

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Cek List

Siklus hari ke-I

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Maizena jagung
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung maizena, santan kara, susu, gula pasir, jagung
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		<i>Stock pot</i> , sendok plastik, dan kompor gas
		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	-	-	
		Metode panas basah	✓		Teknik pengolahan merebus (<i>boiling</i>)

Siklus hari ke-II

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Pisang goreng

2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung terigu, tepung beras, minyak goreng
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		Wajan, cutel, saringan minyak, kompor gas, baskom, dan pisau.
		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	✓		Teknik pengolahan menggoreng minyak banyak (<i>deep frying</i>)
		Metode panas basah	-	-	

Siklus menu hari ke-III

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Roll gulung
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung terigu, gula pasir, telur, mentega, susu, pewarna pandan, vanili, SP, selai
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang

					penyimpanan bahan kering
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		<i>Baking dish</i> , spatula plastik, <i>whisking bowl</i> , mixer, kompor gas, dan oven.
		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	✓		Teknik pengolahan memanggang (<i>baking</i>)
		Metode panas basah	-	-	

Siklus hari ke-IV

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Bubur sumsum
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung beras, santan kara, gula merah
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		<i>Stock pot</i> , sendok plastik, wajan, dan kompor gas.
		Gambar peralatan makanan	✓		

5.	Metode memasak	Metode panas kering	-	-	
		Metode panas basah	✓		Teknik pengolahan rebus (<i>boiling</i>)

Siklus hari ke V

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Bolu jagung
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung terigu, gula pasir, SP, vanili, telur, jagung.
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		<i>Whisking bowl</i> , mixer, gelas takar, sendok plastik, pisau, cetakan sakura, panci <i>steamer</i> , blender, dan kompor gas.
		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	-	-	
		Metode panas basah	✓		Teknik pengolahan mengukus (<i>steaming</i>)

Siklus hari ke-VI

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Nagasari pisang cetak
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung beras, santan kara, gula pasir, pisang
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		Pisau, talenan, baskom, sendok plastik, cetakan sakura, panci <i>steamer</i> , dan kompor gas.
		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	-	-	
		Metode panas basah	✓		Teknik pengolahan mengukus (<i>steamer</i>)

Siklus hari ke-VII

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Irisan buah
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu,	✓		Buah semangka, pepaya, melon

		dan rempah yang digunakan			
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan persiapannya di lakukan secara langsung dengan bahan snack
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang di butuhkan	✓		Pisau buah, talenan, baskom.
		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	-	-	
		Metode panas basah	-	-	

Siklus menu ke-VIII

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Bubur sumsum
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung beras, santan kara, gula merah
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering

4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang di butuhkan	✓		<i>Stock pot</i> , sendok plastik, wajan, dan kompor gas.
		Gambar peralatan makanan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering
5.	Metode memasak	Metode panas kering	-	-	
		Metode panas basah	✓		Teknik pengolahan rebus (<i>boiling</i>)

Siklus ke-IX

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien	✓		Bolu sakura
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan	✓		Tepung terigu, gula pasir, SP, vanili, telur, mentega.
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering
4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		<i>Whisking bowl</i> , mixer, sendok plastik, pisau, cetakan sakura, panci <i>steamer</i> , dan kompor gas.

		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	-	-	
		Metode panas basah	✓		Teknik pengolahan mengukus (<i>steaming</i>)

Siklus ke-X

No.	Dimensi	Indikator	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1.	Nama resep makanan	Siklus menu selingan pasien		✓	Seharusnya di siklus menu hari ke-10 adalah creakers isi sayur. tetapi di ganti kreakers isi fla. di karenakan tidak tersedia bahan untuk isian kreakers.
2.	Bahan-bahan yang di perlukan	Nama bahan makanan, bumbu, dan rempah yang digunakan		✓	Seharusnya bahan untuk isian kreakers terdapat sayuran, tetapi di gantikan dengan isian fla. Bahan-bahannya berupa tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, creakers, minyak goreng
3.	Takaran ukuran	Takaran dari bahan yang digunakan	✓		Sesuai di karenakan sudah di takar di ruang penyimpanan bahan kering

4.	Peralatan Memasak	Peralatan yang dibutuhkan	✓		Wajan, cutel, saringan minyak, <i>stock pot</i> , sendok plastik, pisau, dan kompor gas.
		Gambar peralatan makanan	✓		
5.	Metode memasak	Metode panas kering	✓		Teknik pengolahan menggoreng minyak banyak (<i>deep frying</i>)
		Metode panas basah	-	-	

Lampiran 2. Formulir Food Reccal 24 Jam

1. Nama subjek / responden : Ny. Kardina T

Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024

Siklus ke-9

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Bolu sakura	Tepung terigu, gula pasir, SP, vanili, telur, mentega.		

