesehatan RI
- Mimi dan Khairina. 2018. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Apartemen Mediterania Garden Residence Di Jakarta Barat. Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis. 2 (1): 164 – 173
- Murti, Theresia. 2021. Penatalaksanaan Pasien Bedah Saluran Cerna (Perforasi Gaster) di Rumah Sakit Emanuel Banjarnegara. JNH (Journal of Nutrition and Health). 9 (2): 8 – 12
- Mustika, Lisa. 2019. Pengaruh Hipnoterapi Terhadap Kemampuan Menelan Pada Pasien Stroke Iskemik. Jurnal Kesehatan Perintis. 6 (2): 127 – 133
- Mutia, CS dan Rachmawati. 2020. Pengaruh Modifikasi Menu Makanan Lunak Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien dan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. Jurnal Gizi dan Kesehatan SAGO. 1 (2): 152 – 158
- Nisak, dkk. 2019. Metode PDAT Dan Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing. Nutrire Diaita. 11 (1): 18 – 26
- Noviyanti, Ririn. 2018. Pengaruh Pelayanan SDM Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien di Pelayanan Rawat Jalan RS X Jambi (Analisis Perbandingan Pasien Umum dan BPJS). Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi. 18 (2): 401 – 409

- Partiwi, N. L. 2015. Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali. Public Health and Preventive Medicine Archive. 3 (1): 88 – 95
- Putri, Dita. 2016. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB). 37 (1): 171 – 177
- Rahadiyanti, Ayu. 2020. Visual Comstock untuk Menilai Konsumsi Makanan Individu. <https://ahligizi.id/blog/2020/10/28/visual-comstock-untuk-menilai-konsumsi-makanan-individu/>
- Rimpork, dkk. 2019. Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Yang Dikonsumsi Oleh Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019. CHMK Health Journal. 3 (3): 56 – 61
- Rosmiati. 2020. Hubungan Hiperemesis terhadap Stress Ibu Hamil Trimester I di Wilayah Kerja Puskesmas Parigi Kecamatan Takkalalla Kabupaten Wajo. Celebes Health Journal. 2 (1): 16 – 23
- Sitoayu, L., & Trisia, N. 2016. Cita Rasa Sebagai Faktor Dominan Terhadap Daya terima Pasien Bedah di RSUD Cengkareng Tahun 2016. Jurnal Nutrire Diaita, 8(2), 50-57
- Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. *Teori dasar kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suharyati, dkk. 2019. Penuntun Diet dan Terapi Gizi Edisi 4. Jakarta: EGC
- Susilowati, Ika. 2018. Analisis Pengaruh Store Atmosphere Dan Food Quality Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Warak Koffie Purwokerto. Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan, Vol.7, No.02: 69 – 76
- Tanuwijaya, L. K, dkk. 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap : Analisis Kualitatif. Indonesian Journal of Human Nutrition, Vol. 5 (1), Hal. 51 – 61
- Tarwendah. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5 (2): 66 – 73
- Tim Mutu. 2021. Laporan Pelaksanaan dan Evaluasi Program Kerja Peningkatan Mutu Sub Departemen Gizi RSAL dr. Mintohardjo Triwulan IV Tahun 2021. Jakarta

- Velawati, M. 2021. Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiah Kauman Pemalang. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. Volume 4.
- Widyastuty, dkk. 2020. Pengaruh Perekonomian Desa Melalui Sosialisasi Pembuatan Kaldu Bubuk Non MSG di Desa Kebontunggul, Gondang. Abadimas Adi Buana. 3 (1): 67 – 72
- Yunanci, et al. 2011. Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 7 (3), Maret 2011: 136-145



LAMPIRAN - LAMPIRAN



LAMPIRAN 1**LEMBAR PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN**

Kepada:

Yth. Pasien Responden

Di tempat

Dengan hormat,

Saya yang bertandatangan di bawah ini adalah mahasiswa Program Studi S1 Jurusan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Dan Teknologi Universitas Binawan, Jakarta.

Nama : Liana Saputri

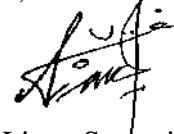
NIM : 2021020

Saya bekerja di RSAL dr. Mintohardjo sebagai ahli gizi sambil melanjutkan pendidikan saya ke jenjang yang lebih tinggi. Saat ini saya akan melakukan penelitian dengan judul "Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa Dan Lunak Di Ruang Rawat Inap RsaL Dr. Mintohardjo". Dengan tujuan untuk mengidentifikasi gambaran sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien dengan diet biasa dan lunak di Ruang Rawat Inap RSAL Mintohardjo. Responden yang dijadikan sampel penelitian adalah pasien non covid yang mengkonsumsi diet biasa dan lunak dengan jumlah sampel sebanyak 100 pasien, masing-masing @50 sampel.

Dengan ini, mohon kesediaan responden untuk berpartisipasi secara sukarela dalam wawancara selama 30 menit dengan mengisi form kuesioner tingkat kepuasan pasien yang telah tersedia setelah pengambilan foto sisa makanan yaitu 3 (tiga) kali makan (siang, sore dan pagi) dalam 1 hari. Pasien responden berhak mengundurkan diri sewaktu-waktu. Tidak ada resiko bagi pasien responden yang menjadi sampel penelitian. Saya akan memberikan kompensasi berupa uang ganti rugi senilai kerugian yang diderita pasien responden apabila menimbulkan resiko dalam penelitian ini dan saya menjamin kerahasiaan identitas dan informasi yang responden berikan.

Demikian atas kerjasama dan partisipasinya saya sampaikan terima kasih.

Jakarta, Mei 2022



Liana Saputri

CP : Liana Saputri 085814577185

LAMPIRAN 2**FORM PERNYATAAN KESEDIAN MENJADI RESPONDEN**

Penelitian tentang “Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa Dan Lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo”.

Setelah mendapatkan cukup informasi dan mengetahui pentingnya penelitian ini, maka dengan ini saya menyatakan bersedia / tidak bersedia* untuk menjadi responden dalam penelitian tersebut di atas. Saya mengerti bahwa saya dapat menolak untuk ikut dalam penelitian. Saya sadar bahwa saya dapat mengundurkan diri dari penelitian ini kapan saja saya mau.

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :
 Usia/ Tanggal Lahir :
 Alamat :
 No. HP :



Bersedia untuk berpartisipasi sebagai responden penelitian yang dilakukan oleh Liana Saputri (042021020) Mahasiswa Program Studi S1 Jurusan Gizi Universitas Binawan, Jakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih.

Jakarta,2022

Saksi,

Responden,

* : coret salah satu

LAMPIRAN 3**FORM PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN**

Penelitian tentang “Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa Dan Lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo”

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Usia/ Tanggal Lahir :

Alamat :

.....

No. HP :

Mewakili pasien responden:

Nama :

Usia/ Tanggal Lahir :UNIVERSITAS.....

Alamat :



Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden penelitian yang dilakukan oleh Liana Saputri (042021020) Mahasiswa Program Studi S1 Jurusan Gizi Universitas Binawan, Jakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih.

Jakarta,2022

Saksi,

Pendamping Responden,

.....

.....

LAMPIRAN 4

MAKANAN : BIASA / LUNAK

FORM KUESIONER TINGKAT KEPUASAN PASIEN

Tanggal wawancara :
 No. Urut :
 Rung Rawat/No. Kamar :
 Hari Rawat ke- :

A. Data Gambaran Karakteristik Responden

1. Nama :
2. Tempat, Tgl Lahir/ Umur :
3. Jenis Kelamin : a). Laki-laki
b). Perempuan
4. Kebiasaan Makan 1 hari : a).X makan utama
SMRS b).X makan selingan
5. Pantangan Makan :
6. Diagnosa Medis :

B. Data Kepuasan Pasien

Isikanlah sesuai dengan pendapat responden, beri tanda √ untuk pilihan jawaban

Selera makan adalah keinginan seseorang terhadap jenis makanan atau keadaan ingin makan yang dapat mempengaruhi tingkat kesehatan seseorang.

- Ket: 1. Tidak ada selera makan 3. Tetap
 2. Berkurang 4. Bertambah

Aspek yang dinilai	1. Makan Pagi				2. Makan Siang				3. Makan Sore			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Selera makan												

Waktu penyajian makanan adalah waktu pembagian makan yang tepat dengan jam makan pasien.

Aspek yang dinilai	4. Makan Pagi		5. Makan Siang		6. Makan Sore	
	1	2	1	2	1	2
Ketepatan waktu						

- Ket: 1. Tidak tepat waktu 2. Tepat waktu

Jadwal Penyajian Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap

Makan Pagi 06.00 – 07.00

Makan Siang 12.00 – 13.00

Makan sore 17.30 – 18.30 (SPO/115/D/Sdp.Gizi/IX/2019)

Ketepatan pemberian diet adalah pemberian diet kepada pasien yang tidak mengalami kesalahan.

Aspek yang dinilai	7. Makan Pagi		8. Makan Siang		9. Makan Sore	
	1	2	1	2	1	2
Ketepatan Diet						

Ket: 1. Tidak tepat diet 2. Tepat diet

10. Apakah anda merasa PUAS terhadap sikap pramusaji dalam penyajian makanan di RSAL dr. Mintohardjo?

1. Tidak PUAS 2. PUAS

C. Data Mutu Makanan Rumah Sakit

Isikanlah sesuai dengan pendapat responden, beri tanda √ untuk pilihan jawaban

Aspek yang dinilai	Makan Pagi				Makan Siang				Makan Sore			
	STS	TS	S	SS	STS	TS	S	SS	STS	TS	S	SS
	PENAMPILAN MAKANAN											
11,12,13	Warna											
14,15,16	Konsistensi											
17,18,19	Porsi											
20,21,22	Penyajian											
		RASA MAKANAN										
23, 24,25	Aroma											
26,27,28	Bumbu											
29,30,31	Tingkat Kematangan											
32,33,34	Suhu											

Keterangan :

STS : Sangat Tidak Sesuai

S : Sesuai

TS : Tidak Sesuai

SS : Sangat Sesuai

Keterangan:

Penampilan Makanan : Penilaian responden mengenai warna, konsistensi, porsi dan penyajian makanan yang disajikan oleh Sub Departemen Gizi

- Warna : Penilaian responden mengenai kombinasi warna makanan yang terlihat saat makanan disajikan
- Konsistensi : Penilaian responden berkaitan dengan kepadatan dan kekentalan dari suatu makanan yang sesuai dengan jenis makanannya
- Porsi : Penilaian responden tentang banyaknya makanan yang disajikan
- Penyajian : Penilaian responden mengenai cara menyajikan (menggunakan alat saji, susunan makanan dalam tempat saji, dan penghias hidangan yang disajikan)

Rasa Makanan : Penilaian responden mengenai aroma, bumbu, keempukan dan temperatur makanan yang disajikan oleh Sub Departemen Gizi

- Aroma : Penilaian responden mengenai bau yang tercium saat makanan disajikan
- Bumbu : Penilaian responden mengenai bumbu/rasa setelah mencicipi makanan yang disajikan
- Tingkat Kematangan: Penilaian responden mengenai keempukan atau tingkat kematangan makanan yang disajikan
- Suhu : Penilaian responden mengenai suhu makanan saat disajikan

LAMPIRAN 5

Nama Responden/ Usia :

MAKANAN : BIASA / LUNAK

\

FORM PENILAIAN SISA MAKANAN

Tanggal penelitian :

Ruang Rawat/No. Kamar :

No. Urut :

Hari rawat ke- :

Makanan Habis	Makan Pagi					Makan Siang					Makan Sore				
	KH	LH	LN	S	B	KH	LH	LN	S	B	KH	LH	LN	S	B
100%															
75%															
50%															
25%															
5%															
0%															

Keterangan :

- 1) Skor 0 : Habis (100% dikonsumsi)
 2) Skor 1 : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)
 3) Skor 2 : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
 4) Skor 3 : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
 5) Skor 4 : Dikonsumsi 1 sdm (hanya dikonsumsi 5%)
 6) Skor 5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)



LAMPIRAN 6**SURAT IZIN PERMOHONAN PENELITIAN DAN PENGAMBILAN DATA**

INTERNATIONAL, DIGITAL & VIRTUOUS CAMPUS
HONEST - DISCIPLINE - PROFESSIONAL - CLEAN

Jakarta, 01 April 2022

No. : 187/SE/UBN.FIKT/IV/2022

Lamp. : -

Perihal : Permoohonan Penelitian & Pengambilan Data

Kepada Yth.

Ka. Rumkital dr. Mintohardjo

Di

Tempat

Dengan hormat,

Semoga Bapak/Ibu dalam keadaan sehat wal'afiat dalam menjalankan aktivitas sehari-hari dan selalu dalam lindungan Allah SWT.

Sehubungan dengan adanya penyusunan tugas akhir (Skripsi) yang terdapat pada kurikulum S1 Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan & Teknologi UNIVERSITAS BINAWAN di Semester VII Tahun 2020-2021, maka mahasiswa/i dibawah ini :

Nama	:	Liana Saputri
NIM	:	042021020
Prodi	:	Gizi
Semester	:	VIII (Delapan)
Judul Skripsi	:	Perbandingan Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa dan Lunak Di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo

Berkaitan dengan kegiatan tersebut, kami mohon kiranya Bapak/Ibu **Ka. Rumkital dr. Mintohardjo** berkenan memberikan kesempatan kepada mahasiswa/i Prodi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan & Teknologi Universitas Binawan untuk dapat melaksanakan penelitian dan pengambilan data di tempat yang Bapak/Ibu Pimpin.

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapan terima kasih

Hormat kami,
Fakultas Ilmu Kesehatan dan Teknologi
Universitas Binawan



Mia Srimiati, S.Gz.,M.Si
Dekan FIKT

Tembusan : 1. Ka. Departemen Bangdiklat
2. Ka. Departemen Perawatan
3. Ka. Bagian Administrasi Medis
4. Ka. Bagian Personalia
5. Kasub Departemen Gizi

BINAWAN CAMPUS

Dewi Sartika - Kalibata Raya Jakarta Timur 13630 INDONESIA
Phone (62-21) 80880882, Fax (62-21) 80880883 Website : www.binawan.ac.id

LAMPIRAN 7

**SURAT BALASAN IZIN PERMOHONAN PENELITIAN DAN
PENGAMBILAN DATA**

DINAS KESEHATAN ANGKATAN LAUT
RUMKITAL dr. MINTOHARDJO

Jakarta, 4 April 2022

Nomor : B/ 56/IV / 2022
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian dan Pengambilan Data
di Rumkital dr. Mintohardjo

Kepada

Yth. Dekan Fak. Gizi
Universitas Binawan

di

Jakarta

1. Berdasarkan surat Dekan Fakultas Gizi Universitas Binawan Nomor:187/SE/UBN.FIKT/IV/2022 tanggal 01 April 2022 tentang izin Penelitian dan Pengambilan Data an.Liana Saputri NIM 042021020.
2. Sehubungan dasar tersebut di atas, bersama ini disampaikan bahwa Rumkital dr. Mintohardjo menyetujui Izin Penelitian dan Pengambilan Data mahasiswa Universitas Binawan Prodi Glzi di Rumkital dr. Mintohardjo dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Universitas Binawan melaksanakan *Tracing* bagi mahasiswa yang kontak erat dengan orang yang terkonfirmasi Covid-19;
 - b. Mahasiswa wajib menyerahkan hasil pemeriksaan PCR dari Rumkital dr. Mintohardjo dengan masa valid 3(tiga) hari sebelum pelaksanaan Penelitian dan Pengambilan Data di Rumkital dr. Mintohardjo;
 - c. Kebijakan Rumkital dr. Mintohardjo tersebut mulai diberlakukan untuk seluruh institusi pendidikan yang mengirim mahasiswa praktik di Rumkital dr. Mintohardjo selama masa pandemi sampai dengan pandemi dinyatakan selesai oleh Pemerintah; dan
 - d. Untuk Pelaksanaan Penelitian dan pengambilan data dapat langsung berkoordinasi dengan Bagian Bangdiklat Rumkital dr. Mintohardjo.
3. Demikian disampaikan terima kasih atas kerjasamanya.

