

Lampiran 1. Etik Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
DINAS KESEHATAN
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN
KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
Jalan Pahlawan No. 2 Magetan Kode Pos 63318 Telp. (0351) 895023 Fax. (0351) 895067
e-mail : rsud@magetan.go.id

SURAT LAIK ETIK
No: 064/KEPK/XII/2024

Judul Penelitian : Tingkat Kepuasan Pasien, Variasi Menu, Cita Rasa,
Kebersihan Peralatan Saji dan Pelayanan Petugas
Pramusaji di RSUD dr Sayidiman Magetan

Peneliti : Analla

Komite Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) RSUD dr. Sayidiman Magetan telah melakukan telaah etik terhadap Judul Penelitian di atas dan menyatakan telah menyetujui protokol di atas.

Demikian untuk dapat kami sampaikan. Atas perhatiannya Kami ucapkanTerimakasih.

Magetan, 27 Desember 2024

KETUA
KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN
RSUD dr.SAYIDIMAN MAGETAN


dr. Denny Sulistvorini, M.MRS
NIP.19771026 200701 2 006

Lampiran 2. Uji Validitas Kinerja dan Harapan

UJI VALIDITAS KINERJA					
No	Dimensi	Item	r Tabel	r Hitung	Keterangan
1	Variasi Menu	P1	0,632	0,638	Valid
		P2	0,632	0,866	Valid
		P3	0,632	0,67	Valid
		P4	0,632	0,775	Valid
2	Cita Rasa	P5	0,632	0,821	Valid
		P6	0,632	0,804	Valid
		P7	0,632	0,804	Valid
		P8	0,632	0,821	Valid
3	Kebersihan Peralatan Saji	P9	0,632	0,67	Valid
		P10	0,632	0,755	Valid
		P11	0,632	0,755	Valid
		P12	0,632	0,744	Valid
4	Pelayanan Petugas Pamusaji	P13	0,632	0,804	Valid
		P14	0,632	0,804	Valid
		P15	0,632	0,866	Valid
		P16	0,632	0,821	Valid

UJI VALIDITAS HARAPAN					
No	Dimensi	Item	r Tabel	r Hitung	Keterangan
1	Variasi Menu	P1	0,632	0,673	Valid
		P2	0,632	0,801	Valid
		P3	0,632	0,673	Valid
		P4	0,632	0,778	Valid
2	Cita Rasa	P5	0,632	0,722	Valid
		P6	0,632	0,722	Valid
		P7	0,632	0,667	Valid
		P8	0,632	0,673	Valid
3	Kebersihan Peralatan Saji	P9	0,632	0,946	Valid
		P10	0,632	0,801	Valid
		P11	0,632	0,667	Valid
		P12	0,632	0,946	Valid
4	Pelayanan Petugas Pamusaji	P13	0,632	0,667	Valid
		P14	0,632	0,946	Valid
		P15	0,632	0,778	Valid
		P16	0,632	0,778	Valid

Lampiran 3. Uji Reabilitas Kinerja dan Harapan

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.962	16

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.954	16

No	Kuisiomer	Nilai Alpha Cronbach's	KLasifikasi	Keterangan
1	Kinerja	0,962	Sangat tinggi	Reliabel
2	Harapan	0,954	Sangat tinggi	Reliabel

Lampiran 4. Informed Consent Untuk Pasien (Lembar Penjelasan Penelitian)

LEMBAR PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN (PSP)

Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Variasi Menu, Cita Rasa, Kebersihan Peralatan Saji, dan Pelayanan Petugas Pramusaji di RSUD dr. Sayidiman Magetan

Peneliti :

Analia (Nim P17111245102)

Saya mahasiswa Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Di Politeknik Kesehatan Malang yang sedang melakukan penelitian mengenai Tingkat Kepuasan Pasien terhadap Variasi Menu, Cita Rasa, Kebersihan Peralatan Saji, dan Pelayanan Petugas Pramusaji di RSUD dr. Sayidiman Magetan. Tujuan peneliti melakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kepuasan pasien terhadap variasi menu, cita rasa, kebersihan peralatan saji dan pelayanan petugas pramusaji di RSUD dr. Sayidiman Magetan.

Agar tercapainya tujuan dari penelitian ini, saya selaku peneliti mengharapkan partisipasi Bapak/Ibu/Saudara sebagai responden. Segala sesuatu dalam penelitian yang berhubungan dengan informasi yang diberikan responden menjadi tanggung jawab peneliti untuk menjaga kerahasiaannya, sangat diusahakan tidak ada orang lain yang membacanya kecuali peneliti sendiri dan semua data akan digunakan hanya untuk kepentingan penelitian. Informasi yang peneliti dapatkan dari Bapak/Ibu/Saudara akan dipergunakan dalam meningkatkan pelayanan makanan di RSUD dr. Sayidiman Magetan.

Apabila Bapak/Ibu/Saudara tidak menginginkan menjadi bagian dari responden penelitian ini, Bapak/Ibu/Saudara berhak menolak dan tidak ikut berperan serta dalam penelitian ini tanpa ada ganjaran apapun. Keikutsertaan sebagai responden dalam penelitian ini adalah bersifat sukarela.

