

## LAMPIRAN

### ( Surat Ijin Penelitian )



**Kementerian Kesehatan**  
Poltekkes Kupang

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

Nomor : PP.08.02/F.XXXVII/3530/2024  
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

16 Mei 2024

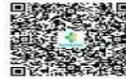
Yth. Direktur RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang  
di  
Tempat

Dalam rangka penyusunan Karya Tulis Ilmiah bagi Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik 2023/2024, maka mohon kiranya diberikan ijin untuk melakukan penelitian bagi mahasiswa :

Nama Peneliti : Maria Alexia Co'o  
NIM : PO5303241210107  
Jurusan/Prodi : D-III Gizi  
Judul : Gambaran Standar Bumbu Lauk Hewani Di Instalasi Gizi  
Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. W.Z. Johannes  
Kupang  
Tempat Penelitian : RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian  
Kesehatan Kupang



Irfan, SKM., M.Kes

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.keminfo.go.id/verifyPDF>



*Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN*



PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR  
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG  
JL. DR. Moch Hatta No. 19 Kupang Telp (0380) – 833614.Fax (0380) 832892  
Website : [www.rsudwzjohannes.nttprof.go.id](http://www.rsudwzjohannes.nttprof.go.id) email : [rsudjohannes@gmail.com](mailto:rsudjohannes@gmail.com)  
KUPANG Kode Pos : 85111

Kupang, 20 Mei 2024

Nomor : 445/ ~~703~~ /RSUD3.1  
Sifat : Penting  
Lampiran : -  
Hal : Ijin Penelitian

Yth. Kepala Instansi Gizi  
di -  
Tempat

Menindaklanjuti surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang , Nomor: PP. 08.02/F.XXXVII/3530/2024, Hal: Ijin Penelitian di RSUD Prof. DR. W.Z. Johannes Kupang, maka dengan ini kami menyampaikan namanya sebagai berikut :

| No | Nama              | Judul Penelitian   | Tanggal                      |
|----|-------------------|--|------------------------------|
| 1. | Maria Alexia Co'o | Gambaran Standar Bumbu Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang | 21 Mei 2024 s/d 21 Juni 2024 |

Demikian surat pengantar ini, atas perhatian dan kerja sama yang baik disampaikan terima kasih.



Kepala Bagian Kepegawaian Dan Umum,  
Hermina R. Legimakani, S.Kep, Ners., MPH  
Pembina (IV/a)  
NIP 19701216 199502 2 001

|   |   |
|---|---|
| PARAF HIERARKI                                |   |
| ANALIS SUMBER DAYA MANUSIA APARATUR AHLI MUDA | f |



PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR  
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG  
JL. DR. Moch Hatta No. 19 Kupang Telp (0380) – 833614. Fax (0380) 832892  
Website : [www.rsudwzjohannes.nttprof.go.id](http://www.rsudwzjohannes.nttprof.go.id) email : [rsudjohannes@gmail.com](mailto:rsudjohannes@gmail.com)  
KUPANG Kode Pos : 85111

**SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN**

Nomor : 445/ 1342 /RSUD3.1

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jenny Widayati, SE, SST  
NIP : 19730203 200012 2 003  
Pangkat/Gol.Ruang : Pembina (IV/a)  
Jabatan Saat ini : Plt. Wakil Direktur Keuangan dan Umum  
Satuan : RSUD Prof. DR. W.Z. Johannes Kupang  
Instansi : Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Maria Alexia Co'o  
Jenis Kelamin : Perempuan  
NIM : PO5303241210107  
Asal Jur/Fak/Univ : Program Studi Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang

Benar - benar telah selesai melakukan Penelitian di Ruang Instalasi Gizi RSUD Prof. DR. W.Z. Johannes Kupang, selama 7 (tujuh) hari, mulai dari tanggal 21 Mei 2024 - 27 Mei 2024 dengan judul

**"Gambaran Standar Bumbu Lauk Hewani Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang"**

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Kupang, 06 Juni 2024  
Plt. Wakil Direktur Keuangan dan Umum,

Jenny Widayati, SE, SST  
Pembina (IV/a)  
NIP 19730203 200012 2 003

| PARAF HIERARKI                                |  |
|---|--|
| KEPALA BAGIAN KEPEGAWAIAN DAN UMUM            |  |
| ANALIS SUMBER DAYA MANUSIA APARATUR AHLI MUDA |  |

### Lembar Observasi Standar Bumbu Rumah Sakit

| Standar Bumbu  | Siklus Menu | Jenis makanan | Bumbu yang digunakan |
|--|-------------|---------------|----------------------|
| <p><b>Bumbu A (merah)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang merah</li> <li>• Bawang putih</li> <li>• Cabe merah</li> <li>• Kemiri</li> <li>• Gula merah</li> </ul>                 |             |               |                      |
| <p><b>Bumbu B (putih)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang merah</li> <li>• Bawang putih</li> <li>• Ketumbar</li> <li>• Gula merah</li> </ul>                                     |             |               |                      |
| <p><b>Bumbu C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang merah</li> <li>• Bawang putih</li> <li>• Lada</li> <li>• Kemiri</li> <li>• Kunyit</li> </ul>                                   |             |               |                      |
| <p><b>Bumbu D (iris)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabe merah</li> <li>• Bawang merah</li> <li>• Bawang putih</li> <li>• Tomat</li> <li>• Gula merah</li> <li>• Terasi</li> </ul> |             |               |                      |

**Lembar Oservasi Kesesuain Standar Bumbu**

| Siklus Menu | Jenis makanan | Jenis Bumbu |   |   |   | Sesuai | Belum Sesuai |
|-------------|---------------|-------------|---|---|---|--------|--------------|
|             |               | A           | B | C | D |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |
|             |               |             |   |   |   |        |              |

**( Bumbu )**



**( bumbu merah )**



**( bumbu putih )**



**( bumbu kuning )**

## Menu Lauk Hewani



( Telur bumbu tomat/balado)



( Telur cetak bunga)



( Ikan bumbu acar )



( Perkedel daging sapi )



( Proses Observasi )