Kepala Rumkital dr. Mintohardjo,



dr. Sapta Prihartono Rachman, Sp. BA
Kolonel Laut (K) NRP 9129/P

LAMPIRAN 8**HASIL PEMERIKSAAN PCR PENELITI**

DINAS KESEHATAN ANGKATAN LAUT
 RUMAH SAKIT TNI ANGKATAN LAUT dr. MINTOHARDJO
 JL. Bendungan Hilir NO. 17
 Telp. : 021 – 5703081 S/D 85
 JAKARTA PUSAT

No. Order : 04.422 / SWB / RJ / IV / PK. MTH / 2022

HASIL PEMERIKSAAN LABORATORIUM**I. Identitas :**

1. Nama : Ny. Liana Saputri
2. Jenis Kelamin : Perempuan
3. Tanggal Lahir / Usia : 17-08-1985
4. Alamat KTP : Jl. Mawar Merah III/1/100 Rt 9 Rw 12 Malaka Jaya Duren Sawit Kota Adm. Jakarta Timur DKI Jakarta
5. Alamat Sa'at Ini : -

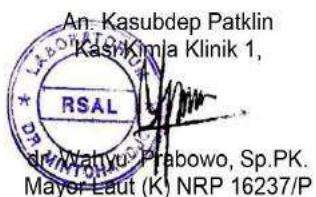
II. HASIL PEMERIKSAAN :

- Tempat pemeriksaan spesimen : Lab. PCR Rumkital Dr. Mintohardjo
 Metode pemeriksaan : RT-PCR Metode Real Time nCov 2019
 Jenis Spesimen : Swab Oro / Nasofaring

Tanggal Pemeriksaan	No. Swab	Tanggal Hasil Pemeriksaan	Hasil	Nilai Rujukan
04-04-2022	C.115.22.008796	04-06-2022	Negatif	Negatif



Jakarta, 04 April 2022



LAMPIRAN 9

**CONTOH FORM PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN
YANG SUDAH DIISI OLEH PASIEN**

LAMPIRAN 2

FORM PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN

Penelitian tentang “Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa Dan Lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo”.

Setelah mendapatkan cukup informasi dan mengetahui pentingnya penelitian ini, maka dengan ini saya menyatakan bersedia / tidak bersedia* untuk menjadi responden dalam penelitian tersebut di atas. Saya mengerti bahwa saya dapat menolak untuk ikut dalam penelitian. Saya sadar bahwa saya dapat mengundurkan diri dari penelitian ini kapan saja saya mau.

Yang bertanda tangan dibawah ini:

	Nama : Novia Damayanti
	Usia/ Tanggal Lahir : 20 th / 20 November 2001
	Alamat : Jl. Teguh VII No 30 RT 008 RW 01 Komplek TWI Ar. Kodamar Kelapa Gading Barat
	No. HP : 085817583015

Bersedia untuk berpartisipasi sebagai responden penelitian yang dilakukan oleh Liana Saputri (042021020) Mahasiswa Program Studi S1 Jurusan Gizi Universitas Binawan, Jakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih.

Jakarta, 4 April 2022

Saksi,

Responden,

Ns. Renna SKep

Novia

* : coret salah satu

LAMPIRAN 10

**CONTOH FORM PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN
YANG SUDAH DIISI OLEH PENDAMPING PASIEN**

LAMPIRAN 3

FORM PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN

Penelitian tentang "Perbandingan Sisa Makanan Dan Tingkat Kepuasan Pasien Diet Biasa Dan Lunak di Ruang Rawat Inap RSAL dr. Mintohardjo"

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : MIRA AMBAR SARI
 Usia/ Tanggal Lahir : 30 / 5 DESEMBER 1992
 Alamat : KP. SUSUKAN, BOJONG GEDE, BOGOR
 No. HP : 0812 2224 1218

Mewakili pasien responden:

Nama : JUPITER APIANTO
 Usia/ Tanggal Lahir : 30 / 6 JUNI 1992
 Alamat : KP. SUSUKAN, BOJONG GEDE, BOGOR

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden penelitian yang dilakukan oleh Liana Saputri (042021020) Mahasiswa Program Studi S1 Jurusan Gizi Universitas Binawan, Jakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih.

Jakarta, 04 APRIL 2022

Saksi,

Pendamping Responden,

Siti Surarkti, AMG

MIRA

LAMPIRAN 11

**CONTOH FORM KUESIONER TINGKAT KEPUASAN PASIEN
YANG SUDAH DIISI**

LAMPIRAN 4

MAKANAN : BIASA / LUNAK

FORM KUESIONER TINGKAT KEPUASAN PASIEN

Tanggal wawancara : 13 April 2022
 No. Urut : 28 N^o
 Rung Rawat/No. Kamar : Rote / 1C
 Hari Rawat ke- : 3

A. Data Gambaran Karakteristik Responden

1. Nama : Ny. Stephanie
 2. Tempat, Tgl Lahir/ Umur : 18 - 06 - 1989
 3. Jenis Kelamin : a). Laki-laki
 b) Perempuan
 4. Kebiasaan Makan 1 hari : a). 3 X makan utama
 b). 2 X makan selingan
 5. Pantangan Makan :
 6. Diagnosa Medis : Febriç

B. Data Kepuasan Pasien

Isikanlah sesuai dengan pendapat responden, beri tanda ✓ untuk pilihan jawaban

Selera makan adalah keinginan seseorang terhadap jenis makanan atau keadaan ingin makan yang dapat mempengaruhi tingkat kesehatan seseorang.

- Ket: 1. Tidak ada selera makan 3. Tetap
 2. Berkurang 4. Bertambah

Aspek yang dinilai	1. Makan Pagi				2. Makan Siang				3. Makan Sore			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Selera makan				✓				✓				✓

Waktu penyajian makanan adalah waktu pembagian makan yang tepat dengan jam makan pasien.

Aspek yang dinilai	4. Makan Pagi		5. Makan Siang		6. Makan Sore	
	1	2	1	2	1	2
Ketepatan waktu		✓		✓		✓

- Ket: 1. Tidak tepat waktu 2. Tepat waktu

Jadwal Penyajian Makanan Pasien di Ruang Rawat Inap

Makan Pagi 06.00 – 07.00
 Makan Siang 12.00 – 13.00
 Makan sore 17.30 – 18.30 (SPO/115/D/Sdp.Gizi/IX/2019)

Ketepatan pemberian diet adalah pemberian diet kepada pasien yang tidak mengalami kesalahan.

Aspek yang dinilai	7. Makan Pagi		8. Makan Siang		9. Makan Sore	
	1	2	1	2	1	2
Ketepatan Diet		✓		✓		✓

Ket: 1. Tidak tepat diet 2. Tepat diet

10. Apakah anda merasa PUAS terhadap sikap pramusaji dalam penyajian makanan di RSAL dr. Mintohardjo?

1. Tidak PUAS 2. PUAS

C. Data Mutu Makanan Rumah Sakit

Isikanlah sesuai dengan pendapat responden, beri tanda ✓ untuk pilihan jawaban

Aspek yang dinilai	Makan Pagi				Makan Siang				Makan Sore			
	STS	TS	S	SS	STS	TS	S	SS	STS	TS	S	SS
	PENAMPILAN MAKANAN											
11,12,13	Warna			✓			✓					✓
14,15,16	Konsistensi				✓			✓				✓
17,18,19	Porsi				✓			✓				✓
20,21,22	Penyajian			✓			✓					✓
RASA MAKANAN												
23, 24, 25	Aroma			✓			✓					✓
26,27,28	Bumbu				✓			✓				✓
29,30,31	Tingkat Kematangan				✓			✓				✓
32,33,34	Suhu			✓			✓					✓

Keterangan :

STS : Sangat Tidak Sesuai S : Sesuai

TS : Tidak Sesuai SS : Sangat Sesuai

LAMPIRAN 12

**CONTOH FORM PENILAIAN SISA MAKANAN
YANG SUDAH DIISI**

LAMPIRAN 5

Nama Responden/ Usia : Ny. Stephanie /33.....

MAKANAN : BIASA / LUNAK

FORM PENILAIAN SISA MAKANAN

Tanggal penelitian : 13 April 2022..... Ruang Rawat/No. Kamar : ROTE / 1c.....
 No. Urut : 28 nb..... Hari rawat ke- : 3.....

Makanan Habis	Makan Pagi					Makan Siang					Makan Sore				
	KH	LH	LN	S	B	KH	LH	LN	S	B	KH	LH	LN	S	B
100%	o	o	o	o	1	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
75%															1
50%															
25%															
5%															
0%															

Keterangan :

- 1) Skor 0 : Habis (100% dikonsumsi)
- 2) Skor 1 : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)
- 3) Skor 2 : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
- 4) Skor 3 : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
- 5) Skor 4 : Dikonsumsi 1 sdm (hanya dikonsumsi 5%)
- 6) Skor 5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

LAMPIRAN 13**DOKUMENTASI KEGIATAN PENGAMBILAN DATA**

Pengisian form
dilakukan oleh
pasien responden



Identitas Pasien:
Nama : Nn. ND
Ruang Rawat : Laut
Usia : 21 th





Pengisian
form
dilakukan oleh
pendamping
responden



Identitas Pasien:
Nama : Tn. JA
Ruang Rawat : Numfor
Usia : 30 th

LAMPIRAN 14

DATA PENILAIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN

KODE	Tgl Wawancara	Ruang Rawat	No. Kamar	Hari Rawat Ke-	Data Gambaran Karakteristik Responden						Diagnosa Medis	
					Nama	Tgl Lahir	Umur	Jenis Kelamin	Kebiasaan Makan 1 hari SMRS			
									Makan Utama	Makan Selingan		
1 nb	05-Apr-2022	Numfoor	5b	6	Tn. Andronikus Situmorang	2/21/2001	21	L	3	3	Dyspepsia	
2 nb	06-Apr-2022	Laut	4b	2	Nn. Novita Mariana Batanu	3/7/1998	24	P	3	2	Fever, Febris	
3 nb	06-Apr-2022	Laut	7b	2	Nn. Uli Oktaviana	10/29/1995	26	P	3	2	LBP	
4 nb	06-Apr-2022	Sibatik	2d	2	Nn. Yanu	1/8/1983	39	P	3	2	GEA Dehidrasi	
5 nb	06-Apr-2022	Sibatik	3a	5	Tn. Asep Suhendar	6/16/1990	32	L	3	2	Abdominal and Pelvic Pain	
6 nb	06-Apr-2022	Numfoor	3c	2	Ny. Nur Mai Sarah	5/26/2000	22	P	3	2	Abdominal and Pelvic Pain	
7 nb	06-Apr-2022	Numfoor	5c	2	Tn. Ariadi Dwi Putra	5/30/1995	27	L	3	2	ISK	
8 nb	06-Apr-2022	Numfoor	4d	2	Tn. Maryo Bin Saen	9/7/1984	38	L	3	2	ISK	
9 nb	07-Apr-2022	Rote	3c	2	Tn. Reli Budi	2/20/1992	30	L	3	2	Neuritis Optik	
10 nb	07-Apr-2022	Sibatik	2a	2	Ny. Sumiyati	3/15/1982	40	P	3	2	GEA Dehidrasi	
11 nb	08-Apr-2022	Laut	7c	3	Nn. Amelia Dewi Anjani	7/20/2003	20	P	3	2	Tu. Payudara	
12 nb	07-Apr-2022	Bunyu	1a	2	Ny. Wendha Enggar Lestari	7/16/1990	32	P	3	2	Abdominal and Pelvic Pain	
13 nb	12-Apr-2022	Laut	5b	2	Tn. Eko Pujianto	4/12/1987	35	L	3	2	Synovial cyst of popliteal space (baker)	
14 nb	12-Apr-2022	Rote	4a	2	Tn. Farid Hidayat	4/16/2002	20	L	3	2	Impacted Teeth	
15 nb	08-Apr-2022	Numfoor	3c	2	Nn. Lita Clarus	9/1/1982	39	P	3	2	ISK	
16 nb	08-Apr-2022	Numfoor	2a	2	Ny. Suhartini	3/3/1985	37	P	3	2	Fever, Febris	
17 nb	12-Apr-2022	Rote	4b	4	Tn. Faidil Pratama	6/10/2002	20	L	3	2	Febris	
18 nb	08-Apr-2022	Bunyu	2a	3	Tn. Daffa Abyan Afiah	7/31/2001	21	L	3	2	Febris	
19 nb	09-Apr-2022	Laut	5a	2	Ny. Itsuri Rindy Dahyanti	5/31/1995	27	P	3	2	Dengue Haemorrhagic Fever	
20 nb	12-Apr-2022	Laut	5a	4	Tn. Emelus Ateta	1/6/2001	21	L	3	2	ISK	
21 nb	09-Apr-2022	Numfoor	3a	2	Ny. Linawati	7/30/1983	39	P	3	2	Other Arthritis	
22 nb	09-Apr-2022	Numfoor	3c	2	Tn. Raja Doli Tota Parulian Situmorang	5/25/2002	20	L	3	3	Dislocation, Sprain, and strain of joints and ligaments of knee	
23 nb	12-Apr-2022	Rote	4c	3	Tn. Supriadi	8/6/1986	36	L	3	2	Fever	
24 nb	09-Apr-2022	Bunyu	2a	3	Nn. Delviana Dwi Estianty	1/28/2000	22	P	3	2	Dengue Fever	
25 nb	12-Apr-2022	Sibatik	2e	2	Nn. Elfa Kemalasari	8/28/1994	28	P	3	2	Vertigo of central origin	

LAMPIRAN 14

DATA PENILAIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN																						
	Selera Makan												Ketepatan Waktu										
	1. Makan Pagi			2. Makan Siang			3. Makan Sore			Jumlah Skor			4. Makan Pagi			5. Makan Siang			6. Makan Sore				
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	
1 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
2 nb	3	Tetap	3	4	Bertambah	4	3	Tetap	3	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
3 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
4 nb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	6	50%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
5 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
6 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
7 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
8 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
9 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
10 nb	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	4	Bertambah	4	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
11 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
12 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
13 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
14 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
15 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
16 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
17 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
18 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
19 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
20 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
21 nb	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	7	58%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
22 nb	2	Berkurang	2	1	ada selera makan		1	4	Bertambah	4	7	58%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
23 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
24 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
25 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	