Peneliti



Analia

Lampiran 5. Informed Consent Untuk Pasien (Lembar Persetujuan Responden)

**LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)**

Nama : *[Handwritten Signature]*
Umur : *[Handwritten]*
Alamat : *[Handwritten Address]*

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama Peneliti : Analia
NIM : P17111245102
Institusi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang
Judul Penelitian : Tingkat Kepuasan Pasien, Variasi Menu, Cita Rasa, Kebersihan Peralatan Saji dan Pelayanan Petugas Pramusaji di RSUD dr. Sayidiman Magetan

Saya bersedia untuk mengisi kuesioner yang akan dibagikan dengan sejujur-jujurnya. Dengan ketentuan, hasil jawaban akan dirahasiakan dan hanya semata-mata untuk kepentingan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya sampaikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Magetan, 23 Januari 2025 .

Saksi

[Handwritten Signature]

(*[Handwritten Name]*)

Responden

[Handwritten Signature]

(*[Handwritten Name]*)

Nama Pasien : Ny. N
Jenis Kelamin : P.
Tanggal lahir : 6.9.1991 .
Pekerjaan : Swasta .
Pendidikan : SUTA .
Tanggal MRS : 21.1.2025 / 20 = 14 .
Ruang Perawatan : Y&S tira .
Diagnosa Medis : of gigi ll manus (5)
Diet yang diberikan : Nasi
Pantangan Makanan : - .

Lampiran 7. Kuesioner Penelitian terkait Kinerja

KUESIONER PENELITIAN
TINGKAT KEPUASAN PASIEN, VARIASI MENU, CITA RASA,
KEBERSIHAN PERALATAN SAJI DAN PELAYANAN PETUGAS PRAMUSAJI DI RSUD dr.
SAYIDIMAN MAGETAN

Jawablah pertanyaan dibawah ini yang menyangkut Kinerja terhadap Variasi Menu, Cita Rasa, Kebersihan Peralatan Saji dan Pelayanan Petugas Pramusaji di RSUD dr. Sayidiman Magetan dengan memberikan tanda / (contreng) untuk setiap pertanyaan ini sesuai dengan kenyataan yang diterima dalam pertanyaan pada kolom :

SB = Sangat Baik

Baik = Baik

KB = Kurang Baik

TB = Tidak Baik

No	Pertanyaan	SB	B	KB	TB
Variasi Menu					
1	Bagaimana menurut anda variasi sayur yang disajikan		✓		
2	Bagaimana menurut anda variasi lauk yang disajikan		✓		
3	Bagaimana menurut anda variasi snack yang disajikan		✓		
4	Bagaimana menurut anda variasi pengolahan makanan yang disajikan		✓		
Cita Rasa					
5	Bagaimana menurut anda rasa makanan yang disajikan		✓		
6	Bagaimana menurut anda aroma makanan yang disajikan		✓		
7	Bagaimana menurut anda suhu makanan yang disajikan		✓		

No	Pertanyaan	SB	B	KB	TB
8	Bagaimana menurut anda tekstur makanan yang disajikan		✓		
Kebersihan Peralatan Saji					
9	Bagaimana menurut anda kebersihan peralatan makan pasien		✓		
10	Bagaimana menurut anda permukaan peralatan makan pasien (contoh berminyak)		✓		
11	Bagaimana menurut anda penyajian makanan dalam hal tutup alat penyajian (plato ada tutupnya, piring dan mangkok ada plastik wrapping)		✓		
12	Bagaimana menurut anda kelengkapan alat makan pasien terutama sendok		✓		
Pelayanan Petugas Pramusaji					
13	Bagaimana menurut anda kerapian petugas pramusaji dalam berpenampilan		✓		
14	Bagaimana menurut anda keramahan dan kesopanan petugas pramusaji dalam menyajikan makanan		✓		
15	Bagaimana menurut anda ketepatan petugas pramusaji dalam menyajikan makanan (makan pagi jam 05.30-07.00, makan siang jam 11.00 – 13.00, makan sore jam 16.30 – 18.00)		✓		
16	Bagaimana menurut anda penggunaan kalimat-kalimat petugas pramusaji dalam menanyakan identitas pasien dan menjelaskan alat makan akan diambil setelah 1 jam penyajian makanan			✓	

Sumber : Aliffianti, 2016

Lampiran 8. Kuesioner Penelitian terkait Harapan Pasien

KUESIONER PENELITIAN
TINGKAT KEPUASAN PASIEN, VARIASI MENU, CITA RASA,
KEBERSIHAN PERALATAN SAJI DAN PELAYANAN PETUGAS PRAMUSAJI DI RSUD dr.
SAYIDIMAN MAGETAN

Jawablah pertanyaan dibawah ini yang menyangkut Harapan Pasien terhadap Variasi Menu, Cita Rasa, Kebersihan Peralatan Saji dan Pelayanan Petugas Pramusaji di RSUD dr. Sayidiman Magetan dengan memberikan tanda / (contreng) untuk setiap pertanyaan ini sesuai dengan kenyataan yang diterima dalam pertanyaan pada kolom :

- SP = Sangat Penting
- Penting = Penting
- KP = Kurang Penting
- TP = Tidak Penting

No	Pertanyaan	SP	P	KP	TP
Variasi Menu					
1	Bagaimana menurut anda variasi sayur yang disajikan		✓		
2	Bagaimana menurut anda variasi lauk yang disajikan		✓		
3	Bagaimana menurut anda variasi snack yang disajikan		✓		
4	Bagaimana menurut anda variasi pengolahan makanan yang disajikan		✓		
Cita Rasa					
5	Bagaimana menurut anda rasa makanan yang disajikan		✓		
6	Bagaimana menurut anda aroma makanan yang disajikan		✓		
7	Bagaimana menurut anda suhu makanan yang disajikan		✓		