2. Nama subjek / responden : Ny. Hendrikan
Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024
Siklus ke-9

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Bolu sakura	Tepung terigu, gula pasir, SP, vanili, telur, mentega.		

3. Nama subjek / responden : Ny. Fransiska
Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024
Siklus ke-9

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Bolu sakura	Tepung terigu, gula pasir, SP, vanili, telur, mentega.		

4. Nama subjek / responden : Ny. Darkas
Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024
Siklus ke-9

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Bolu sakura	Tepung terigu, gula pasir, SP, vanili, telur, mentega.		

5. Nama subjek / responden : Ny. Maria
 Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024
 Siklus ke-9

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Bolu sakura	Tepung terigu, gula pasir, SP, vanili, telur, mentega.		

1. Nama subjek / responden : Ny. Katarina
 Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024
 Siklus ke-10

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Kreakers fla	Tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, creakers, minyak goreng		

2. Nama subjek / responden : Ny. Maria Ut
 Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024
 Siklus ke-10

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Kreakers fla	Tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, creakers, minyak		

			goreng		
--	--	--	--------	--	--

3. Nama subjek / responden : Ny. Bernadina Tokan

Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024

Siklus ke-10

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Kreakers fla	Tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, creakers, minyak goreng		

4. Nama subjek / responden : Ny. Adelheit

Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024

Siklus ke-10

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Kreakers fla	Tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, creakers, minyak goreng		

5. Nama subjek / responden : Ny. Marita

Hari/Tanggal wawancara : 21-05-2024

Siklus ke-10

No	Waktu Makan	Menu	Bahan makanan	Jumlah konsumsi	
				URT	gram
1.	Selingan Pagi	Kreakers fla	Tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, creakers, minyak goreng		

Lampiran 3. Gambar Siklus Menu Snack TKTP 10 Hari

HARI I	HARI II	HARI III	HARI IV	HARI V	HARI VI	HARI VII	HARI VIII	HARI IX	HARI X
MAIZENA JAGUNG, BAKPAO KACANG DIET : REGAL Bahan : 1. Maizena 750g 2. Santan kara 2 kotak 3. Susu 400g 4. Minyak 250 ml 5. Terigu 750g 6. Fermipan ½ bks 7. Gula pasir 1 kg 8. Klip besar 50 L 9. Cup pudding 180 pcs 10. Blueband 200g	PISANG GORENG, ROTI BAKAR CERES DIET : BUAH, ROTI BAKAR TANPA CERES Bahan : 1. Terigu 2 kg 2. Gula pasir 1/2 kg 3. Susu 200g 4. Klip besar 180 pcs 5. Telur ayam 10 btr 6. Mentega 400g 7. Seres coklat 500g 8. Minyak 1,5 L 9. Fermipan ½ sachet 10. T. beras 500g	ROLL GULUNG, PUDING SUSU DIET : ROTI TAWAR PANDAN/REGAL Bahan : 1. Gula pasir 1 kg 2. Agar-agar 4 bks 3. Mentega 800 g 4. Susu ½ kg 5. Cup pudding 40 pcs 6. Pewarna hijau ½ botol 7. Vanili SP 8. SP 9. Terigu 1 kg 10. Selai buah 3 cup 11. Mixer	BUBUR SUMSUM, DONAT DIET : SUMSUM TANPA GULA, ROTI TAWAR PANDAN Bahan : 1. Terigu 1 kg 2. Tepung beras 2 bks 3. Gula pasir ½ kg 4. Susu ½ kg 5. Gula merah ¼ kg 6. Santan kara 2 kotak 7. Fermipan 1 cup 8. Cup pudding 180 bj 9. Seres 1 bks 10. Minyak 1 L 11. Mika snack 50 bh 12. Mentega 400 g 13. Selotip	BOLU JAGUNG, CAKE LABU KUNING DIET : REGAL/IRISAN BUAH Bahan : 1. Gula pasir 1 kg 2. Terigu 1½ kg 3. SP 1 cup 4. Vanili 5. Susu 400g 6. Mentega 200g 7. Minyak 250ml 8. Telur 33 btr 9. Klip besar 180 pcs 10. Baking powder 11. Selotip 12. Mixer	NAGASARI, PISANG CETAK, HIAU, KUE LUMPUR, KENTANG DIET : ROTI TAWAR/REGAL, KENTANG REBUS Bahan : 1. Terigu 2 kg 2. T. beras 2 bks 3. Gula pasir 1 kg 4. Susu 400g 5. Santan kara 4 kotak 6. Mika snack 2 pac 7. Selotip 8. Vanili 9. Pewarna hijau	IRISAN BUAH, PANADA DIET : BUAH, B. CRACERS Bahan : 1. Terigu 1 kg 2. Gula pasir 250g 3. Susu 200g 4. Fermipan ½ bks 5. Minyak 1L 6. Klip besar 50 Lmbr 7. Mika snack 2 pac 8. Mentega 200g 9. Selotip	BUBUR SUMSUM, BROWNIS, WORTEL KUKUS DIET : SUMSUM TNP GULA Bahan : 1. T. beras 1,5 kg 2. Terigu 1 kg 3. Gula pasir 1 ½ kg 4. Susu 500 ½ kg 5. Mentega 400 g 6. Gula merah 500 g 7. Santan kara 3 kotak 8. Cup pudding 180 pcs 9. Mika snack 50 pcs 10. SP 11. Vanili 12. Minyak 250 ml 13. Coklat bubuk 1 ktk	BOLU SAKURA, PUDING BUAH DIET : ROTI TAWAR PANDAN Bahan : 1. Gula pasir 1,5 kg 2. Agar-agar 4 pcs 3. Susu 500 g 4. Pewarna hijau pandan 50 pcs 5. Cup pudding 50 pcs 6. Sirup secukupnya 7. Terigu 1 kg 8. Vanili SP 9. SP 10. Klip besar 180 pcs 11. Telur ayam 10 butir 12. Minyak 250 ml 13. Sirup secukupnya 14. Blueband 200g	KRAMERS ISI SAYUR, SETUP ROTI TAWAR CERES DIET : B. CRACERS Bahan : 1. Terigu 1 kg 2. Tepung beras 1 bks 3. Maizena 750g 4. Susu ½ kg 5. Gula pasir ½ kg 6. Cup jus 50 pcs 7. Biscuit cracers 2 ½ pac 8. Roti tawar pandan 5 bks 9. Seres 10. Klip besar 180 pcs 11. Ceres 500 g 12. Minyak goreng 2 L