LAMPIRAN 14

DATA PENILAIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN												10. Kepuasan Sikap Pramusaji				Total Skor				
	Ketepatan Diet						Jumlah Skor														
	7. Makan Pagi		8. Makan Siang		9. Makan Sore		Kode	Ket	Skor	Jumlah Skor											
Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Ket	Skor	n	%	n	%				
1 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
2 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%			
3 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%			
4 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	34	85%			
5 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
6 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
7 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
8 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
9 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%			
10 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
11 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%			
12 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
13 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
14 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
15 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
16 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
17 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%			
18 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
19 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
20 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%			
21 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	35	88%			
22 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	35	88%			
23 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%			
24 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%			
25 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%			

LAMPIRAN 14

DATA PENILAIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN

LAMPIRAN 14

DATA PENILAIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN

LAMPIRAN 14

DATA PENILAIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																					
	Aroma										Bumbu											
	23. Makan Pagi			24. Makan Siang			25. Makan Sore			Jumlah Skor			26. Makan Pagi			27. Makan Siang			28. Makan Sore			
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%
1 nb	S	Sesuai	4	4	4	4	4	4	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
2 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
3 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
4 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
5 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
6 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
7 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
8 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
9 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
10 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
11 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
12 nb	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
13 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
14 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
15 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
16 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
17 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
18 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
19 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
20 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
21 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
22 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
23 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
24 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
25 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%

LAMPIRAN 14

DATA PENILAIAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN

KODE	Tgl Wawancara	Ruang Rawat	No. Kamar	Hari Rawat Ke-	Nama	Data Gambaran Karakteristik Responden					Diagnosa Medis
						Tgl Lahir	Umur	Jenis Kelamin	Kebiasaan Makan 1 hari SMRS		
									Makan Utama	Makan Selingan	
26 nb	12-Apr-2022	Numfoor	4d	2	Tn. Zulhijah Harun	2/13/1999	23	L	3	2	Torsio of testis
27 nb	12-Apr-2022	Numfoor	5a	2	Tn. Gunawan	3/21/1985	37	L	3	2	Hemiplegia
28 nb	12-Apr-2022	Rote	1c	3	Ny. Stephanie	6/18/1989	33	P	3	2	Febris
29 nb	13-Apr-2022	Numfoor	4c	5	Tn. Hery	1/14/1988	34	L	3	2	ISK
30 nb	14-Apr-2022	Numfoor	2d	2	Nn. Sri Mulyani	8/30/2002	20	P	3	2	AGEP dd Psoriasis Pustulosa
31 nb	14-Apr-2022	Laut	3a	2	Tn. Firman	9/12/1990	32	L	3	2	Febris
32 nb	14-Apr-2022	Laut	5c	2	Tn. Dhiemas Ilham	6/18/1999	23	L	3	2	Fever
33 nb	21-Apr-2022	Sibatik	1b	3	Tn. Baharuddin	5/5/1988	34	L	3	2	ISK
34 nb	14-Apr-2022	Rote	1a	2	Ny. Mugiati	3/28/1984	38	P	3	2	Sciatica
35 nb	19-Apr-2022	Numfoor	4a	2	Tn. Abd Aziz	4/11/1999	23	L	3	2	Febris
36 nb	21-Apr-2022	Sibatik	2b	3	Ny. Mini Waryanti	11/10/1989	33	P	3	2	Tu. Payudara
37 nb	14-Apr-2022	Numfoor	3a	2	Ny. Chozaimah	12/11/1989	33	P	3	2	Dizziness and Giddiness
38 nb	15-Apr-2022	Laut	2c	2	Tn. Haryato	7/15/1991	31	L	3	2	Febris
39 nb	14-Apr-2022	Rote	4a	5	Tn. Supriadi	8/8/1988	34	L	3	2	Fever
40 nb	14-Apr-2022	Rote	4c	2	Tn. Dominikus Denis Dewantomo	6/7/2000	22	L	3	2	Febris
41 nb	15-Apr-2022	Numfoor	2a	3	Tn. Mujiyo	6/3/1996	26	L	3	2	Febris
42 nb	15-Apr-2022	Numfoor	5d	5	Ny. Nurdjanah	5/25/1994	28	P	3	2	Febris
43 nb	15-Apr-2022	Bunyu	2c	2	Ny. Marsini	11/21/1991	31	P	3	2	Febris
44 nb	15-Apr-2022	Sibatik	3a	2	Nn. Kusinda	9/2/2001	21	P	3	1	Febris
45 nb	15-Apr-2022	Sibatik	2d	2	Tn. M. Yufam	10/13/2000	22	L	3	2	Febris
46 nb	15-Apr-2022	Bunyu	4b	2	Ny. Rianita	1/4/1984	38	P	3	2	Febris
47 nb	19-Apr-2022	Laut	4a	3	Ny. Irliyana	1/1/1991	31	P	3	1	Febris
48 nb	20-Apr-2022	Rote	3c	2	Ny. Setyowati	4/9/1986	36	P	3	2	Tu. Payudara
49 nb	20-Apr-2022	Rote	4d	3	Tn. Hikmat Prima Gumelar	5/3/1991	31	L	3	3	Dyspnea
50 nb	20-Apr-2022	Rote	5a	2	Ny. Podes Taria Br Bukit	12/4/1983	39	P	3	2	ISK

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN																					
	Selera Makan												Ketepatan Waktu									
	1. Makan Pagi			2. Makan Siang			3. Makan Sore			Jumlah Skor		4. Makan Pagi			5. Makan Siang			6. Makan Sore			Jumlah Skor	
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%
26 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	3	Tetap	3	11	92%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
27 nb	4	Bertambah	4	3	Tetap	3	3	Tetap	3	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
28 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
29 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
30 nb	3	Tetap	3	4	Bertambah	4	3	Tetap	3	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
31 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
32 nb	4	Bertambah	4	3	Tetap	3	3	Tetap	3	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
33 nb	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	3	Tetap	3	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
34 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
35 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
36 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	4	Bertambah	4	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
37 nb	1	ada selera makan	1	4	Bertambah	4	3	Tetap	3	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
38 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
39 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
40 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
41 nb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
42 nb	4	Bertambah	4	3	Tetap	3	3	Tetap	3	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
43 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
44 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
45 nb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	6	50%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
46 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
47 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
48 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
49 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
50 nb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN																	
	Ketepatan Diet														10. Kepuasan Sikap Pramusaji			
	7. Makan Pagi			8. Makan Siang			9. Makan Sore			Jumlah Skor		Kode	Ket	Skor	Jumlah Skor		Total Skor	
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Ket	Skor	n	%	n	%
26 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	39	98%
27 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%
28 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	puas	4	4	100%	40	100%
29 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
30 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%
31 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
32 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%
33 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%
34 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
35 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
36 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%
37 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%
38 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
39 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
40 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
41 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
42 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%
43 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
44 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
45 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	34	85%
46 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
47 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
48 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
49 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
50 nb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																					
	Porsi												Penyajian									
	17. Makan Pagi			18. Makan Siang			19. Makan Sore			Jumlah Skor			20. Makan Pagi			21. Makan Siang			22. Makan Sore			Jumlah Skor
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%
26 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
27 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
28 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
29 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
30 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
31 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
32 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
33 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
34 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
35 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
36 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
37 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
38 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
39 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
40 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
41 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%
42 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%
43 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
44 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
45 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
46 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
47 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
48 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
49 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%
50 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																					
	Aroma												Bumbu									
	23. Makan Pagi			24. Makan Siang			25. Makan Sore			Jumlah Skor			26. Makan Pagi			27. Makan Siang			28. Makan Sore			Jumlah Skor
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%
26 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
27 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
28 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
29 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
30 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
31 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
32 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
33 nb	S	Sesuai	3	SS	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
34 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	6	50%
35 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
36 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
37 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
38 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
39 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
40 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	6	50%
41 nb	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
42 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
43 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
44 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	7	58%
45 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	6	50%
46 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
47 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
48 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
49 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%
50 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	8	67%

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																				Total Tk. Kepuasan Pasien	Ket.					
	Tingkat Kematangan								Suhu								Total Skor										
	29. Makan Pagi		30. Makan Siang		31. Makan Sore		Jumlah Skor		32. Makan Pagi		33. Makan Siang		34. Makan Sore		Jumlah Skor		n		%		n						
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	n	%						
26 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	125	91.9%	PUAS
27 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	124	91.2%	PUAS
28 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	92	96%	132	97.1%	PUAS
29 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	92	96%	132	97.1%	PUAS
30 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	92	96%	130	95.6%	PUAS
31 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	88	92%	125	91.9%	PUAS
32 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	88	92%	126	92.6%	PUAS
33 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	89	93%	125	91.9%	PUAS
34 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	84	88%	121	89.0%	TIDAK PUAS
35 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	92	96%	129	94.9%	PUAS
36 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	89	93%	127	93.4%	PUAS
37 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	122	89.7%	TIDAK PUAS
38 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	123	90.4%	PUAS
39 nb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	80	83%	117	86.0%	TIDAK PUAS
40 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	81	84%	118	86.8%	TIDAK PUAS
41 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	90	94%	130	95.6%	PUAS
42 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	88	92%	126	92.6%	PUAS
43 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	123	90.4%	PUAS
44 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	85	89%	122	89.7%	TIDAK PUAS
45 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	84	88%	118	86.8%	TIDAK PUAS
46 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	123	90.4%	PUAS
47 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	123	90.4%	PUAS
48 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	123	90.4%	PUAS
49 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	123	90.4%	PUAS
50 nb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	86	90%	123	90.4%	PUAS

KODE	Tgl Wawancara	Ruang Rawat	No. Kamar	Hari Rawat Ke-	Nama	Data Gambaran Karakteristik Responden					Diagnosa Medis
						Tgl Lahir	Umur	Jenis Kelamin	Kebiasaan Makan 1 hari SMRS	Makan Utama	
1 bb	06-Apr-2022	Laut	5c	6	Tn. M. Risky Maulana	5/5/2000	22	L	3	2	Dyspepsia
2 bb	05-Apr-2022	Numfoor	4b	2	Tn. Jupiter Arianto	6/6/1992	30	L	3	2	Diare ec GEA
3 bb	13-Apr-2022	Laut	7c	2	Tn. Rizqi Syahputra	9/25/2001	21	L	3	2	Obs Febris
4 bb	05-Apr-2022	Laut	4a	3	Nn. Novia Darmayanti	11/2/2001	21	P	3	2	Typhoid Fever
5 bb	05-Apr-2022	Numfoor	3b	10	Ny. Rima Clara Andita	9/27/1987	35	P	3	2	Dyspnea
6 bb	07-Apr-2022	Numfoor	6d	3	Tn. Teguh Heryawan	6/29/1982	40	L	3	2	GERD
7 bb	06-Apr-2022	Bunyu	2a	4	Tn. Bintang Ramadhan	10/7/2000	22	L	3	2	Anemia Melena
8 bb	09-Apr-2022	Sibatik	2b	2	Tn. Moh. Ridwan	11/15/1985	37	L	3	2	Tetraplegia, Unspecified
9 bb	07-Apr-2022	Laut	5a	2	Tn. Anthony Fernando Huoyonis	4/8/2000	22	L	3	2	Dyspepsia
10 bb	07-Apr-2022	Rote	2a	2	Ny. Riyanti	10/26/1982	40	P	3	2	Abdominal and pelvic pain
11 bb	14-Apr-2022	Sibatik	2b	5	Ny. Nurmiyati	3/15/1991	31	P	3	3	Febris
12 bb	12-Apr-2022	Bunyu	4a	3	Ny. Via Ipada	4/1/1998	24	P	3	2	Material care due to uterine scar from previous surgery
13 bb	06-Apr-2022	Sibatik	2e	2	Ny. Mourin	4/1/1994	28	P	3	2	Obs Febris
14 bb	13-Apr-2022	Laut	7a	2	Tn. Abdul Gani	12/19/2002	20	L	3	2	Deviated nasal septum
15 bb	14-Apr-2022	Numfoor	6b	4	Tn. Akbar	8/9/1997	25	L	3	2	Thyroid Fever
16 bb	14-Apr-2022	Sibatik	3c	4	Tn. M. Sayuti	11/16/1997	25	L	3	3	Appendicitis
17 bb	13-Apr-2022	Sibatik	2c	3	Nn. Ismi Novita	11/6/1999	23	P	3	2	Impacted Teeth
18 bb	19-Apr-2022	Rote	2c	3	Nn. Yulanda	12/29/1997	25	P	3	3	Thyroid Fever
19 bb	13-Apr-2022	Sibatik	3e	3	Tn. Erwin	1/1/1983	39	L	3	3	Impaksi Gigi
20 bb	21-Apr-2022	Bunyu	3c	2	Tn. Abdurrahman	12/11/2000	22	L	3	2	Thyroid Fever
21 bb	19-Apr-2022	Sibatik	3a	2	Tn. Fahlevy Zulfikar	5/21/2001	21	L	3	2	Fever
22 bb	19-Apr-2022	Rote	4a	2	Tn. Sapuan Hadi	12/31/1988	34	L	3	2	Febris
23 bb	20-Apr-2022	Sibatik	2c	2	Ny. Hilda Puspasari	3/6/1989	33	P	3	2	Necrosis of pulp
24 bb	15-Apr-2022	Bunyu	2b	2	Nn. Nara	4/5/2002	20	P	3	2	Febris
25 bb	19-Apr-2022	Sibatik	3b	4	Tn. Moh. Rais	7/3/1990	32	L	3	2	Febris

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN																						
	Selera Makan									Ketepatan Waktu													
	1. Makan Pagi			2. Makan Siang			3. Makan Sore			Jumlah Skor			4. Makan Pagi			5. Makan Siang			6. Makan Sore				
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	
1 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
2 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
3 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
4 bb	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	7	58%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
5 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
6 bb	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
7 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
8 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
					Tidak ada selera makan		1	4	Bertambah	4	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
9 bb	4	Bertambah	4	1																			
10 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
11 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
12 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
13 bb	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	3	Tetap	3	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
14 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
15 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
16 bb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	6	50%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
17 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
18 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
19 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
20 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
21 bb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	6	50%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
22 bb	2	Berkurang	2	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
23 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	4	Bertambah	4	10	83%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
24 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	
25 bb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	7	58%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%	

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN														Total Skor							
	Ketepatan Diet			10. Kepuasan Pelayanan Gizi																		
	7. Makan Pagi		8. Makan Siang		9. Makan Sore		Jumlah Skor		Kode	Ket	Skor	Jumlah Skor										
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Ket	Skor	n	%	n	%				
1 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
2 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
3 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
4 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	35	88%				
5 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
6 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%				
7 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
8 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%				
9 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
10 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
11 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
12 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
13 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%				
14 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
15 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
16 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	34	85%				
17 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
18 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
19 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%				
20 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
21 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	34	85%				
22 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%				
23 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	38	95%				
24 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%				
25 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	35	88%				

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																								
	Warna																								
	11. Makan Pagi			12. Makan Siang			13. Makan Sore			Jumlah Skor			14. Makan Pagi			15. Makan Siang			16. Makan Sore			Jumlah Skor			
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%
1 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
2 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
3 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
4 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
5 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
6 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
7 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
8 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
9 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
10 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
11 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
12 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
13 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
14 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
15 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
16 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
17 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%			
18 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%			
19 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
20 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
21 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
22 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
23 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
24 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			
25 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%			