No	Pertanyaan	SP	P	KP	TP
8	Bagaimana menurut anda tekstur makanan yang disajikan		✓		
Kebersihan Peralatan Saji					
9	Bagaimana menurut anda kebersihan peralatan makan pasien		✓		
10	Bagaimana menurut anda permukaan peralatan makan pasien (contoh berminyak)		✓		
11	Bagaimana menurut anda penyajian makanan dalam hal tutup alat penyajian (plato ada tutupnya, piring dan mangkok ada plastik wrapping)		✓		
12	Bagaimana menurut anda kelengkapan alat makan pasien terutama sendok		✓		
Pelayanan Petugas Pramusaji					
13	Bagaimana menurut anda kerapian petugas pramusaji dalam berpenampilan		✓		
14	Bagaimana menurut anda keramahan dan kesopanan petugas pramusaji dalam menyajikan makanan		✓		
15	Bagaimana menurut anda ketepatan petugas pramusaji dalam menyajikan makanan (makan pagi jam 05.30-07.00, makan siang jam 11.00 – 12.00, makan sore jam 16.30 – 17.00)		✓		
16	Bagaimana menurut anda penggunaan kalimat-kalimat petugas pramusaji dalam menanyakan identitas pasien dan menjelaskan alat makan akan diambil setelah 1 jam penyajian makanan		✓		

Sumber : Aliffianti, 2016

Lampiran 9. List Wawancara dan Observasi Perencanaan Menu

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Penyelenggara melibatkan siapa saja dalam menyusun menu	Kepala Instalasi, kepala shift, petugas pengolah makanan dan ahli gizi
2	Apakah penyelenggara menyebar kuisisioner berupa tanggapan/ keluhan konsumen mengenai menu yang disajikan	Ya, biasanya oleh mahasiswa gizi yang PKL di RSUD dr. Sayidiman
3	Apa kriteria utama yang digunakan dalam perencanaan menu dirumah sakit ini?	Pertimbangan harga, daya terima dan ketersediaan bahan di pasar
4	Seberapa sering menu dirubah atau diperbarui dan apa yang menjadi dasar perubahannya?	Tidak tentu, tergantung daya terima makanan menurun yang bisa dilihat dari waste ataupun hasil kuisisioner
5	Apa peran tim gizi dalam proses perencanaan menu dan bagaimana koordinasi antar anggota tim?	Peran : memberikan masukan tentang menu, sebagai pengendali harga, menentukan menu Koordinasi : bersama dengan tenaga pengolah sebagai pelaksana, ahli gizi melakukan uji organoleptik setelah sesuai standar dibuat standar menu
6	Bagaimana proses pengadaan bahan makanan dan bagaimana memastikan kualitas bahan tersebut	Pengadaan bahan makanan dilakukan oleh pihak ketiga, yaitu koperasi Husada Sakti, koperasi ini adalah milik pegawai RSUD dr. Sayidiman Magetan. Pengadaan bahan makanan dibagi menjadi 2 kategori, yaitu pengadaan bahan makanan basah dan bahan makanan kering. Pengadaan bahan makanan basah dilakukan setiap

No	Pertanyaan	Jawaban
		<p>hari dengan mempertimbangkan beberapa faktor antara lain ketersediaan stok bahan makanan, siklus menu yang telah ditetapkan, standar porsi yang harus dipenuhi serta jumlah pasien yang dilayani berdasarkan rancangan diet pasien dan spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan. Sementara untuk pengadaan bahan makanan kering dilakukan setiap satu bulan sekali dan bahan datang menyesuaikan permintaan atau berdasarkan stok bahan makanan, sehingga pengelolaan bahan makanan lebih efisien, menghindari penumpukan stok yang berlebihan dan memastikan ketersediaan bahan makanan kering yang cukup untuk memenuhi kebutuhan pelayanan gizi.</p>

Lampiran 10. List Wawancara dan Observasi Penyajian Makanan

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Petugas pemorsian apakah menggunakan sendok/penjepit dalam pemorsian lauk?	Ya, mereka menggunakan sendok/ penjepit
2	APD apa saja yang harus digunakan oleh petugas pemorsian	Tutup kepala bagi yang tidak berjilbab, masker, sarung tangan plastik, celemek dan alas kaki
3	Bagaimana solusi jika ada petugas pemorsian yang tidak taat dalam pemakaian APD	Ditegur dan di berikan pengarahan akan pentingnya APD
4	APD apa saja yang harus dipakai oleh petugas masak?	Baju kerja, tutup kepala jika tidak berjilbab, masker, sarung tangan plastik, celemek dan alas kaki
5	Berapa suhu penyimpanan bahan matang?	>60° C
6	Berapa lama sebaiknya kereta makan dibersihkan?	Untuk kereta makan : setelah penyajian makanan Untuk kereta alat makan kotor: setelah pengambilan alat makan Untuk pembersihan total : 1 bulan sekali

Lampiran 11. Tabulasi Data terkait Kinerja

No	Variasi menu					Cita Rasa					Kebersihan Peralatan Saji					Pelayanan Petugas Pramusaji				
Responden	x1.1	x1.2	x1.3	x1.4	total	x2.1	x2.2	x2.3	x2.4	total	x3.1	x3.2	x3.3	x3.4	total	x4.1	x4.2	x4.3	x4.4	total
1	3	2	3	2	10	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
2	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
3	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
4	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
5	3	3	3	3	12	3	3	2	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
6	3	2	3	3	11	3	3	2	3	11	3	3	3	2	11	3	3	3	3	12
7	3	3	3	3	12	3	3	2	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
8	3	3	3	3	12	3	3	2	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
9	3	3	3	3	12	3	3	2	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
10	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
13	3	3	3	3	12	3	3	4	3	13	3	3	4	4	14	4	4	3	4	15
14	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
15	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16
17	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11
18	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11
19	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11
20	3	2	3	2	10	2	3	3	2	10	3	2	3	2	10	3	3	3	2	11
21	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
22	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
23	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	2	3	3	11	3	3	3	3	12
24	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12