atan :
ek dan diet dalam daftar ini sewaktu-waktu dapat berubah sesuai dengan ketersediaan bahan dan alat yang ada.

Lampiran 4. Gambar Teknik Persiapan



Teknik persiapan Mencampurkan adonan snack untuk roll gulung, bolu jagung, dan bolu sakura



Teknik persiapan menghaluskan buah pepaya atau melon untuk di jadikan jus



Teknik persiapan pemotongan buah papaya, melon, dan semangka



Teknik persiapan mengaduk adonan bubur sumsum dan fla



Teknik persiapan mengaduk adonan kue pisang



Teknik persiapan menyerut bahan snack yaitu jagung



Teknik persiapan mengaduk bahan snack

Lampiran 5. Teknik Pengolahan



Teknik pengolahan mengukus (*steaming*) bolu jagung, bolu sakura, dan nagasari cetak hijau.



Teknik pengolahan menggoreng (*deep frying*) kue pisang.



Teknik pengolahan memanggang (*baking*) snack roll gulung.



Teknik merebus dengan sedikit cairan (*braising*) gula merah.



Teknik pengolahan merebus (*boiling*) bahan snack yaitu jagung

Lampiran 6. Dokumentasi wawancara dan recall



Merecall pasien kanker



Mewawancarai petugas pengolahan snack

Lampiran 7. Surat Izin Penelitian

 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 email : rsudjohannes@gmail.com KUPANG Kode Pos : 85111							
Kupang, 20 Mei 2024							
Nomor	: 445/ 714 /RSUD3.1						
Sifat	: Penting						
Lampiran	: -						
Hal	: Ijin Penelitian						
Yth. Kepala Instalasi Gizi di - Tempat							
Menindaklanjuti surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang, Nomor: PP.08.02/F.XXXVII/3406/2024, Hal: Surat Ijin Penelitian di RSUD Prof. DR. W.Z. Johannes Kupang, maka dengan ini kami menyampaikan namanya sebagai berikut :							
No	Nama	Judul Penelitian	Tanggal				
1.	Wafiq Azizah	Gambaran Teknik Persiapan Dan Pengolahan Snack Pagi Pada Pasien Kanker Di RSUD 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 (IY/a) NIP 19701216 199502 2 001							
<table border="1" style="width: 100%;"><thead><tr><th colspan="2">PARAF HIERARKI</th></tr></thead><tbody><tr><td>ANALIS SUMBER DAYA MANUSIA APARATUR AHLI MUDA</td><td style="text-align: center;">F</td></tr></tbody></table>				PARAF HIERARKI		ANALIS SUMBER DAYA MANUSIA APARATUR AHLI MUDA	F
PARAF HIERARKI							
ANALIS SUMBER DAYA MANUSIA APARATUR AHLI MUDA	F						

Lampiran 8. Surat Keterangan Selesai Penelitian



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 email : rsudjohannes@gmail.com
KUPANG Kode Pos : 85111

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN **Nomor : 445/ 1341 /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 : Wafiq Azizah
Jenis Kelamin : Perempuan
NIM : PO5303241210178
Asal Jur/Fak/Univ : Program Studi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang

Benar - benar telah selesai melakukan Penelitian di Ruangan 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 Teknik Persiapan Dan Pengolahan Snack Pagi Pada Pasien Kanker Di RSUD 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	/