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																							
	Aroma												Bumbu											
	23. Makan Pagi			24. Makan Siang			25. Makan Sore			Jumlah Skor			26. Makan Pagi			27. Makan Siang			28. Makan Sore			Jumlah Skor		
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%		
1 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
2 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
3 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
4 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%		
5 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%		
6 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
7 bb	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
8 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
9 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
10 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
11 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
12 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
13 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
14 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
15 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
16 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
17 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%		
18 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
19 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
20 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
21 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
22 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
23 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
24 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		
25 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%		

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																				Total Tk. Kepuasan Pasien	Ket.			
	Tingkat Kematangan										Suhu														
	29. Makan Pagi		30. Makan Siang		31. Makan Sore		Jumlah Skor		32. Makan Pagi		33. Makan Siang		34. Makan Sore		Jumlah Skor		Total Skor		n	%	n	%			
Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	n	%		
1 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
2 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
3 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
4 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	83	86%	118	86.8%	TIDAK PUAS
5 bb	SS Sangat Sesuai	4	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	10	83%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	83	86%	120	88.2%	TIDAK PUAS
6 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sangat Sesuai	4	10	83%	87	91%	123	90.4%	PUAS		
7 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	SS Sangat Sesuai	4	10	83%	88	92%	125	91.9%	PUAS		
8 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sangat Sesuai	4	10	83%	87	91%	123	90.4%	PUAS		
9 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
10 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	83	86%	120	88.2%	TIDAK PUAS
11 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
12 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
13 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	83	86%	119	87.5%	TIDAK PUAS
14 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
15 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
16 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	120	88.2%	TIDAK PUAS
17 bb	S Sesuai	3	SS Sangat Sesuai	4	S Sesuai	3	SS Sangat Sesuai	4	10	83%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	81	84%	118	86.8%	TIDAK PUAS
18 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	96	100%	133	97.8%	PUAS
19 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	90	94%	130	95.6%	PUAS
20 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
21 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	120	88.2%	TIDAK PUAS
22 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	124	91.2%	PUAS
23 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	124	91.2%	PUAS
24 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4%	PUAS
25 bb	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	SS Sangat Sesuai	4	12	100%	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	S Sesuai	3	9	75%	86	90%	121	89.0%	TIDAK PUAS

KODE	Tgl Wawancara	Ruang Rawat	No. Kamar	Hari Rawat Ke-	Nama	Data Gambaran Karakteristik Responden					Diagnosa Medis
						Tgl Lahir	Umur	Jenis Kelamin	Kebiasaan Makan 1 hari SMRS		
									Makan Utama	Makan Selingan	
26 bb	20-Apr-2022	Sibatik	2d	2	Ny. Venny Sundari	4/20/1991	31	P	3	2	Impaksi Gigi
27 bb	20-Apr-2022	Bunyu	4a	5	Ny. Anisa Rachmadani	1/9/1999	23	P	3	2	Cellulitis and abscess of mouth
28 bb	20-Apr-2022	Numfoor	4b	3	Tn. M. Farhan	7/3/1998	24	L	3	2	Impaksi Gigi
29 bb	20-Apr-2022	Numfoor	4c	2	Tn. Machmudin	3/18/1995	27	L	3	2	Nasopharynx
30 bb	19-Apr-2022	Rote	5b	2	Nn. Rizky	5/2/1999	23	P	3	2	Febris
31 bb	21-Apr-2022	Rote	5a	3	Nn. Sindi Elisa	6/5/1997	35	P	3	2	Impaksi Gigi
32 bb	21-Apr-2022	Rote	2c	4	Nn. Farah Aurellia Salsabillah	12/2/1999	23	P	3	2	Impaksi Gigi
33 bb	21-Apr-2022	Rote	1a	2	Ny. Fenti Novita	9/13/1992	30	P	3	2	Acute Appendicitis
34 bb	21-Apr-2022	Numfoor	6a	3	Ny. Merry Merylin Laning	5/17/1993	29	P	3	2	Tu. Payudara
35 bb	21-Apr-2022	Numfoor	1a	3	Ny. Risniaty	6/13/1995	27	P	3	2	Impaksi Gigi
36 bb	23-Apr-2022	Rote	3a	3	Tn. Riden Samosir	7/4/1988	34	L	3	3	Nontoxic Diffuse Goiter
37 bb	23-Apr-2022	Rote	1a	3	Ny. Tiara Ariany	3/22/1990	32	P	3	2	Ganglion
38 bb	23-Apr-2022	Laut	2a	5	Nn. Lucyana Oktavianti	10/11/2001	21	P	3	2	Abdominal and pelvic pain
39 bb	23-Apr-2022	Laut	2b	4	Ny. Yuyun Hariyatin	12/12/1989	33	P	3	2	Typhoid Fever
40 bb	23-Apr-2022	Numfoor	3b	2	Tn. Tarcisius Catur Seto	3/27/1993	29	L	3	3	Connective and other soft tissue of abdomen
41 bb	30-Apr-2022	Numfoor	4a	2	Tn. Hari Sepriadi Muhamad	9/2/1999	23	L	3	3	Fracture of lower and both ulna and radius, closed
42 bb	27-Apr-2022	Numfoor	1c	2	Tn. Fachrul Sakti Widayanto	10/1/2001	21	L	3	3	Typhoid Fever
43 bb	27-Apr-2022	Numfoor	2a	2	Ny. Djuwati	12/11/1990	32	P	3	2	Impaksi Gigi
44 bb	27-Apr-2022	Numfoor	2d	2	Ny. Dwi Anggiarni	5/11/1995	27	P	3	2	Impaksi Gigi
45 bb	27-Apr-2022	Numfoor	3a	3	Tn. Mochamad Sjah	6/17/1985	37	L	3	3	Inguinal Hernia
46 bb	30-Apr-2022	Sibatik	3c	3	Tn. Jamalluddin Ms	10/16/1984	38	L	3	3	Dyspepsia
47 bb	30-Apr-2022	Sibatik	3a	2	Tn. Puguh Haryadi	7/16/1992	30	L	3	3	Typhoid Fever
48 bb	30-Apr-2022	Laut	1b	3	Tn. Indra Kusumadi Hartono	3/26/1988	34	L	3	3	Connective and other soft tissue of abdomen
49 bb	27-Apr-2022	Numfoor	1b	5	Tn. Teguh Yudianto	10/17/1998	24	L	3	3	Typhoid Fever
50 bb	30-Apr-2022	Laut	4c	3	Nn. Rahmawati	9/5/2000	22	P	3	2	Typhoid Fever

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN																					
	Selera Makan												Ketepatan Waktu									
	1. Makan Pagi			2. Makan Siang			3. Makan Sore			Jumlah Skor		4. Makan Pagi			5. Makan Siang			6. Makan Sore			Jumlah Skor	
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%
26 bb	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	7	58%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
27 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
28 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
29 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
30 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
31 bb	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	3	Tetap	3	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
32 bb	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	4	Bertambah	4	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
33 bb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	6	50%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
34 bb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	3	Tetap	3	7	58%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
35 bb	1	Tidak ada selera makan	1	1	Tidak ada selera makan	1	1	Tidak ada selera makan	1	3	25%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
36 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
37 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
38 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
39 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	2	Berkurang	2	8	67%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
40 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
41 bb	1	Tidak ada selera	1	1	Tidak ada selera	1	1	Tidak ada selera	1	3	25%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
42 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
43 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
44 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
45 bb	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	2	Berkurang	2	6	50%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
46 bb	3	Tetap	3	3	Tetap	3	3	Tetap	3	9	75%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
47 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
48 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
49 bb	3	Tetap	3	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	11	92%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%
50 bb	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	4	Bertambah	4	12	100%	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	2	Tepat Waktu	4	12	100%

KODE	DATA KEPUASAN PASIEN																	
	Ketepatan Diet												10. Kepuasan Pelayanan Gizi				Total Skor	
	7. Makan Pagi			8. Makan Siang			9. Makan Sore			Jumlah Skor		Kode	Ket	Skor	Jumlah Skor			
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Ket	Skor	n	%	n	%
26 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	35	88%
27 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
28 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
29 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
30 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
31 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%
32 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
33 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	34	85%
34 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	35	88%
35 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	31	78%
36 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
37 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
38 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
39 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	36	90%
40 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
41 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	31	78%
42 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
43 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
44 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
45 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	34	85%
46 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	37	93%
47 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
48 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%
49 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	39	98%
50 bb	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	2	Tepat Diet	4	12	100%	2	Puas	4	4	100%	40	100%

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																					
	Warna												Konsistensi									
	11. Makan Pagi			12. Makan Siang			13. Makan Sore			Jumlah Skor			14. Makan Pagi			15. Makan Siang			16. Makan Sore			
Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	
26 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
27 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
28 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
29 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
30 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
31 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
32 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
33 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
34 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
35 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
36 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
37 bb	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
38 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
39 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
40 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
41 bb	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
42 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
43 bb	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
44 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
45 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
46 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
47 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
48 bb	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%
49 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%
50 bb	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%

KODE	DATA MUTU MAKANAN RUMAH SAKIT																				Total Tk. Kepuasan Pasien	Ket.				
	Tingkat Kematangan										Suhu															
	29. Makan Pagi		30. Makan Siang		31. Makan Sore		Jumlah Skor		32. Makan Pagi		33. Makan Siang		34. Makan Sore		Jumlah Skor		Total Skor									
	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	Kode	Keterangan	Skor	Kode	Keterangan	Skor	n	%	n	%	n	%			
26 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	86	90%	121	89.0% TIDAK PUAS
27 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	89	93%	126	92.6% PUAS
28 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4% PUAS
29 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	9	75%	86	90%	123	90.4% PUAS
30 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	96	100%	136	100.0% PUAS
31 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	90	94%	126	92.6% PUAS
32 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	10	83%	89	93%	126	92.6% PUAS
33 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	90	94%	124	91.2% PUAS
34 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	10	83%	91	95%	126	92.6% PUAS
35 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sangat Sesuai	4	11	92%	92	96%	123	90.4% PUAS
36 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	92	96%	132	97.1% PUAS
37 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	92	96%	132	97.1% PUAS
38 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	92	96%	132	97.1% PUAS
39 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	90	94%	126	92.6% PUAS
40 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	92	96%	129	94.9% PUAS
41 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	90	94%	121	89.0% TIDAK PUAS
42 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	91	95%	131	96.3% PUAS
43 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	10	83%	90	94%	130	95.6% PUAS
44 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	92	96%	129	94.9% PUAS
45 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	92	96%	126	92.6% PUAS
46 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	92	96%	129	94.9% PUAS
47 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	10	83%	90	94%	130	95.6% PUAS
48 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	S	Sesuai	3	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	11	92%	91	95%	131	96.3% PUAS
49 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	S	Sesuai	3	10	83%	91	95%	130	95.6% PUAS
50 bb	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	12	100%	SS	Sangat Sesuai	4	SS	Sangat Sesuai	4	S	Sesuai	3	11	92%	92	96%	132	97.1% PUAS

LAMPIRAN 15

DATA PENILAIAN SISA MAKANAN PASIEN

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN NB																					
	Makan Pagi								Makan Siang													
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Jumlah		Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Jumlah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1nb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
2nb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	1	5%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
3nb	0	0%	0	0%	2	40%	2	40%	4	20%	1	20%	1	20%	2	40%	2	40%	0	0%	6	24%
4nb	5	100%	2	40%	3	60%	0	0%	10	50%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
5nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%
6nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
7nb	0	0%	0	0%	4	80%	0	0%	4	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
8nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	1	20%	0	0%	1	20%	0	0%	4	16%
9nb	0	0%	1	20%	2	40%	2	40%	5	25%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	1	20%	2	8%
10nb	0	0%	1	20%	0	0%	0	0%	1	5%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
11nb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	2	10%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
12nb	1	20%	1	20%	4	80%	1	20%	7	35%	0	0%	2	40%	3	60%	3	60%	0	0%	8	32%
13nb	1	20%	0	0%	4	80%	3	60%	8	40%	0	0%	0	0%	2	40%	2	40%	0	0%	4	16%
14nb	2	40%	4	80%	4	80%	1	20%	11	55%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
15nb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	1	20%	1	20%	1	20%	2	40%	0	0%	5	20%
16nb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	2	10%	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	2	8%
17nb	0	0%	2	40%	1	20%	1	20%	4	20%	0	0%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	3	12%
18nb	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	1	5%	1	20%	0	0%	5	100%	0	0%	0	0%	6	24%
19nb	1	20%	0	0%	0	0%	2	40%	3	15%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%
20nb	1	20%	1	20%	0	0%	2	40%	4	20%	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%
21nb	2	40%	0	0%	2	40%	5	100%	9	45%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
22nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	5	20%
23nb	0	0%	0	0%	3	60%	1	20%	4	20%	0	0%	0	0%	2	40%	1	20%	0	0%	3	12%
24nb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
25nb	5	100%	0	0%	0	0%	1	20%	6	30%	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%

DATA PENILAIAN SISA MAKANAN PASIEN

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN NB												Ket.	
	Makan Sore													
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Jumlah			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1nb	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	0	0%	1	4%	21	30%
2nb	0	0%	0	0%	0	0%	4	80%	0	0%	4	16%	6	9%
3nb	0	0%	0	0%	0	0%	4	80%	0	0%	4	16%	14	20%
4nb	3	60%	2	40%	5	100%	1	20%	0	0%	11	44%	22	31%
5nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%
6nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
7nb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	5	7%
8nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	6%
9nb	0	0%	2	40%	4	80%	1	20%	0	0%	7	28%	14	20%
10nb	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%	2	3%
11nb	1	20%	1	20%	0	0%	1	20%	0	0%	3	12%	5	7%
12nb	1	20%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	3	12%	18	26%
13nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	12	17%
14nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	11	16%
15nb	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	2	8%	27	39%
16nb	0	0%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	2	8%	6	9%
17nb	0	0%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	2	8%	9	13%
18nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	7	10%
19nb	5	100%	0	0%	5	100%	4	80%	0	0%	14	56%	18	26%
20nb	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	0	0%	1	4%	7	10%
21nb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	10	14%
22nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	5	7%
23nb	0	0%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	3	12%	10	14%
24nb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	21	30%
25nb	2	40%	0	0%	0	0%	1	20%	3	60%	6	24%	14	20%