No	Variasi menu					Cita Rasa					Kebersihan Peralatan Saji					Pelayanan Petugas Pramusaji				
Responden	x1.1	x1.2	x1.3	x1.4	total	x2.1	x2.2	x2.3	x2.4	total	x3.1	x3.2	x3.3	x3.4	total	x4.1	x4.2	x4.3	x4.4	total
25	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
26	3	3	3	3	12	2	3	3	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
27	3	3	3	3	12	2	3	2	3	10	2	3	3	3	11	3	3	3	3	12
28	4	3	3	3	13	2	3	3	4	12	4	4	3	3	14	3	3	4	3	13
29	3	3	2	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
30	3	3	2	3	11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
31	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16
32	4	3	4	4	15	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
33	4	4	4	4	16	4	4	3	4	15	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16
34	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
35	4	3	3	3	13	4	3	4	3	14	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
36	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11	3	3	3	2	11	3	3	3	3	12
37	3	3	3	3	12	4	3	2	3	12	3	3	3	2	11	4	4	4	4	16
38	4	4	3	4	15	4	3	3	3	13	3	3	3	3	12	4	3	3	3	13
39	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11	3	3	3	3	12
40	3	3	3	4	13	3	3	4	3	13	3	3	4	3	13	3	3	4	3	13
41	4	4	3	3	14	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
42	3	3	3	3	12	4	4	4	4	16	3	3	4	3	13	4	4	4	4	16
43	4	4	3	3	14	3	4	3	3	13	3	4	4	4	15	4	4	3	4	15
44	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
45	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11	3	3	4	3	13
46	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
47	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11
total	150	144	143	145	582	142	146	140	144	572	144	144	148	140	576	149	148	149	143	589
rata-rata	3,2	3,1	3,0	3,1	12,4	3,0	3,1	3,0	3,1	12,2	3,1	3,1	3,1	3,0	12,3	3,2	3,1	3,2	3,0	12,5

Lampiran 12. Tabulasi Data Terkait Harapan

No	Variasi menu					Cita Rasa					Kebersihan Peralatan Saji					Pelayanan Petugas Pramusaji				
Responden	x1.1	x1.2	x1.3	x1.4	total	x2.1	x2.2	x2.3	x2.4	total	x3.1	x3.2	x3.3	x3.4	total	x4.1	x4.2	x4.3	x4.4	total
1	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
2	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
3	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
4	4	4	4	4	16	4	3	3	3	13	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
5	3	3	3	4	13	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
6	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
7	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
8	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
9	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
10	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
13	4	4	3	3	14	4	4	3	4	15	4	4	4	3	15	3	3	3	4	13
14	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
15	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
16	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
17	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
18	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
19	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
20	4	4	3	4	15	4	4	4	4	16	3	3	3	3	12	4	4	3	3	14
21	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
22	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
23	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
24	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12


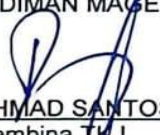
No	Variasi menu					Cita Rasa					Kebersihan Peralatan Saji					Pelayanan Petugas Pramusaji				
Responden	x1.1	x1.2	x1.3	x1.4	total	x2.1	x2.2	x2.3	x2.4	total	x3.1	x3.2	x3.3	x3.4	total	x4.1	x4.2	x4.3	x4.4	total
25	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
26	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
27	4	4	4	4	16	4	3	3	4	14	4	4	4	4	16	3	3	4	4	14
28	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
29	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
30	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
31	4	4	3	4	15	4	3	4	3	14	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16
32	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
33	3	4	4	4	15	4	3	4	4	15	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16
34	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
35	4	3	3	3	13	4	4	3	4	15	4	3	3	3	13	4	3	3	3	13
36	3	3	3	3	12	4	3	3	3	13	4	3	3	3	13	3	4	4	3	14
37	4	4	4	4	16	4	3	4	3	14	4	4	4	4	16	3	4	4	4	15
38	4	4	3	3	14	3	3	3	4	13	4	4	4	4	16	4	4	3	3	14
39	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
40	3	4	3	3	13	4	3	3	3	13	4	3	3	4	14	3	3	3	4	13
41	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
42	3	3	3	3	12	4	3	4	4	15	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13
43	3	4	3	3	13	4	3	3	3	13	4	3	4	4	15	4	4	3	4	15
44	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
45	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
46	4	3	4	3	14	4	4	3	3	14	4	3	4	3	14	3	4	3	3	13
47	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
total	150	151	146	148	595	154	145	146	148	593	153	147	149	148	597	147	150	146	148	591
rata-rata	3,2	3,2	3,1	3,1	12,7	3,3	3,1	3,1	3,1	12,6	3,3	3,1	3,2	3,1	12,7	3,1	3,2	3,1	3,1	12,6


