

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat ijin permohonan 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/3297/2024
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

6 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 : Margareta Bintari Ghoea
NIM : PO5303241210156
Jurusan/Prodi : D-III Gizi
Judul : Gambaran Cara Pengolahan Menu Protein Pada Pasien Diruangan Anak RSUD 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://sbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>






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

Lampiran 2 : Dokumentasi Menu Protein

No	Menu	Gambar pengolahan
1 <i>Menu ke 5</i>	Ikan bumbu acar	
	Sambat goreng tempe+ kacang tanah	
2 <i>Menu ke 6</i>	Sosis telur	
	Kukus rolade tahu	
3 <i>Menu ke 7</i>	Ikan tim bumbu bawang	

	Opor tempe	
4 <i>Menu ke 8</i>	Ayam kecap	
	Tumis tahu saos tomat	
5 <i>Menu ke 9</i>	Perkedel ikan	
	Tempe bacem	
6 <i>Menu ke 10</i>	Ayam goreng	

	Bakso tahu	
7 <i>Menu ke 1</i>	Bakso Daging	
	Tempe Bumbu Tomat	

Sumber : Data Primer Penelitian Mei 2024

Lampiran 3: Dokumentasi Pengolahan Menu



Gambar 1.
Teknik pengolahan *Braising*



Gambar 2
teknik pengolahan *Stewing*



gambar 3.
Teknik pengolahan *Deep Frying*



Gambar 4.
teknik pengolahan *Boiling*



Gambar 5. Proses pengolahan di dapur instalasi gizi

LEMBAR OBSERVASI TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

Lembar observasi teknik pengolahan makanan yang dilakukan pada ruang instalasi gizi RSUD. Prof.dr.
W.Z.Johanes Kupang

No	Teknik pengolahan	Menu hari ke						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Boiling							
2	Shallow frying							
3	Roasting							
4	Griling							
5	Baking							
6	Deep frying							
7	Stewing							
8	Pan frying							
9	Steaming							
10	Braising							

LEMBAR OBSERVASI ALAT

No	Jenis pengolahan	Standar alat	Alat yang digunakan	Kesesuaian	
				Sesuai	Tidak sesuai
1	Boiling	Panci	Wajan		
2	Shallow frying	Wajan	Wajan		
3	Roasting	Oven	-		
4	Baking	Oven besar	-		
5	Griling	Grill pan	-		
6	Frying pan	Teflon	Wajan		
7	Steaming	Panci kukus	Panci		
8	Deep frying	Freemir panci	Wajan		
9	Lain-lain	Kompore	Kompore gas		