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN NB																					
	Makan Pagi										Makan Siang											
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Jumlah		Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
26nb	0	0%	1	20%	1	20%	4	80%	6	30%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
27nb	0	0%	0	0%	2	40%	1	20%	3	15%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
28nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
29nb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
30nb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
31nb	0	0%	0	0%	5	100%	1	20%	6	30%	0	0%	0	0%	2	40%	1	20%	0	0%	3	12%
32nb	0	0%	0	0%	2	40%	3	60%	5	25%	0	0%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	3	12%
33nb	2	40%	1	20%	2	40%	4	80%	9	45%	0	0%	0	0%	2	40%	1	20%	0	0%	3	12%
34nb	1	20%	0	0%	0	0%	5	100%	6	30%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
35nb	0	0%	0	0%	5	100%	0	0%	5	25%	0	0%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	2	8%
36nb	0	0%	0	0%	4	80%	4	80%	8	40%	0	0%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	2	8%
37nb	0	0%	0	0%	4	80%	2	40%	6	30%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
38nb	1	20%	1	20%	3	60%	0	0%	5	25%	1	20%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	2	8%
39nb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	0	0%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	2	8%
40nb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	2	40%	1	20%	1	20%	3	60%	0	0%	7	28%
41nb	1	20%	0	0%	1	20%	3	60%	5	25%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%
42nb	0	0%	0	0%	0	0%	3	60%	3	15%	0	0%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	2	8%
43nb	2	40%	1	20%	2	40%	4	80%	9	45%	2	40%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	4	16%
44nb	0	0%	1	20%	2	40%	1	20%	4	20%	0	0%	3	60%	0	0%	3	60%	0	0%	6	24%
45nb	2	40%	4	80%	3	60%	1	20%	10	50%	3	60%	1	20%	1	20%	2	40%	0	0%	7	28%
46nb	1	20%	0	0%	0	0%	2	40%	3	15%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
47nb	1	20%	0	0%	3	60%	5	100%	9	45%	1	20%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	3	12%
48nb	0	0%	1	20%	0	0%	3	60%	4	20%	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	25	100%		
49nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
50nb	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	1	5%	1	20%	0	0%	5	100%	0	0%	0	0%	6	24%
AVERAGE	27%		23%		41%		42%		33%		11%		8%		16%		18%		2%		11%	

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN NB												Ket.	
	Makan Sore													
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Jumlah			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
26nb	2	40%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	5	20%	12	17%
27nb	4	80%	3	60%	0	0%	3	60%	0	0%	10	40%	14	20%
28nb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	1	1%
29nb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	21	30%
30nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	20	29%
31nb	0	0%	0	0%	4	80%	0	0%	0	0%	4	16%	13	19%
32nb	1	20%	2	40%	3	60%	0	0%	0	0%	6	24%	14	20%
33nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	12	17%
34nb	1	20%	0	0%	1	20%	2	40%	0	0%	4	16%	11	16%
35nb	0	0%	3	60%	3	60%	1	20%	0	0%	7	28%	14	20%
36nb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	11	16%
37nb	1	20%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	3	12%	10	14%
38nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	7	10%
39nb	0	0%	1	20%	3	60%	1	20%	0	0%	5	20%	27	39%
40nb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%	29	41%
41nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	6	9%
42nb	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%	6	9%
43nb	2	40%	2	40%	2	40%	3	60%	0	0%	9	36%	22	31%
44nb	1	20%	2	40%	5	100%	1	20%	0	0%	9	36%	19	27%
45nb	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	2	8%	19	27%
46nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	3	4%
47nb	0	0%	1	20%	3	60%	3	60%	0	0%	7	28%	19	27%
48nb	3	60%	4	80%	4	80%	2	40%	0	0%	13	52%	42	60%
49nb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
50nb	1	20%	5	100%	5	100%	3	60%	0	0%	14	56%	21	30%
AVERAGE		12%		12%		22%		21%		1%		14%		18%

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN BB																					
	Makan Pagi										Makan Siang											
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Jumlah		Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Jumlah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1bb	2	40%	2	40%	2	40%	2	40%	8	40%	0	0%	0	0%	4	80%	0	0%	0	0%	4	16%
2bb	1	20%	2	40%	1	20%	1	20%	5	25%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
3bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
4bb	3	60%	2	40%	4	80%	4	80%	13	65%	1	20%	1	20%	1	20%	2	40%	0	0%	5	20%
5bb	2	40%	1	20%	5	100%	4	80%	12	60%	2	40%	2	40%	5	100%	1	20%	0	0%	10	40%
6bb	2	40%	0	0%	1	20%	1	20%	4	20%	2	40%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	3	12%
7bb	1	20%	0	0%	0	0%	4	80%	5	25%	2	40%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	8%
8bb	1	20%	0	0%	4	80%	0	0%	5	25%	3	60%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	3	12%
9bb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	2	10%	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%
10bb	0	0%	0	0%	4	80%	4	80%	8	40%	4	80%	0	0%	1	20%	4	80%	4	80%	13	52%
11bb	2	40%	0	0%	0	0%	2	40%	4	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
12bb	2	40%	2	40%	1	20%	2	40%	7	35%	2	40%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	5	20%
13bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	25	100%
14bb	2	40%	0	0%	0	0%	1	20%	3	15%	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%
15bb	0	0%	0	0%	0	0%	3	60%	3	15%	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	2	8%
16bb	1	20%	0	0%	1	20%	1	20%	3	15%	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	25	100%
17bb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	3	60%	2	40%	2	40%	1	20%	0	0%	8	32%
18bb	2	40%	0	0%	0	0%	2	40%	4	20%	1	20%	2	40%	0	0%	1	20%	0	0%	4	16%
19bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
20bb	3	60%	1	20%	1	20%	3	60%	8	40%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
21bb	3	60%	0	0%	5	100%	2	40%	10	50%	3	60%	0	0%	1	20%	2	40%	0	0%	6	24%
22bb	1	20%	0	0%	0	0%	2	40%	3	15%	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%
23bb	2	40%	0	0%	4	80%	2	40%	8	40%	1	20%	1	20%	0	0%	2	40%	0	0%	4	16%
24bb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	1	5%	3	60%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	3	12%
25nb	3	60%	0	0%	0	0%	4	80%	7	35%	3	60%	0	0%	0	0%	3	60%	0	0%	6	24%

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN BB													Ket.		
	Makan Sore															
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Jumlah		Total			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
1bb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	13	19%	TERCAPAI	
2bb	2	40%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	4	16%	9	13%	TERCAPAI	
3bb	1	20%	0	0%	2	40%	1	20%	0	0%	4	16%	5	7%	TERCAPAI	
4bb	2	40%	2	40%	4	80%	3	60%	0	0%	11	44%	29	41%	TIDAK TERCAPAI	
5bb	3	60%	0	0%	5	100%	3	60%	0	0%	11	44%	33	47%	TIDAK TERCAPAI	
6bb	1	20%	2	40%	0	0%	0	0%	0	0%	3	12%	10	14%	TERCAPAI	
7bb	2	40%	0	0%	2	40%	2	40%	0	0%	6	24%	13	19%	TERCAPAI	
8bb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	9	13%	TERCAPAI	
9bb	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%	5	7%	TERCAPAI	
10bb	1	20%	0	0%	3	60%	4	80%	0	0%	8	32%	29	41%	TIDAK TERCAPAI	
11bb	1	20%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	3	12%	7	10%	TERCAPAI	
12bb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%	14	20%	TERCAPAI	
13bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	25	36%	TIDAK TERCAPAI	
14bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	5	7%	TERCAPAI	
15bb	2	40%	0	0%	0	0%	3	60%	0	0%	5	20%	10	14%	TERCAPAI	
16bb	3	60%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	5	20%	33	47%	TIDAK TERCAPAI	
17bb	3	60%	0	0%	0	0%	3	60%	0	0%	6	24%	34	49%	TIDAK TERCAPAI	
18bb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	9	13%	TERCAPAI	
19bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	TERCAPAI	
20bb	1	20%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	4	16%	13	19%	TERCAPAI	
21bb	2	40%	0	0%	1	20%	3	60%	0	0%	6	24%	22	31%	TIDAK TERCAPAI	
22bb	2	40%	0	0%	5	100%	2	40%	0	0%	9	36%	14	20%	TERCAPAI	
23bb	1	20%	1	20%	4	80%	1	20%	0	0%	7	28%	19	27%	TIDAK TERCAPAI	
24bb	1	20%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	3	12%	7	10%	TERCAPAI	
25nb	3	60%	0	0%	5	100%	2	40%	0	0%	10	40%	23	33%	TIDAK TERCAPAI	

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN BB																					
	Makan Pagi										Makan Siang											
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Jumlah		Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Jumlah	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
26bb	3	60%	1	20%	4	80%	3	60%	11	55%	2	40%	2	40%	2	40%	1	20%	0	0%	7	28%
27bb	2	40%	1	20%	2	40%	4	80%	9	45%	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	2	8%
28bb	4	80%	1	20%	0	0%	2	40%	7	35%	1	20%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	3	12%
29bb	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	20	100%	2	40%	0	0%	3	60%	3	60%	0	0%	8	32%
30bb	4	80%	2	40%	1	20%	2	40%	9	45%	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	5	100%	25	100%
31bb	4	80%	0	0%	0	0%	2	40%	6	30%	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%
32bb	2	40%	1	20%	1	20%	2	40%	6	30%	2	40%	1	20%	0	0%	2	40%	0	0%	5	20%
33bb	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	1	5%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%
34bb	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	1	5%	2	40%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	5	20%
35bb	2	40%	1	20%	1	20%	2	40%	6	30%	2	40%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	3	12%
36bb	3	60%	2	40%	2	40%	1	20%	8	40%	2	40%	5	100%	4	80%	4	80%	0	0%	15	60%
37bb	3	60%	1	20%	1	20%	1	20%	6	30%	2	40%	4	80%	5	100%	2	40%	0	0%	13	52%
38bb	2	40%	1	20%	1	20%	0	0%	4	20%	2	40%	1	20%	2	40%	0	0%	0	0%	5	20%
39bb	1	20%	0	0%	1	20%	0	0%	2	10%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	0	0%	3	12%
40bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%
41bb	3	60%	1	20%	3	60%	1	20%	8	40%	2	40%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	8%
42bb	2	40%	2	40%	4	80%	1	20%	9	45%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
43bb	3	60%	0	0%	2	40%	2	40%	7	35%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
44bb	2	40%	0	0%	0	0%	0	0%	2	10%	2	40%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	4	16%
45bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	0	0%	4	80%	0	0%	5	20%
46bb	2	40%	0	0%	0	0%	0	0%	2	10%	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%
47bb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	2	10%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%
48bb	2	40%	0	0%	1	20%	1	20%	4	20%	2	40%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	8%
49bb	2	40%	1	20%	2	40%	1	20%	6	30%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	4%
50bb	3	60%	0	0%	0	0%	2	40%	5	25%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
AVERAGE	38%		14%		28%		34%		28%		31%		16%		19%		27%		8%		20%	

KODE	PENILAIAN SISA MAKANAN BB														Ket.		
	Makan Sore																
	Karbohidrat		Lauk Hewani		Lauk Nabati		Sayur		Buah		Jumlah						
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
26bb	1	20%	0	0%	4	80%	4	80%	0	0%	9	36%	27	39%	TIDAK TERCAPAI		
27bb	0	0%	0	0%	1	20%	2	40%	0	0%	3	12%	14	20%	TERCAPAI		
28bb	3	60%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	4	16%	14	20%	TERCAPAI		
29bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	28	40%	TIDAK TERCAPAI		
30bb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%	36	51%	TIDAK TERCAPAI		
31bb	2	40%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	3	12%	11	16%	TERCAPAI		
32bb	3	60%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	3	12%	14	20%	TERCAPAI		
33bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	2	3%	TERCAPAI		
34bb	1	20%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	2	8%	8	11%	TERCAPAI		
35bb	2	40%	1	20%	5	100%	2	40%	0	0%	10	40%	19	27%	TIDAK TERCAPAI		
36bb	1	20%	4	80%	1	20%	2	40%	0	0%	8	32%	31	44%	TIDAK TERCAPAI		
37bb	3	60%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	4	16%	23	33%	TIDAK TERCAPAI		
38bb	2	40%	0	0%	3	60%	0	0%	0	0%	5	20%	14	20%	TERCAPAI		
39bb	1	20%	0	0%	3	60%	0	0%	0	0%	4	16%	9	13%	TERCAPAI		
40bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%	TERCAPAI		
41bb	4	80%	2	40%	2	40%	1	20%	0	0%	9	36%	19	27%	TIDAK TERCAPAI		
42bb	2	40%	1	20%	0	0%	0	0%	0	0%	3	12%	12	17%	TERCAPAI		
43bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	7	10%	TERCAPAI		
44bb	0	0%	3	60%	0	0%	3	60%	0	0%	6	24%	12	17%	TERCAPAI		
45bb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	6	9%	TERCAPAI		
46bb	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	6%	TERCAPAI		
47bb	0	0%	0	0%	0	0%	2	40%	0	0%	2	8%	5	7%	TERCAPAI		
48bb	0	0%	0	0%	0	0%	1	20%	0	0%	1	4%	7	10%	TERCAPAI		
49bb	2	40%	0	0%	1	20%	1	20%	0	0%	4	16%	11	16%	TERCAPAI		
50bb	1	20%	1	20%	1	20%	1	20%	0	0%	4	16%	9	13%	TERCAPAI		
AVERAGE		25%		7%		22%		26%		0%		16%		21%			

LAMPIRAN 16**HASIL HITUNG SPSS *FREQUENCY*****1. Data Karakteristik Pasien****Statistics**

	Ruang Rawat Inap	Umur	Jenis Kelamin	SMRS Makanan Utama	SMRS Makanan Selingan
N	Valid	100	100	100	100
	Missing	101	101	101	101

Ruang Rawat Inap

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Rote	20	10,0	20,0	20,0
Laut	19	9,5	19,0	39,0
Numfor	31	15,4	31,0	70,0
Sibatik	20	10,0	20,0	90,0
Bunyu	10	5,0	10,0	100,0
Total System	100	49,8	100,0	
Missing	101	50,2		
Total	201	100,0		

Umur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Pemuda (20 - 30 th)	56	27,9	56,0	56,0
Dewasa (31 - 40 th)	44	21,9	44,0	100,0
Total	100	49,8	100,0	
Missing System	101	50,2		
Total	201	100,0		

Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Laki-laki	32	15,9	32,0	32,0
Perempuan	68	33,8	68,0	100,0
Total	100	49,8	100,0	
Missing System	101	50,2		
Total	201	100,0		

SMRS Makanan Utama

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	3,00	100	49,8	100,0	100,0
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

SMRS Makanan Selingan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1,00	2	1,0	2,0	2,0
	2,00	82	40,8	82,0	84,0
	3,00	16	8,0	16,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Statistics**Diagnosa Medis**

N	Valid	100
	Missing	101

Diagnosa Medis

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Dyspepsia	1	,5	1,0	1,0
	Fever/Febris	38	18,9	38,0	39,0
	Arthritis – LBP	3	1,5	3,0	42,0
	GEA	3	1,5	3,0	45,0
	Abdominal and Pelvic Pain, Dyspepsia	8	4,0	8,0	53,0
	ISK	7	3,5	7,0	60,0
	Neuritis Optik	1	,5	1,0	61,0
	Tu. Payudara	4	2,0	4,0	65,0
	Kista Baker, Ganglion	2	1,0	2,0	67,0
	Impaksi Gigi, Necrosis of pulp, Cellulitis and abscess of mouth	12	6,0	12,0	79,0
	Dislocation, Sprain, and strain of joints and ligaments of knee – Fraktur	2	1,0	2,0	81,0
	Vertigo of central origin	2	1,0	2,0	83,0
	Torsio of testis, Inguinal Hernia	2	1,0	2,0	85,0
	Hemiplegia, Tetraplegia	2	1,0	2,0	87,0
	AGEP dd Psoriasis Pustulosa	1	,5	1,0	88,0
	Dyspnea	2	1,0	2,0	90,0

