

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

Lembar observasi teknik pengolahan makanan yang dilakukan pada
ruang instalasi gizi di RSUP Dr. BEN MBOI KUPANG

Hari	Menu protein hewani	Teknik pengolahan	Kesesuaian	
			ya	tidak
1	Ikan asam manis	Deep frying dan Sauteing	✓	
	Ayam woku	Sauteing	✓	
	Ikan kuah asam	Boiling oiling	✓	
2	Ayam suir	Boiling dan Sauteing	✓	
	Ikan kuah asam	Boiling	✓	
	Orak arik telur	Shallow frying	✓	
3	Telur ceplok saus tiram	Shallow frying	✓	
	Ayam woku	Sauteing	✓	
	Ikan pepes kemangi	Boiling		✓
4	Ayam bb kecap	Boiling dan Sauteing	✓	
	Ikan suir kemangi	Boiling dan Sauteing	✓	
	Siomay ayam	Steaming	✓	
5	Ayam suir	Boiling dan Sauteing	✓	
	Telur ceplok saus tiram	Shallow frying	✓	
	Bistik daging sapi	Boiling dan Sauteing	✓	
6	Fuyung hai	Shallow frying	✓	
	Ayam woku	Sauteing	✓	
	Acar kuning ikan tuna	Boiling	✓	
7	Siomay ayam	Steaming	✓	
	Bistik daging sapi	Boiling dan Sauteing	✓	
	Ayam bb kecap	Boiling dan Sauteing	✓	

LAMPIRAN 2
LEMBAR OBSERVASI ALAT

No	Jenis pengolahan	Standar alat	Alat yang digunakan	Kesesuaian	
				Ya	Tidak
1	Boiling	Panci	Panci	✓	
2	Shallow frying	Wajan	Wajan datar	✓	
3	Roasting	Oven			
4	Baking	Oven besar			
5	Griling	Grill pan			
6	Frying pan	Teflon			
7	Steaming	Panci kukus	Panci kukus	✓	
8	Deep frying	Wajan cekung	Wajan cekung	✓	
9	Lain-lain	Spatula			
		Konfor			

LAMPIRAN 3
FORMULIR TAKSIRAN SISA MAKANAN

FORMULIR VISUAL COMSTOCK

Nama Pasien: _____

Kamar : _____

Diet: _____

Tgl: _____

Waktu makan	Jenis makanan	% Sisa Makanan					
		0%	25%	50%	75%	95%	100%
							
Pagi	Lauk hewani						
Siang	Lauk hewani						
Malam	Lauk hewani						

Keterangan :  Habis  Tidak Habis

Peneliti

(_____)

LAMPIRAN 4

LAMPIRAN FOTO DUKUMENTASI

1. Ikan Asam Manis



2. Ayam Woku



3. Ikan Kuah Asam



4. Ayam Suir



5. Telur Ceplok saus tiram



6. Siomay Ayam



7. Bistik Daging sapi



8. Ayam bumbu Kecap



9. Telur Rebus



10. Sisa Makanan



FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

FORMULIR TANDHAN SIDA MAKANAN

LAMPIRAN 5
LEMBAR BEBAS PLAGIAT



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
(0380) 8800256
<https://poltekkeskupang.ac.id>

PERPUSTAKAAN TERPADU

<https://perpus-terpadu.poltekkeskupang.ac.id/> ; e-mail: perpustakaanterpadu61@gmail.com

SURAT KETERANGAN HASIL CEK PLAGIASI

Dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Theresia Letek Odjan
Nomor Induk Mahasiswa : PO5303241231300
Dosen Pembimbing : Maria Helena Dua Nita, SST, M.Gizi
Penguji : Dr. Putu A Sanjiwani, S.Gz, M.Gizi
Jurusan : D-III Gizi
Judul Karya Ilmiah : Gambaran Teknik Pengolahan Dan Daya Terima Protein Hewani Pada Pasien Diet Tinggi Energi Tinggi Protein (Tetp) Pasca Bedah Di Ruang Boungeville Rsup Dr. Ben Mboi Kupang
Laporan Tugas Akhir yang bersangkutan di atas telah melalui proses cek plagiasi menggunakan Strike Plagiarism dengan hasil kemiripan (similarity) sebesar 18 %. Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 20 Juli 2026

Admin Strike Plagiarism

Murry Jermias Kale SST

NIP. 198507042010121002