Lampiran 13. SPO Perencanaan Menu

<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>  <p>Jl. Pahlawan No. 2 Magetan</p>	PERENCANAAN MENU		
	<p>Nomor Dokumentasi</p> <p>65/SPO / 403.300 / 2022 4</p>	<p>Nomor Revisi</p> <p>4</p>	<p>Halaman</p> <p>1 / 2</p>
<p>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</p>	<p>Tanggal Terbit</p> <p>01 DEC 2022</p>	<p>Ditetapkan DIREKTUR RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN MAGETAN</p>  <p><u>dr.ROCHMAD SANTOSO</u> Pembina TKI NIP.19750719 200312 1 003</p>	
<p>PENGERTIAN</p>	<p>Kegiatan menyusun siklus hidangan dengan variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di Instalasi Nutrisi</p>		
<p>TUJUAN</p>	<p>Sebagai acuan penerapan langkah – langkah dalam penyusunan standar menu agar tersedianya siklus menu dan pedoman menu untuk pasien.</p>		
<p>KEBIJAKAN</p>	<p>SK Direktur RSUD dr. Sayidiman Magetan No. 188/227.1/Kept /403.300/2022 tentang Pemberlakuan Kebijakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>		
<p>PROSEDUR</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kepala Instalasi Gizi membentuk tim penyusunan menu yang terdiri dari dietisien dan petugas pengolah makanan 2. Tim penyusunan menu mengumpulkan data-data: <ol style="list-style-type: none"> a. Kebijakan institusi tentang penyelenggaraan makanan b. Sumber daya manusia yang ada, meliputi jumlah petugas pengolah dan kualitas keahliannya c. Peralatan yang tersedia d. Jenis dan jumlah konsumen e. Tanggapan atau keluhan dari pasien terhadap menu yang sudah ada 3. Tim penyusunan menu mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang dan sore pada satu putaran menu, termasuk makanan selingan 4. Tim penyusunan menu menetapkan pola menu dan master menu 5. Tim penyusunan menu menetapkan jenis masakan 		



<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>  <p>Jl. Pahlawan No. 2 Magetan</p>	PERENCANAAN MENU		
PROSEDUR	<p>Nomor Dokumentasi</p> <p>65 / PO / 403.300 / 2022</p>	<p>Nomor Revisi</p> <p style="text-align: center;">4</p>	<p>Halaman</p> <p style="text-align: center;">2/2</p>
	UNIT TERKAIT		
	<p>8. Tim penyusunan menu membuat standar resep dan standar bumbu dari menu baru</p> <p>9. Tim penyusunan menu menentukan penempatan menu dalam siklus menu 10 hari</p> <p>10. Tim penyusunan menu melakukan uji coba menu baru kepada pasien</p> <p>11. Tim penyusunan menu melakukan evaluasi menu</p>		
	<p>6. Tim penyusunan menu menetapkan pedoman menu</p> <p>7. Tim penyusunan menu melakukan uji coba menu baru</p>		


Lampiran 14. SPO Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>  <p>Jl. Pahlawan No. 2 Magetan</p>	PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN		
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	<p>Nomor Dokumentasi</p> <p>69 / SPO / 403.300 / 2022⁴</p>	<p>Nomor Revisi</p>	<p>Halaman</p> <p>1 / 2</p>
	<p>Tanggal Terbit</p> <p>01 DEC 2022</p>	<p>Ditetapkan DIREKTUR RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN MAGETAN</p>  <p>dr.ROCHMAD SANTOSO Pembina T.I NIP.19750719 200312 1 003</p>	
PENGERTIAN	<p>Serangkaian kegiatan untuk menetapkan macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diperlukan untuk kebutuhan satu (1) bulan</p>		
TUJUAN	<p>Sebagai acuan penerapan langkah-langkah perencanaan kebutuhan bahan makanan sehingga tersedia taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan untuk kebutuhan satu bulan</p>		
KEBIJAKAN	<p>SK Direktur RSUD dr. Sayidiman Magetan No. 188/227.1/Kept /403.300/2022 tentang Pemberlakuan Kebijakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>		
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinator MSPM menyusun macam bahan makanan yang diperlukan lalu menggolongkan bahan makanan apakah termasuk dalam: <ol style="list-style-type: none"> a. Bahan makanan segar/basah b. Bahan makanan kering 2. Koordinator MSPM menghitung kebutuhan semua bahan makanan satu persatu dengan cara: <ol style="list-style-type: none"> a. Menetapkan jumlah konsumen rata-rata yang dilayani b. Mengitung macam dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu (siklus menu 10 hari) c. Menghitung berapa siklus dalam satu periode yang telah ditetapkan dengan menggunakan kalender (dalam satu bulan berlaku 3 siklus) d. Menghitung kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu satu bulan 		

<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>  <p>Jl. Pahlawan No. 2 Magetan</p>	<p>PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN</p>		
<p>PROSEDUR</p>	<p>Nomor Dokumentasi</p> <p>67/ SPO / 403.300 / 2022</p>	<p>Nomor Revisi</p> <p>4</p>	<p>Halaman</p> <p>2/2</p>
<p>UNIT TERKAIT</p>	<p>e. Masukkan dalam formulir kebutuhan bahan makanan yang telah dilengkapi dengan spesifikasi f. Koordinator MSPM melaporkan hasil perhitungan kepada Kepala Instalasi Gizi</p>		