GERD	1	,5	1,0	91,0
Anemia Melena	1	,5	1,0	92,0
Material care due to uterine scar from previous surgery, Connective and other soft tissue of abdomen	3	1,5	3,0	95,0
Deviated nasal septum	1	,5	1,0	96,0
Appendicitis	2	1,0	2,0	98,0
Nasopharynx	1	,5	1,0	99,0
Nontoxic Diffuse Goiter	1	,5	1,0	100,0
Total	100	49,8	100,0	

2. Data Kepuasan Pasien

Statistics

	Kepuasan Pelayanan Gizi	Ketepatan Diet Makan Sore	Ketepatan Diet Makan Siang	Ketepatan Diet Makan Pagi	Ketepatan Waktu Makan Siang	Ketepatan Waktu Makan Sore	Ketepatan Waktu Makan Pagi	Ketepatan Waktu Makan Siang	Ketepatan Waktu Makan Sore	Ketepatan Waktu Makan Pagi	Ketepatan Diet Makan Siang	Ketepatan Diet Makan Sore	Ketepatan Diet Makan Pagi
N	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Valid	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Missing	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101

Selera Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Ada Selera Makan	3	1,5	3,0	3,0
	Berkurang	16	8,0	16,0	19,0
	Tetap	57	28,4	57,0	76,0
	Bertambah	24	11,9	24,0	100,0
Missing	Total System	100	49,8	100,0	
Total		101	50,2		
		201	100,0		

Selera Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Ada Selera Makan	4	2,0	4,0	4,0
	Berkurang	11	5,5	11,0	15,0
	Tetap	60	29,9	60,0	75,0
	Bertambah	25	12,4	25,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Selera Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Ada Selera Makan	2	1,0	2,0	2,0
	Berkurang	12	6,0	12,0	14,0
	Tetap	59	29,4	59,0	73,0
	Bertambah	27	13,4	27,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Ketepatan Waktu Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat Waktu	100	49,8	100,0	100,0
	Missing System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Ketepatan Waktu Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat Waktu	100	49,8	100,0	100,0
	Missing System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Ketepatan Waktu Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat Waktu	100	49,8	100,0	100,0
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Ketepatan Diet Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat Diet	100	49,8	100,0	100,0
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Ketepatan Diet Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat Diet	100	49,8	100,0	100,0
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Ketepatan Diet Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tepat Diet	100	49,8	100,0	100,0
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Kepuasan Sikap Pramusaji dalam Penyajian Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Puas	100	49,8	100,0	100,0
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

3. Data Mutu Makanan

Statistics

	Warna			Konsistensi			Porsi			Penyajian		
	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore
N	Valid	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Missing		101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101

Warna Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	45	22,4	45,0	45,0
	Sangat Sesuai	55	27,4	55,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Warna Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	36	17,9	36,0	36,0
	Sangat Sesuai	64	31,8	64,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Warna Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	39	19,4	39,0	39,0
	Sangat Sesuai	61	30,3	61,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Konsistensi Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	35	17,4	35,0	35,0
	Sangat Sesuai	65	32,3	65,0	
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Konsistensi Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	1	,5	1,0	1,0
	Sangat Sesuai	99	49,3	99,0	
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Konsistensi Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	1	,5	1,0	1,0
	Sangat Sesuai	99	49,3	99,0	
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Porsi Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	5	2,5	5,0	5,0
	Sangat Sesuai	95	47,3	95,0	
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Porsi Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	4	2,0	4,0	4,0
	Sangat Sesuai	96	47,8	96,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Porsi Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	4	2,0	4,0	4,0
	Sangat Sesuai	96	47,8	96,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	18	9,0	18,0	18,0
	Sangat Sesuai	82	40,8	82,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Penyajian Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	17	8,5	17,0	17,0
	Sangat Sesuai	83	41,3	83,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Penyajian Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	18	9,0	18,0	18,0
	Sangat Sesuai	82	40,8	82,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Statistics

	Aroma				Bumbu				Tingkat Kematangan				Suhu			
	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Malam	Score	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Malam	Score	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Malam	Score	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Malam	Score
N	Valid	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	Missing	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101	101

Aroma Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	73	36,3	73,0	73,0
	Sangat Sesuai	27	13,4	27,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Aroma Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	81	40,3	81,0	81,0
	Sangat Sesuai	19	9,5	19,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Aroma Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	77	38,3	77,0	77,0
	Sangat Sesuai	23	11,4	23,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Bumbu Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	6	3,0	6,0	6,0
	Sangat Sesuai	94	46,8	94,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	5	2,5	5,0	5,0
	Sangat Sesuai	95	47,3	95,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Bumbu Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	6	3,0	6,0	6,0
	Sangat Sesuai	94	46,8	94,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Tingkat Kematangan Makan Pagi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	2	1,0	2,0	2,0
	Sangat Sesuai	98	48,8	98,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Tingkat Kematangan Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	2	1,0	2,0	2,0
	Sangat Sesuai	98	48,8	98,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Tingkat Kematangan Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	3	1,5	3,0	3,0
	Sangat Sesuai	97	48,3	97,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Suhu Makan Pagi

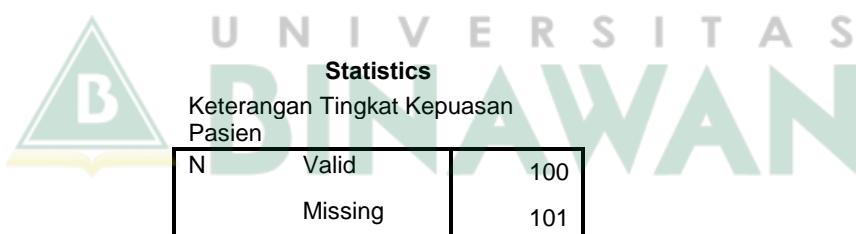
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	37	18,4	37,0	37,0
	Sangat Sesuai	63	31,3	63,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Suhu Makan Siang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	34	16,9	34,0	34,0
	Sangat Sesuai	66	32,8	66,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Suhu Makan Sore

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sesuai	35	17,4	35,0	35,0
	Sangat Sesuai	65	32,3	65,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

**Keterangan Tingkat Kepuasan Pasien**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Puas	87	43,3	87,0	87,0
	Tidak Puas	13	6,5	13,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

4. Data Sisa Makanan

Statistics

		Sisa Makanan Pagi Karbohidrat	Sisa Makanan Siang Karbohidrat	Sisa Makanan Sore Karbohidrat
N	Valid	100	100	100
	Missing	101	101	101

Sisa Makanan Pagi Karbohidrat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	31	15,4	31,0	31,0
	Sisa 1/4	23	11,4	23,0	54,0
	Sisa 1/2	22	10,9	22,0	76,0
	Sisa 3/4	10	5,0	10,0	86,0
	Habis 1 sdm	3	1,5	3,0	89,0
	Utuh	11	5,5	11,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Sisa Makanan Siang Karbohidrat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	45	22,4	45,0	45,0
	Sisa 1/4	25	12,4	25,0	70,0
	Sisa 1/2	19	9,5	19,0	89,0
	Sisa 3/4	6	3,0	6,0	95,0
	Habis 1 sdm	1	,5	1,0	96,0
	Utuh	4	2,0	4,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Sisa Makanan Sore Karbohidrat

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	49	24,4	49,0	49,0
	Sisa 1/4	25	12,4	25,0	74,0
	Sisa 1/2	14	7,0	14,0	88,0
	Sisa 3/4	9	4,5	9,0	97,0
	Habis 1 sdm	2	1,0	2,0	99,0
	Utuh	1	,5	1,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Statistics

	Sisa Makanan Pagi Lauk Hewani	Sisa Makanan Siang Lauk Hewani	Sisa Makanan Sore Lauk Hewani
N	100	100	100
Valid			
Missing	101	101	101

Sisa Makanan Pagi Lauk Hewani

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	59	29,4	59,0	59,0
	Sisa ¼	21	10,4	21,0	80,0
	Sisa ½	9	4,5	9,0	89,0
	Habis 1 sdm	2	1,0	2,0	91,0
	Utuh	9	4,5	9,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Sisa Makanan Siang Lauk Hewani

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	72	35,8	72,0	72,0
	Sisa ¼	16	8,0	16,0	88,0
	Sisa ½	5	2,5	5,0	93,0
	Sisa ¾	1	,5	1,0	94,0
	Habis 1 sdm	1	,5	1,0	95,0
	Utuh	5	2,5	5,0	100,0
Missing	Total	100	49,8	100,0	
	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Sisa Makanan Sore Lauk Hewani

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	76	37,8	76,0	76,0
	Sisa ¼	10	5,0	10,0	86,0
	Sisa ½	8	4,0	8,0	94,0
	Sisa ¾	3	1,5	3,0	97,0
	Habis 1 sdm	2	1,0	2,0	99,0
	Utuh	1	,5	1,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
	Missing System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Statistics

	Sisa Makanan Pagi Lauk Nabati	Sisa Makanan Siang Lauk Nabati	Sisa Makanan Sore Lauk Nabati
N	Valid	100	100
	Missing	101	101

Sisa Makanan Pagi Lauk Nabati

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	41	20,4	41,0	41,0
	Sisa ¼	15	7,5	15,0	56,0
	Sisa ½	13	6,5	13,0	69,0
	Sisa ¾	6	3,0	6,0	75,0
	Habis 1 sdm	12	6,0	12,0	87,0
	Utuh	13	6,5	13,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
	Missing System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Sisa Makanan Siang Lauk Nabati

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	62	30,8	62,0	62,0
	Sisa ¼	18	9,0	18,0	80,0
	Sisa ½	8	4,0	8,0	88,0
	Sisa ¾	2	1,0	2,0	90,0
	Habis 1 sdm	2	1,0	2,0	92,0
	Utuh	8	4,0	8,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Sisa Makanan Sore Lauk Nabati

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	60	29,9	60,0	60,0
	Sisa ¼	15	7,5	15,0	75,0
	Sisa ½	4	2,0	4,0	79,0
	Sisa ¾	7	3,5	7,0	86,0
	Habis 1 sdm	6	3,0	6,0	92,0
	Utuh	8	4,0	8,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
Total		201	100,0		

Statistics

	Sisa Makanan Pagi Sayur	Sisa Makanan Siang Sayur	Sisa Makanan Sore Sayur
N	100	100	100
Valid			
Missing	101	101	101

Sisa Makanan Pagi Sayur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	25	12,4	25,0	25,0
	Sisa ¼	25	12,4	25,0	50,0
	Sisa ½	20	10,0	20,0	70,0
	Sisa ¾	8	4,0	8,0	78,0
	Habis 1 sdm	10	5,0	10,0	88,0
	Utuh	12	6,0	12,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
	Missing	System	101	50,2	
Total		201	100,0		

Sisa Makanan Siang Sayur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	36	17,9	36,0	36,0
	Sisa ¼	38	18,9	38,0	74,0
	Sisa ½	14	7,0	14,0	88,0
	Sisa ¾	5	2,5	5,0	93,0
	Habis 1 sdm	3	1,5	3,0	96,0
	Utuh	4	2,0	4,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
	Missing	System	101	50,2	
Total		201	100,0		

Sisa Makanan Sore Sayur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	33	16,4	33,0	33,0
	Sisa 1/4	37	18,4	37,0	70,0
	Sisa 1/2	15	7,5	15,0	85,0
	Sisa 3/4	10	5,0	10,0	95,0
	Habis 1 sdm	5	2,5	5,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
	Missing	System	101	50,2	
	Total	201	100,0		

Statistics

		Sisa Makanan Siang Buah	Sisa Makanan Sore Buah
N	Valid	100	100
	Missing	101	101

Sisa Makanan Siang Buah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	94	46,8	94,0	94,0
	Sisa ¼	1	,5	1,0	95,0
	Habis ½	1	,5	1,0	96,0
	sdm				
	Utuh	4	2,0	4,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
Missing	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Sisa Makanan Sore Buah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Habis	99	49,3	99,0	99,0
	Sisa ¾	1	,5	1,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

Statistics

Ket Sisa Makanan Pasien

N	Valid	100
	Missing	101

Ket Sisa Makanan Pasien

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tercapai	68	33,8	68,0	68,0
	Tidak Tercapai	32	15,9	32,0	100,0
	Total	100	49,8	100,0	
	System	101	50,2		
	Total	201	100,0		

LAMPIRAN 17**HASIL HITUNG SPSS *Mann Whitney*****Group Statistics**

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Selera	NB	50	3,1000	,67763	,09583
Makan Pagi	BB	50	2,9400	,76692	,10846
Selera	NB	50	3,1800	,59556	,08423
Makan Siang	BB	50	2,9400	,81841	,11574
Selera	NB	50	3,1600	,54810	,07751
Makan Sore	BB	50	3,0600	,79308	,11216

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means						
		F	Sig.	T	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Selera Makan Pagi	Equal variances assumed	,373	,543	1,106	98	,272	,16000	,14473	-,12721	,44721
	Equal variances not assumed			1,106	96,536	,272	,16000	,14473	-,12727	,44727
Selera Makan Siang	Equal variances assumed	2,072	,153	1,677	98	,097	,24000	,14314	-,04406	,52406
	Equal variances not assumed			1,677	89,530	,097	,24000	,14314	-,04440	,52440
Selera Makan Sore	Equal variances assumed	2,946	,089	,733	98	,465	,10000	,13634	-,17056	,37056
	Equal variances not assumed			,733	87,112	,465	,10000	,13634	-,17098	,37098

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Skor Ketepatan Waktu Makan Pagi	NB BB	50 50	4,0000 4,0000	,00000 ^a ,00000 ^a	0,00000 0,00000
Skor Ketepatan Waktu Makan Siang	NB BB	50 50	4,0000 4,0000	,00000 ^a ,00000 ^a	0,00000 0,00000
Skor Ketepatan Waktu Makan Sore	NB BB	50 50	4,0000 4,0000	,00000 ^a ,00000 ^a	0,00000 0,00000

a. t cannot be computed because the standard deviations of both groups are 0.

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Ketepatan Diet Makan Pagi	NB BB	50 50	4,0000 4,0000	,00000 ^a ,00000 ^a	0,00000 0,00000
Ketepatan Diet Makan Siang	NB BB	50 50	4,0000 4,0000	,00000 ^a ,00000 ^a	0,00000 0,00000
Ketepatan Diet Makan Sore	NB BB	50 50	4,0000 4,0000	,00000 ^a ,00000 ^a	0,00000 0,00000

a. t cannot be computed because the standard deviations of both groups are 0.

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kepuasan Sikap Pramusaji	NB BB	50 50	4,0000 4,0000	,00000 ^a ,00000 ^a	0,00000 0,00000

a. t cannot be computed because the standard deviations of both groups are 0.

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna Makan Pagi	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,1200	,32826	,04642
Warna Makan Siang	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,3000	,46291	,06547
Warna Makan Sore	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,2400	,43142	,06101

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Warna Makan Pagi	Equal variances assumed	18,336	,000	17,014	98	,000	,86000	,05055	,75969 ,96031
	Equal variances not assumed			17,014	66,584	,000	,86000	,05055	,75909 ,96091
Warna Makan Siang	Equal variances assumed	137,533	,000	9,934	98	,000	,68000	,06845	,54416 ,81584
	Equal variances not assumed			9,934	58,068	,000	,68000	,06845	,54298 ,81702
Warna Makan Sore	Equal variances assumed	77,091	,000	11,525	98	,000	,74000	,06421	,61258 ,86742
	Equal variances not assumed			11,525	59,410	,000	,74000	,06421	,61154 ,86846

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Konsistensi Makan Pagi	NB BB	50	4,0000	0,00000	0,00000
Konsistensi Makan Siang	NB BB	50	4,0000	0,00000	0,00000
Konsistensi Makan Sore	NB BB	50	4,0000	0,00000	0,00000
		50	3,9800	,14142	,02000
		50	3,3000	,46291	,06547
		50	3,9800	,14142	,02000

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means								
			F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
										Lower	Upper
Konsistensi Makan Pagi	Equal variances assumed	4,168	,044	1,000	98	,320	,02000	,02000	,02000	-,01969	,05969
	Equal variances not assumed			1,000	49,000	,322	,02000	,02000	,02000	-,02019	,06019
Konsistensi Makan Siang	Equal variances assumed	257,250	,000	10,693	98	,000	,70000	,06547	,57009	,82991	
	Equal variances not assumed			10,693	49,000	,000	,70000	,06547	,56844	,83156	
Konsistensi Makan Sore	Equal variances assumed	4,168	,044	1,000	98	,320	,02000	,02000	,02000	-,01969	,05969
	Equal variances not assumed			1,000	49,000	,322	,02000	,02000	,02000	-,02019	,06019

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Porsi Makan Pagi	NB	50	3,9400	,23990	,03393
	BB	50	3,9600	,19795	,02799
Porsi Makan Siang	NB	50	3,9600	,19795	,02799
	BB	50	3,9600	,19795	,02799
Porsi Makan Sore	NB	50	3,9600	,19795	,02799
	BB	50	3,9600	,19795	,02799

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means							
			F	Sig.	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference
										Lower
Porsi Makan Pagi	Equal variances assumed	,834	,363	-,455	98	,650	,02000	,04399	,10729	,06729
	Equal variances not assumed			-,455	94,590	,650	-,02000	,04399	-,10733	,06733
Porsi Makan Siang	Equal variances assumed	,000	1,000	0,000	98	1,000	0,00000	,03959	-,07856	,07856
	Equal variances not assumed			0,000	98,000	1,000	0,00000	,03959	-,07856	,07856
Porsi Makan Sore	Equal variances assumed	,000	1,000	0,000	98	1,000	0,00000	,03959	-,07856	,07856
	Equal variances not assumed			0,000	98,000	1,000	0,00000	,03959	-,07856	,07856

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Penyajian Makan Pagi	NB	50	3,6400	,48487	,06857
	BB	50	4,0000	0,00000	0,00000
Penyajian Makan Siang	NB	50	3,6400	,48487	,06857
	BB	50	4,0000	0,00000	0,00000
Penyajian Makan Sore	NB	50	3,6600	,47852	,06767
	BB	50	4,0000	0,00000	0,00000

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means							
	F	Sig.	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference		
								Lower	Upper	
Penyajian Makan Pagi	Equal variances assumed	576,000	,000	-5,250	98	,000	-,36000	,06857	-,49608	-,22392
	Equal variances not assumed			-5,250	49,000	,000	-,36000	,06857	-,49780	-,22220
Penyajian Makan Siang	Equal variances assumed	576,000	,000	-5,250	98	,000	-,36000	,06857	-,49608	-,22392
	Equal variances not assumed			-5,250	49,000	,000	-,36000	,06857	-,49780	-,22220
Penyajian Makan Sore	Equal variances assumed	429,516	,000	-5,024	98	,000	-,34000	,06767	-,47429	-,20571
	Equal variances not assumed			-5,024	49,000	,000	-,34000	,06767	-,47599	-,20401

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Aroma Makan Pagi	NB	50	3,2200	,41845	,05918
	BB	50	3,3200	,47121	,06664
Aroma Makan Siang	NB	50	3,1800	,38809	,05488
	BB	50	3,2000	,40406	,05714
Aroma Makan Sore	NB	50	3,2200	,41845	,05918
	BB	50	3,2400	,43142	,06101

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means						
	F	Sig.	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Aroma Makan Pagi	Equal variances assumed	5,057	,027	-1,122	98	,265	-,10000	,08912	-,27686 ,07686
	Equal variances not assumed			-1,122	96,650	,265	-,10000	,08912	-,27689 ,07689
Aroma Makan Siang	Equal variances assumed	,255	,615	-,252	98	,801	-,02000	,07923	-,17723 ,13723
	Equal variances not assumed			-,252	97,841	,801	-,02000	,07923	-,17723 ,13723
Aroma Makan Sore	Equal variances assumed	,222	,639	-,235	98	,814	-,02000	,08500	-,18867 ,14867
	Equal variances not assumed			-,235	97,909	,814	-,02000	,08500	-,18868 ,14868

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Bumbu Makan Pagi	NB	50	3,9200	,27405	,03876
	BB	50	3,9600	,19795	,02799
Bumbu Makan Siang	NB	50	3,9200	,27405	,03876
	BB	50	3,9600	,19795	,02799
Bumbu Makan Sore	NB	50	3,9400	,23990	,03393
	BB	50	3,9600	,19795	,02799

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means						
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper
Bumbu Makan Pagi	Equal variances assumed	2,876	,093	-,837	98	,405	-,04000	,04781	-,13488 ,05488
				-,837	89,190	,405	-,04000	,04781	-,13499 ,05499
Bumbu Makan Siang	Equal variances assumed	2,876	,093	-,837	98	,405	-,04000	,04781	-,13488 ,05488
				-,837	89,190	,405	-,04000	,04781	-,13499 ,05499
Bumbu Makan Sore	Equal variances assumed	,834	,363	-,455	98	,650	-,02000	,04399	-,10729 ,06729
				-,455	94,590	,650	-,02000	,04399	-,10733 ,06733

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tingkat Kematangan Makan Pagi	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,9800	,14142	,02000
Tingkat Kematangan Makan Siang	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,9800	,14142	,02000
Tingkat Kematangan Makan Sore	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,9600	,19795	,02799

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Tingkat Kematangan Makan Pagi	Equal variances assumed	0,000	1,000	0,000	98	1,000	0,00000	,02828	-,05613	,05613
	Equal variances not assumed			0,000	98,000	1,000	0,00000	,02828	-,05613	,05613
Tingkat Kematangan Makan Siang	Equal variances assumed	,000	1,000	0,000	98	1,000	0,00000	,02828	-,05613	,05613
	Equal variances not assumed			0,000	98,000	1,000	0,00000	,02828	-,05613	,05613
Tingkat Kematangan Makan Sore	Equal variances assumed	1,370	,245	,581	98	,562	,02000	,03440	-,04827	,08827
	Equal variances not assumed			,581	88,683	,563	,02000	,03440	-,04836	,08836

Group Statistics

Jenis Diet		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Suhu Makan Pagi	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,3400	,47852	,06767
Suhu Makan Siang	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,3200	,47121	,06664
Suhu Makan Sore	NB	50	3,9800	,14142	,02000
	BB	50	3,2800	,45356	,06414

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means							
			F	Sig.	T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference
										Lower
Suhu Makan Pagi	Equal variances assumed	200,303	,000	9,069	98	,000	,64000	,07057	,49996	,78004
	Equal variances not assumed			9,069	57,495	,000	,64000	,07057	,49872	,78128
Suhu Makan Siang	Equal variances assumed	166,089	,000	9,486	98	,000	,66000	,06958	,52193	,79807
	Equal variances not assumed			9,486	57,756	,000	,66000	,06958	,52072	,79928
Suhu Makan Sore	Equal variances assumed	113,714	,000	10,418	98	,000	,70000	,06719	,56667	,83333
	Equal variances not assumed			10,418	58,439	,000	,70000	,06719	,56553	,83447

Group Statistics

	Jenis Diet	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Sisa Makanan Pagi	NB	50	1,3600	1,83792	,25992
Karbohidrat	BB	50	1,9200	1,29110	,18259
Sisa Makanan Pagi	NB	50	1,1400	1,80713	,25557
Lauk Hewani	BB	50	,7000	1,14731	,16225
Sisa Makanan Pagi	NB	50	2,0600	1,96303	,27761
Lauk Nabati	BB	50	1,3800	1,70102	,24056
Sisa Makanan Pagi	NB	50	2,1000	1,88712	,26688
Sayur	BB	50	1,6800	1,43484	,20292

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	Mann Whitney for Equality of Means								
		F	Sig.	T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Sisa Makanan Pagi bohidrat	Equal variances assumed	5,335	,023	-1,763	98	,081	-,56000	,31764	1,19035	,07035
	Equal variances not assumed			1,763	87,890	,081	-,56000	,31764	1,19126	,07126
Sisa Makanan Pagi Lauk Hewani	Equal variances assumed	7,536	,007	1,453	98	,149	,44000	,30272	-,16074	1,04074
	Equal variances not assumed			1,453	82,981	,149	,44000	,30272	-,16210	1,04210
Sisa Makanan Pagi Lauk Nabati	Equal variances assumed	2,814	,097	1,851	98	,067	,68000	,36734	-,04897	1,40897
	Equal variances not assumed			1,851	96,055	,067	,68000	,36734	-,04916	1,40916
Sisa Makanan Pagi Sayur	Equal variances assumed	7,866	,006	1,253	98	,213	,42000	,33526	-,24531	1,08531
	Equal variances not assumed			1,253	91,463	,213	,42000	,33526	-,24591	1,08591

Group Statistics

		Jenis Diet	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Sisa Makanan Siang Karbohidrat	NB	50	,5400	,97332	,13765	
	BB	50	1,5600	1,34255	,18987	
Sisa Makanan Siang Lauk Hewani	NB	50	,3800	,90102	,12742	
	BB	50	,7800	1,48860	,21052	
Sisa Makanan Siang Lauk Nabati	NB	50	,8000	1,30931	,18516	
	BB	50	,9600	1,67770	,23726	
Sisa Makanan Siang Sayur	NB	50	,9200	1,02698	,14524	
	BB	50	1,3400	1,45139	,20526	
Sisa Makanan Siang Buah	NB	50	,1200	,71827	,10158	
	BB	50	,3800	1,30759	,18492	

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means						
	F	Sig.	t	F	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	F	Sig.	
								Lower	Upper
Sisa Makanan Siang	5,660	,019	-4,349	98	,000	-1,02000	,23451	1,48538	-,55462
			-4,349	89,359	,000	-1,02000	,23451	1,48594	-,55406
Sisa Makanan Siang Lauk	7,585	,007	-1,625	98	,107	-,40000	,24608	-,88834	,08834
			-1,625	80,655	,107	-,40000	,24608	-,88965	,08965
Sisa Makanan Siang Lauk	2,860	,094	-,532	98	,596	-,16000	,30096	-,75725	,43725
			-,532	92,537	,596	-,16000	,30096	-,75770	,43770
Sisa Makanan Siang Sayur	6,774	,011	-1,670	98	,098	-,42000	,25144	-,91898	,07898
			-1,670	88,232	,098	-,42000	,25144	-,91968	,07968
Sisa Makanan Siang Buah	6,569	,012	-1,232	98	,221	-,26000	,21098	-,67869	,15869
			-1,232	76,103	,221	-,26000	,21098	-,68020	,16020

Group Statistics

	Jenis Diet	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Sisa Makanan Sore Karbohidrat	NB	50	,6200	1,12286	,15880
	BB	50	1,2400	1,11685	,15795
Sisa Makanan Sore Lauk Hewani	NB	50	,6000	1,16058	,16413
	BB	50	,3600	,85141	,12041
Sisa Makanan Sore Lauk Nabati	NB	50	1,0800	1,67624	,23706
	BB	50	1,0800	1,66403	,23533
Sisa Makanan Sore Sayur	NB	50	1,0600	1,16776	,16515
	BB	50	1,2800	1,12558	,15918
Sisa Makanan Sore Buah	NB	50	,0600	,42426	,06000
	BB	50	,0000	,00000	,00000

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		Mann Whitney for Equality of Means						95% Confidence Interval of the Difference		
			F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference		
										Lower	Upper
Sisa Makanan Sore Karbohidrat	Equal variances assumed	,766	,384	-2,768	-	98	,007	-,62000	,22397	-1,06446	-,17554
	Equal variances not assumed			-2,768		97,997	,007	-,62000	,22397	-1,06446	-,17554
Sisa Makanan Sore Lauk Hewani	Equal variances assumed	4,269	,041	1,179		98	,241	,24000	,20356	-,16396	,64396
	Equal variances not assumed			1,179		89,897	,241	,24000	,20356	-,16441	,64441
Sisa Makanan Sore Lauk Nabati	Equal variances assumed	,000	,987	,000		98	1,000	,00000	,33403	-,66287	,66287
	Equal variances not assumed			,000		97,995	1,000	,00000	,33403	-,66287	,66287
Sisa Makanan Sore Sayur	Equal variances assumed	,219	,641	-,959		98	,340	-,22000	,22937	-,67518	,23518
	Equal variances not assumed			-,959		97,868	,340	-,22000	,22937	-,67519	,23519
Sisa Makanan Sore Buah	Equal variances assumed	4,168	,044	1,000		98	,320	,06000	,06000	-,05907	,17907
	Equal variances not assumed			1,000		49,000	,320	,06000	,06000	-,06057	,18057

LAMPIRAN 18**DAFTAR MENU PASIEN KELAS 2 dan 3 SIKLUS 10 (SEPULUH) HARI**

ME NU KE-	SIANG	MALAM	PAGI
	PUKUL 11.00 - 12.00	PUKUL 16.30 - 17.30	PUKUL 05.00 - 06.00
1	NASI DAGING Teriyaki TAHU ISI SUP SAYURAN	NASI TELUR CEPLOK SAUS TOMAT TEMPE OREK SAYUR LODEH	NASI AYAM SEMUR TAHU BUMBU BALI SAMBAL GORENG KACANG PANJANG
2	NASI IKAN FILLET BUMBU ASAM MANIS TEMPE GORENG SAYUR ASE	NASI DAGING BUMBU SATE MIE GORENG SAYUR ACAR	NASI TELUR DADAR TEMPE BUMBU RUJAK SUP MAKARONI + WORTEL
3	NASI AYAM WOKU TUMIS TAHU OSENG BUNCIS	NASI TELUR GULAI TEMPE BUMBU BALI SUP OYONG WORTEL	NASI DAGING RENDANG TAHU BACEM SAYUR LODEH
4	NASI TELUR CEPLOK SAUS TOMAT TEMPE BUMBU KECAP CAPCAY	NASI DAGING KALIO TAHU BACEM BENING BAYAM, JAGUNG	NASI OPOR AYAM TEMPE BACEM ORAK ARIK LABU SIAM WORTEL
5	NASI SOTO AYAM PERKEDEL KENTANG KERUPUK UDANG	NASI EMPAL DAGING TERIK TEMPE SUP SAYURAN	NASI TELUR BUMBU BALI TAHU BACEM SAMBAL GORENG BUNCIS KC.TOLO
6	NASI DAGING TERIYAKI TUMIS TAHU SUP OYONG WORTEL	NASI AYAM SAUS TIRAM TEMPE BUMBU KECAP SAYUR LODEH	NASI TELUR BALADO TAHU TERIK GULAI KACANG PANJANG +LB SIAM
7	NASI OPOR AYAM KERING TEMPE URAPAN	NASI TELUR ACAR TIGU TAHU BACEM SAYUR LABU SIAM + BUNCIS	NASI DAGING RENDANG TEMPE BACEM SUP WORTEL BUNCIS