Lampiran 15. SPO Pengolahan Makanan

Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan  Jl. Pahlawan No. 2 Magetan	PENGOLAHAN MAKANAN		
	Nomor Dokumentasi	Nomor Revisi	Halaman
	29 / SPO / 403.300 / 2022 ³		1 / 2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 01 DEC 2022	Ditetapkan DIREKTUR RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN MAGETAN  dr. ROCHMAD SANTOSO Pembina Tk. I NIP. 19750719 200312 1 003	
PENGERTIAN	Tata cara mengolah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi		
TUJUAN	Sebagai acuan penerapan langkah – langkah pengolahan makanan sehingga tersedia makanan untuk pasien sesuai dengan diet dan ketentuan yang berlaku, serta aman untuk dikonsumsi		
KEBIJAKAN	SK Direktur RSUD dr. Sayidiman Magetan No. 188/227.1/Kept /403.300/2022 tentang Pemberlakuan Kebijakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan		
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Petugas pengolah mempersiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas 2. Petugas pengolah memperhatikan suhu dan waktu karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda 3. Petugas pengolah menjaga suhu pengolahan minimal 90°C agar kuman patogen mati 4. Petugas melakukan prioritas dalam memasak: <ol style="list-style-type: none"> a. Petugas mendahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering b. Petugas memasak makanan rawan seperti makanan berkuah, paling akhir c. Petugas menyimpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak di lemari es 5. Petugas menyimpan makanan masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas 6. Petugas memperhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang 7. Petugas tidak menjamah makanan masak dengan tangan, tetapi menggunakan alat seperti penjepit, sendok atau sarung tangan 		

<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>  <p>Jl. Pahlawan No. 2 Magetan</p>	PENGOLAHAN MAKANAN		
PROSEDUR	Nomor Dokumentasi	Nomor Revisi 3	Halaman 6 / 6
UNIT TERKAIT	<p>8. Petugas mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci setelah selesai digunakan</p>		

Wag / SPO / 403.300 / 2022

Lampiran 16. SPO Penyimpanan Makanan Masak

Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan  Jl. Pahlawan No. 2 Magetan	PENYIMPANAN MAKANAN MASAK		
	Nomor Dokumen 048 / SPO / 403.300 / 2022	Nomor Revisi 3	Halaman 1 / 1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal terbit 01 DEC 2022	Ditetapkan DIREKTUR RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN MAGETAN  dr. ROCHMAD SANTOSO Pembina Tk. II NIP. 19750719 200312 1 003	
PENGERTIAN	Serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menata, menyimpan dan memelihara keamanan makanan yang sudah dimasak		
TUJUAN	Sebagai acuan penerapan langkah – langkah penyimpanan makanan masak agar tersedia makanan yang aman dikonsumsi untuk pasien		
KEBIJAKAN	SK Direktur RSUD dr. Sayidiman Magetan No. 188/227.1/Kept /403.300/2022 tentang Pemberlakuan Kebijakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan		
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Petugas memisahkan makanan masak dengan bahan makanan mentah 2. Petugas memperhatikan prinsip First In First Out (FIFO) yaitu menggunakan makanan yang disimpan lebih dahulu 3. Petugas memisahkan tempat atau wadah penyimpanan untuk setiap jenis makanan masak 4. Petugas menempatkan makanan masak dalam wadah tertutup 5. Petugas menghindari penempatan makanan dalam wadah terbuka dan tumpang tindih 6. Petugas menyimpan makanan kering dalam suhu 25 - 30°C 7. Petugas menyimpan makanan berkuah/basah dalam suhu > 60°C 8. Petugas menyimpan santan, susu dan telur dalam suhu: <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 65,5°C jika akan segera disajikan • -5°C s/d -1°C jika belum segera disajikan 		
UNIT TERKAIT			

Lampiran 17.SPO Pemakaian APD

<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>  <p>Jl. Pahlawan No. 2 Magetan</p>	PEMAKAIAN APD		
	Nomor Dokumen GSB / SPO / 403.300 / 2022	Nomor Revisi 3	Halaman 1/1
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	Tanggal Terbit 01 DEC 2022	<p style="text-align: center;">Ditetapkan DIREKTUR RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN MAGETAN</p>  <p style="text-align: center;">dr.ROCHMAD SANJOSO Pembina TK. NIP.19750719 200312 1 003</p>	
PENGERTIAN	Tata cara memakai APD (Alat Pelindung Diri) yang pada saat melakukan kegiatan pelayanan makanan mulai dari proses penerimaan bahan makanan sampai dengan pemorsian makanan yang akan disajikan kepada pasien.		
TUJUAN	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah dalam memakai APD yang benar.		
KEBIJAKAN	SK Direktur RSUD dr. Sayidiman Magetan No. 188/227.1/Kept/403.300/2022 tentang Pemberlakuan Kebijakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan		
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semua petugas mengenakan APD pada saat melakukan kegiatan penerimaan, persiapan bahan makanan, pengolahan makanan dan pemorsian makanan sebelum didistribusikan kepada pasien 2. Semua petugas yang memasuki ruang pengolahan dan pemorsian makanan harus memakai APD 3. Petugas penerimaan mengenakan APD berupa baju kerja, celemek, masker, tutup kepala dan alas kaki 4. Petugas persiapan buah dan pemorsian makanan mengenakan APD berupa baju kerja, celemek, masker, sarung tangan dan alas kaki 5. Petugas pengolahan makanan mengenakan APD berupa baju kerja, celemek, masker, tutup kepala dan alas kaki 6. Petugas mengenakan APD dengan urutan memakai alas kaki, kemudian baju kerja, celemek, pakai masker dan sarung tangan. 7. Petugas memakai APD pada saat kegiatan berlangsung 8. Lepas masker dan sarung tangan (dibuang) setelah selesai kegiatan 		
UNIT TERKAIT			

Lampiran 18. SPO Hiegene Tenaga Penjamah Makanan

<p>Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan</p>  <p>Jl. Pahlawan No. 2 Magetan</p>	HIGIENE TENAGA PENJAMAH MAKANAN		
	<p>Nomor Dokumen <i>660</i> / SPO / 403.300 / 2022</p>	<p>Nomor Revisi 3</p>	<p>Halaman 1/1</p>
<p>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</p>	<p>Tanggal Terbit <i>01 DEC 2022</i></p>	<p>Ditetapkan DIREKTUR RUMAH SAKIT UMUM DAERAH dr. SAYIDIMAN MAGETAN</p>  <p><u>dr.ROCHMAD SANTOSO</u> Pembina TKJ NIP.19750719 200312 1 003</p>	
PENGERertian	Tata cara menjaga kebersihan tenaga penjamah makanan		
TUJUAN	Sebagai acuan penerapan langkah-langkah dalam menjaga enjaga kebersihan diri dan kesehatan tubuh agar tidak menjadi vector penyebaran kuman melalui makanan		
KEBIJAKAN	SK Direktur RSUD dr. Sayidiman Magetan No. 188/227.1/KepU/403.300/2022 tentang Pemberlakuan Kebijakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Sayidiman Magetan		
PROSEDUR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenaga penjamah makanan mengenakan pakaian kerja yang bersih, lengkap dan rapi. 2. Tenaga penjamah makanan menjaga kebersihan diri (mandi teratur dengan sabun, membersihkan kuku, hidung dan telinga. 3. Tenaga penjamah menutup luka teriris dengan plester tahan air 4. Tenaga penjamah membiasakan diri agar tidak batuk, bersin, menyisir rambut di dekat makanan 5. Tenaga penjamah makanan mencuci tangan sebelum bekerja 6. Tenaga penjamah memegang, mengambil dan memindahkan makanan dengan menggunakan alat 7. Tenaga penjamah makanan tidak bercakap-cakap ketika bekerja 8. Tenaga penjamah makanan 1 (satu) tahun sekali melakukan chek up kesehatan 		
UNIT TERKAIT			

Lampiran 19. Dokumentasi Ruangan yang digunakan untuk Penelitian



Lampiran 20. Dokumentasi Penyajian Makanan di RSUD dr Sayidiman
Magetan



Menu makan siang kelas III



Menu makan siang kelas I dan II

Lampiran 21. Dokumentasi Pasien dalam mengisi Kuesioner Penelitian



Lampiran 22. Tempat makan pasien kelas III/Plato yang ditemukan kotor



Keterangan gambar : Kotoran ditemukan di sela-sela plato (alat makan kelas III) , saran dari kepala Instalasi Nutrisi RSUD dr. Sayidiman Magetan agar piring/ plato pasien dibersihkan secara optimal.

Lampiran 23. Siklus Menu RSUD dr. Sayidiman Magetan

HARI	PAGI	SIANG	SORE
1	Nasi Ayam bumbu rujak Tempe bumbu kuning Oseng-oseng: wortel, buncis, jagung manis	Nasi Lele bumbu kuning Pepes tahu + kemangi Sayur bobor: bayam, labu siam Buah Pepaya	Nasi Rolade ayam Tahu bumbu kuning Sup: kacang merah, wortel, bunga kol Kelas 1 : jeruk keprok
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
2	Nasi Telur Ceplok Tahu bacem Cah : kacang panjang, taoge, wortel, bakso (bakso 1 untuk 4)	Nasi Gadon ayam Nugget Tempe Sayur bening : bayam, labu air, kemangi Buah Semangka	Nasi Ayam goreng Tempe bumbu kuning Asem-asem kuah banyak : Labu siam, wortel Kelas 1: pisang ambon
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
3	Nasi Ayam bumbu kuning Tahu bumbu tomat Kare : wortel, buncis, sawi putih, seledri, prey	Nasi Lele goreng Tahu fantasi Sayur bobor : bayam, labu siam Buah Pepaya	Nasi Telur dadar Tempe goreng Oseng: kacang panjang, kangkung, taoge panjang Kelas 1: pear
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
4	Nasi Ayam filet 6 potong kotak Telur rebus setengah Tahu goreng/ bumbu rujak Timlo : wortel, jamur kuping, bihun, seledri, prey	Nasi Ayam goreng Botok Sayur asem : kangkung, kacang panjang, taoge, kedele Buah Semangka	Nasi Daging bumbu rawon Tahu bumbu rujak Rawon : labu siam Lalap : taoge rebus, seledri Kelas 1: jeruk
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
5	Nasi Soto ayam Tahu bumbu kuning Perkedel kentang Lalapan : taoge kacang ijo, soun, seledri	Nasi Bandeng Presto Tempe bacem Sayur bening : bayam, labu air Buah Pisang raja	Nasi Telur dadar Perkedel tahu Kare : wortel, buncis, sawi putih, seledri, prey Kelas 1: pisang ambon
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
6	Nasi Ayam rolade Tempe bumbu kuning Asem-asem : wortel, buncis, sawi buncis, jagung manis	Nasi Ayam goreng Tahu fantasi Sup : wortel, buncis, kembang kol, pey, seledri Buah Pepaya	Nasi Telur ceplok Tempe bumbu bali Bobor : kacang panjang, labu siam Kelas 1: pisang ambom
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
7	Nasi Telur bumbu kuning Tahu bacem Orak arik: wortel, buncis, sawi putih	Nasi Soto ayam Tempe bumbu kuning Perkedel kentang Lalapan : taoge kacang ijo, soun, seledri Buah Pisang ambon	Nasi Gadon Sambal goreng tahu Sayur bening: bayam, labu air, jagung manis Kelas 1: Jeruk
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
8	Nasi Daging bumbu rawon Tempe bumbu kuning Rawon : labu siam Lalap : taoge rebus, seledri	Nasi Ayam bumbu Tahu bumbu kuning Sup : wortel, buncis, kembang kol, makaroni Buah Semangka	Nasi Ayam goreng tepung Perkedel tahu Cap jay: : wortel, sawi putih, kembang kol, seledri Kelas 1: Pisang ambon
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
9	Nasi Tahu fantasi Bakso isi 4 Oseng : wortel, sawi putih, jamur kuping	Nasi Dadon ayam Nuget tempe Sayur bening: wortel, bayam, kacang panjang Buah Pisang susu	Nasi Ayam filet 6 potong Telur rebus setengah Tahu goreng/ bumbu rujak Timlo : wortel, jamur kuping, bihun, seledri, prey Kelas 1: Pear
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
10	Nasi Ayam bumbu kecap Tempe bumbu bali penyet Orak-arik : wortel, buncis, sawi putih	Nasi Daging empal Tahu goreng Sup : wortel, buncis, kembang kol, makaroni Buah Pepaya	Nasi Soto ayam Tempe bumbu kuning Perkedel kentang Lalapan : taoge kacang ijo, soun, seledri Kelas 1: Pisang ambon
Snack	Menyesuaikan		