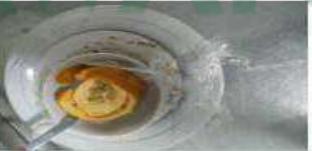
8	NASI RAWON DAGING TUMIS KACANG PANJANG + TAHU KERUPUK UDANG	NASI SEMUR AYAM TERIK TEMPE CAPCAY	NASI TELUR BB BALI TAHU UMBU KARI TUMIS KACANG PANJANG + LABU SIAM
9	NASI DAGING EMPAL TEMPE MENDOAN SUP KIMLO	NASI SEMUR TELUR KALIO TAHU BENING BAYAM + JAGUNG	NASI AYAM UNGKEP TEMPE GORENG SAYUR LODEH
10	NASI AYAM KATSU TAHU GORENG GADO-GADO	NASI IKAN SAOS TOMAT TEMPE BACEM SAYUR ASAM	NASI DAGING RENDNAG TUMIS TAHU ORAK ARIK LABU SIAM+WORTEL
11	NASI KALIO DAGING TEMPE OREK CAPCAY	NASI AYAM GORENG ASAM TAHU GULAI KANGKUNG PODOMORO	NASI TELUR BUMBU RUJAK SG KACANG MERAH ACAR SAYURAN

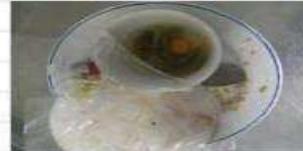
LAMPIRAN 20

LAPORAN DOKUMENTASI PENILAIAN SISA MAKANAN BIASA

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
1 nb	 	Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%	 	Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%	 	Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%
2 nb	 	Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%	 	Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 95% B = 0%	 	Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25%
3 nb	 	Kh = 25% LH = 25% LN = 50% S = 50% B = 0%	 	Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 95% B = 0%	 	Kh = 0% LH = 0% LN = 50% S = 50%

UNIVERSITAS
NAWA

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
4 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 75% LH = 50% LN = 100% S = 25% B = 0%		Kh = 100% LH = 50% LN = 75% S = 0%
5 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%
6 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
7 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 95% S = 0%
8 nb						
		Kh = 50% LH = 25% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%
9 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 25%		Kh = 0% LH = 50% LN = 95% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 50% S = 50%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
10 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 0% S = 0%
11 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 25% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25%
12 nb						
		Kh = 0% LH = 50% LN = 75% S = 75% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 25% LN = 95% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
13 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 50% S = 50% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 95% S = 75%
14 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 95% LN = 95% S = 25%
15 nb		I V E S A N W				
		Kh = 25% LH = 25% LN = 25% S = 50% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
16 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25%
17 nb						
		Kh = 0% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 50% LN = 25% S = 25%
18 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 100% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
19 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 100% LH = 0% LN = 100% S = 95% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 50%
20 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 25% LN = 0% S = 50%
21 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 50% S = 100%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
22 nb						
		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%
23 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 50% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 75% S = 25%
24 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%

IVE
NAVA

B

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
25 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 75%		Kh = 100% LH = 0% LN = 0% S = 25%
26 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 25% S = 95%
27 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 95% LH = 75% LN = 0% S = 75% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 50% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
28 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%
29 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%
30 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
31 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 50% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 95% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 100% S = 25%
32 nb						
		Kh = 0% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 50% LN = 75% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 50% S = 75%
33 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 50% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 50% S = 95%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
34 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 25% S = 50% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 100%
35 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 75% LN = 75% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 100% S = 0%
36 nb				S		
		Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 95% S = 95%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
37 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 95% S = 50%
38 nb						
		Kh = 25% LH = 25% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 25% LN = 75% S = 0%
39 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 95% S = 25% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
40 nb						
		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 75% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%
41 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 25% S = 75%
42 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 75%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
43 nb						
		Kh = 50% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 50% LN = 50% S = 75% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 50% S = 95%
44 nb						
		Kh = 0% LH = 75% LN = 0% S = 75% B = 0%		Kh = 25% LH = 50% LN = 100% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 50% S = 25%
45 nb						
		Kh = 75% LH = 25% LN = 25% S = 50% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 50% LH = 95% LN = 75% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
46 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 75%
47 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 75% S = 75% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 75% S = 100%
48 nb						
		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100% B = 100%		Kh = 75% LH = 95% LN = 95% S = 50% B = 0%		Kh = 0% LH = 25% LN = 0% S = 75%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
49 nb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%
50 nb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 100% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 100% LN = 100% S = 75% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0%

LAMPIRAN 21

LAPORAN DOKUMENTASI PENILAIAN SISA MAKANAN LUNAK

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
1 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 95% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 50% LN = 50% S = 50%
2 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 25% LH = 50% LN = 25% S = 25%
3 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 50% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
4 bb						
		Kh = 25% LH = 25% LN = 25% S = 50% B = 0%		Kh = 50% LH = 50% LN = 95% S = 75% B = 0%		Kh = 75% LH = 50% LN = 95% S = 95%
5 bb						
		Kh = 50% LH = 50% LN = 100% S = 25% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 100% S = 75% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 100% S = 95%
6 bb		INVERSUS NATION				
		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 50% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 25% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
7 bb						
		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 50% S = 50% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 95%
8 bb						
		Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 95% S = 0%
9 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
10 bb						
		Kh = 95% LH = 0% LN = 25% S = 95% B = 95%		Kh = 25% LH = 0% LN = 75% S = 95% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 95% S = 95%
11 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 50%
12 bb		I V E N A				
		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 50% LN = 25% S = 50%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
13 bb						
		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100% B = 100%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%
14 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 25%
15 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 75% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 75%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
16 bb						
		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100% B = 100%		Kh = 75% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 25% S = 25%
17 bb						
		Kh = 75% LH = 50% LN = 50% S = 25% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 75% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%
18 bb						
		Kh = 25% LH = 50% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 50%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
19 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%
20 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 75% LH = 25% LN = 25% S = 75%
21 bb		I V E N A V				
		Kh = 75% LH = 0% LN = 25% S = 50% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 25% S = 75% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 100% S = 50%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa																																																																				
22 bb																																																																										
	<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 25%</td> <td>Kh</td><td>= 50%</td> <td>Kh</td><td>= 25%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 0%</td> <td>LN</td><td>= 100%</td> <td>LN</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 25%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 25%	Kh	= 50%	Kh	= 25%	LH	= 0%	LH	= 0%	LH	= 0%	LN	= 0%	LN	= 100%	LN	= 0%	S	= 25%	S	= 50%	S	= 50%	B	= 0%	B	= 0%	B	= 0%		<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 50%</td> <td>Kh</td><td>= 25%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 100%</td> <td>LN</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 50%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 50%	Kh	= 25%	LH	= 0%	LH	= 0%	LN	= 100%	LN	= 0%	S	= 50%	S	= 50%	B	= 0%	B	= 0%	<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 25%</td> <td>Kh</td><td>= 25%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 0%</td> <td>LN</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 50%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 25%	Kh	= 25%	LH	= 0%	LH	= 0%	LN	= 0%	LN	= 0%	S	= 50%	S	= 50%	B	= 0%	B	= 0%
Kh	= 25%	Kh	= 50%	Kh	= 25%																																																																					
LH	= 0%	LH	= 0%	LH	= 0%																																																																					
LN	= 0%	LN	= 100%	LN	= 0%																																																																					
S	= 25%	S	= 50%	S	= 50%																																																																					
B	= 0%	B	= 0%	B	= 0%																																																																					
Kh	= 50%	Kh	= 25%																																																																							
LH	= 0%	LH	= 0%																																																																							
LN	= 100%	LN	= 0%																																																																							
S	= 50%	S	= 50%																																																																							
B	= 0%	B	= 0%																																																																							
Kh	= 25%	Kh	= 25%																																																																							
LH	= 0%	LH	= 0%																																																																							
LN	= 0%	LN	= 0%																																																																							
S	= 50%	S	= 50%																																																																							
B	= 0%	B	= 0%																																																																							
23 bb																																																																										
	<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 25%</td> <td>Kh</td><td>= 25%</td> <td>Kh</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 25%</td> <td>LH</td><td>= 25%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 0%</td> <td>LN</td><td>= 95%</td> <td>LN</td><td>= 95%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 50%</td> <td>S</td><td>= 25%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 25%	Kh	= 25%	Kh	= 50%	LH	= 25%	LH	= 25%	LH	= 0%	LN	= 0%	LN	= 95%	LN	= 95%	S	= 50%	S	= 25%	S	= 50%	B	= 0%	B	= 0%	B	= 0%		<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 25%</td> <td>Kh</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 25%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 95%</td> <td>LN</td><td>= 95%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 25%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 25%	Kh	= 50%	LH	= 25%	LH	= 0%	LN	= 95%	LN	= 95%	S	= 25%	S	= 50%	B	= 0%	B	= 0%	<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 50%</td> <td>Kh</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 95%</td> <td>LN</td><td>= 95%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 50%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 50%	Kh	= 50%	LH	= 0%	LH	= 0%	LN	= 95%	LN	= 95%	S	= 50%	S	= 50%	B	= 0%	B	= 0%
Kh	= 25%	Kh	= 25%	Kh	= 50%																																																																					
LH	= 25%	LH	= 25%	LH	= 0%																																																																					
LN	= 0%	LN	= 95%	LN	= 95%																																																																					
S	= 50%	S	= 25%	S	= 50%																																																																					
B	= 0%	B	= 0%	B	= 0%																																																																					
Kh	= 25%	Kh	= 50%																																																																							
LH	= 25%	LH	= 0%																																																																							
LN	= 95%	LN	= 95%																																																																							
S	= 25%	S	= 50%																																																																							
B	= 0%	B	= 0%																																																																							
Kh	= 50%	Kh	= 50%																																																																							
LH	= 0%	LH	= 0%																																																																							
LN	= 95%	LN	= 95%																																																																							
S	= 50%	S	= 50%																																																																							
B	= 0%	B	= 0%																																																																							
24 bb																																																																										
	<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 75%</td> <td>Kh</td><td>= 25%</td> <td>Kh</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 0%</td> <td>LN</td><td>= 0%</td> <td>LN</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 0%</td> <td>S</td><td>= 50%</td> <td>S</td><td>= 25%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 75%	Kh	= 25%	Kh	= 0%	LH	= 0%	LH	= 0%	LH	= 0%	LN	= 0%	LN	= 0%	LN	= 0%	S	= 0%	S	= 50%	S	= 25%	B	= 0%	B	= 0%	B	= 0%		<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 25%</td> <td>Kh</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 0%</td> <td>LN</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 50%</td> <td>S</td><td>= 25%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 25%	Kh	= 0%	LH	= 0%	LH	= 0%	LN	= 0%	LN	= 0%	S	= 50%	S	= 25%	B	= 0%	B	= 0%	<table> <tr> <td>Kh</td><td>= 0%</td> <td>Kh</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LH</td><td>= 0%</td> <td>LH</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>LN</td><td>= 0%</td> <td>LN</td><td>= 0%</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>= 25%</td> <td>S</td><td>= 25%</td> </tr> <tr> <td>B</td><td>= 0%</td> <td>B</td><td>= 0%</td> </tr> </table>	Kh	= 0%	Kh	= 0%	LH	= 0%	LH	= 0%	LN	= 0%	LN	= 0%	S	= 25%	S	= 25%	B	= 0%	B	= 0%
Kh	= 75%	Kh	= 25%	Kh	= 0%																																																																					
LH	= 0%	LH	= 0%	LH	= 0%																																																																					
LN	= 0%	LN	= 0%	LN	= 0%																																																																					
S	= 0%	S	= 50%	S	= 25%																																																																					
B	= 0%	B	= 0%	B	= 0%																																																																					
Kh	= 25%	Kh	= 0%																																																																							
LH	= 0%	LH	= 0%																																																																							
LN	= 0%	LN	= 0%																																																																							
S	= 50%	S	= 25%																																																																							
B	= 0%	B	= 0%																																																																							
Kh	= 0%	Kh	= 0%																																																																							
LH	= 0%	LH	= 0%																																																																							
LN	= 0%	LN	= 0%																																																																							
S	= 25%	S	= 25%																																																																							
B	= 0%	B	= 0%																																																																							

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
25 bb	  <p> Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 75% B = 0% </p>		  <p> Kh = 75% LH = 0% LN = 100% S = 50% B = 0% </p>		  <p> Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 95% </p>	
26 bb	  <p> Kh = 50% LH = 50% LN = 50% S = 25% B = 0% </p>		  <p> Kh = 25% LH = 0% LN = 95% S = 95% B = 0% </p>		  <p> Kh = 75% LH = 25% LN = 95% S = 75% </p>	
27 bb	  <p> Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0% </p>		  <p> Kh = 0% LH = 0% LN = 25% S = 50% B = 0% </p>		  <p> Kh = 50% LH = 25% LN = 50% S = 95% </p>	

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
28 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 95% LH = 25% LN = 0% S = 50%
29 bb						
		Kh = 50% LH = 0% LN = 75% S = 75% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100%
30 bb						
		Kh = 100% LH = 100% LN = 100% S = 100% B = 100%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 95% LH = 50% LN = 25% S = 50%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
31 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 95% LH = 0% LN = 0% S = 50%
32 bb						
		Kh = 50% LH = 25% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 50%
33 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
34 bb						
		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0%
35 bb						
		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 100% S = 50% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 50%
36 bb						
		Kh = 50% LH = 100% LN = 95% S = 95% B = 0%		Kh = 25% LH = 95% LN = 25% S = 50% B = 0%		Kh = 75% LH = 50% LN = 50% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
37 bb						
		Kh = 50% LH = 95% LN = 100% S = 50% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 75% LH = 25% LN = 25% S = 25%
38 bb						
		Kh = 50% LH = 25% LN = 50% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 75% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 25% S = 0%
39 bb						
		Kh = 25% LH = 25% LN = 25% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 75% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 25% S = 0%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
40 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%
41 bb						
		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 95% LH = 50% LN = 50% S = 25% B = 0%		Kh = 75% LH = 25% LN = 75% S = 25%
42 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 50% LN = 95% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
43 bb						
		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 50% S = 50%
44 bb						
		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 0% LH = 75% LN = 0% S = 75% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 0%
45 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 95% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
46 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 0%
47 bb						
		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 50% B = 0%		Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 25%
48 bb						
		Kh = 50% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 25% S = 25%

Kode	Makan siang	Sisa	Makan sore	Sisa	Makan pagi	Sisa
49 bb						
	Kh = 25% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 50% LH = 0% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 50% LH = 25% LN = 50% S = 25%	
50 bb						
	Kh = 0% LH = 0% LN = 0% S = 0% B = 0%		Kh = 25% LH = 25% LN = 25% S = 25% B = 0%		Kh = 75% LH = 0% LN = 0% S = 50%	