HARI	PAGI	SIANG	SORE
11	Nasi Telur bumbu Tempe bumbu bali Kare : wortel, buncis, sawi putih, seledri	Nasi Bandeng presto Tahu fantasi Lodeh : kapri, labu siam Buah Semangka	Nasi Ayam goreng tepung Tahu bumbu bali Oseng kacang panjang Kelas 1: Pear
Snack	Menyesuaikan		

Lampiran 25. Surat Ijin Belajar Biaya Mandiri



PEMERINTAH KABUPATEN MAGETAN
SEKRETARIAT DAERAH

Jl Basuki Rachmat Timur 1 Magetan Kode Pos 63314
Telepon (0351) 894480-895054 Fax. (0351) 894619

SURAT IZIN TUGAS BELAJAR BIAYA MANDIRI

NOMOR : 800.1.4.1/1377/403.203/2024

- Dasar : 1. Permohonan Sdr. ANALIA, A.Md.Gz., Tanggal 10 Juli 2024.
2. Rekomendasi Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan Nomor 800/4077/403.103/2024 tanggal 11 Juli 2024.
3. Persetujuan Pj. Bupati Magetan tanggal 24 September 2024.
4. Surat Edaran Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi No. 28 Tahun 2021 tentang pengembangan kompetensi bagi PNS melalui jalur Pendidikan.

MENGIZINKAN

- Kepada : Nama : ANALIA, A.Md.Gz.
NIP : 197806242011012002
Pangkat / Gol. Ruang : Penata Muda Tingkat I/ III-b
Jabatan : Nutrisionis Mahir/Pelaksana Lanjutan
Instansi : UOBK RSUD dr. Sayidiman Kab. Magetan
- Untuk : melanjutkan Pendidikan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika dan Profesi Dietisien pada Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang Kampus Ponorogo Tahun Akademik 2024/2025 dengan akreditasi Unggul, dengan ketentuan:
1. Perkuliahan/pembelajaran diberikan diluar jam kerja dan tidak mengganggu tugas kedinasan.
 2. Biaya pendidikan sepenuhnya ditanggung oleh yang bersangkutan.
 3. Tidak akan menuntut penyesuaian ijazah.
 4. PNS yang menjalani tugas belajar biaya mandiri tidak dibebastugaskan dari tugasnya.
 5. Tugas belajar biaya mandiri ini dinyatakan tidak berlaku apabila :
 - a. Dalam proses belajar mengajar yang ditempuh oleh yang bersangkutan ternyata melanggar ketentuan standar dan norma akademik berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - b. Dikemudian hari terbukti perolehan ijazah/tanda kelulusannya secara tidak sah maka akan dikenakan sanksi menurut ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 6. Penyelesaian tugas belajar biaya mandiri sebagai berikut :
 - a. Penyelesaian tugas belajar biaya mandiri sesuai batas waktu normatif program studi yang berlaku pada masing-masing perguruan tinggi.
 - b. Dalam hal tidak dapat menyelesaikan tugas belajar biaya mandiri sesuai dengan poin 6a diatas maka dapat diperpanjang jangka waktu tugas belajar paling banyak 2 (dua) semester atau 1 (satu) tahun.
 - c. Dalam hal tidak dapat menyelesaikan tugas belajar biaya mandiri setelah di berikan perpanjangan sesuai dengan poin 6b diatas maka Pejabat Pembina Kepegawaian mencabut status tugas belajar biaya mandiri yang bersangkutan.
 7. Membuat Laporan Kemajuan Pendidikan paling kurang 1 (satu) kali setiap tahun kepada Badan Kepegawaian dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kabupaten Magetan.
 8. Setelah lulus harus melaporkan secara tertulis kepada Bupati.

Demikian surat izin ini dibuat untuk menjadikan maklum dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di Magetan
Pada Tanggal, 30 September 2024

BUPATI MAGETAN
Pj. SEKRETARIS DAERAH



Drs. BENNY ADRIAN, M.Si.
Pembina Utama Muda
NIP. 197408031993111002