

HASIL WAWANCARA

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
Pemilihan Bahan Makanan						
1	Darimana sumber penyuplayan bahan makanan berasal (pasar/distribut or/supermarket)?	Dari pasar sebagian dari supermarket sebagian. Kalau dari pasar berupa sayur, buah. Kalau dari supermarket kaya,,,, itu sih tergantung buah juga kadang beli di supermarket. Jadi tidak tentu tergantung kebutuhan saja.	Dari mas Mas itu pengedrop makanan disini ya kayak distributor gitu kali ya. Biasanya mas belanjanya di supermarket kadang juga dipasar. Kalau belanja kayak bakso makanan kayak gitu daging itu disupermarket kalau belanja sayur kadang dipasar.	Dari ini eh,,, dari belanjaan itu ya, kalau sayuran dari pasar kalau bangsa kering-keringan dari supermarket itu <i>Giant</i> . Kalau kering-keringan itu kayak biskuit, gula, susu, telot, bangsa kacang ijo. Iya di <i>Giant</i> ada bakso ada ayam, eh kalo ayam dari pasar, daging giling, ikan basah, cumi itu dari pasar.	Ya dari supermarket. Kalau sayuran ya dipasar sayuran. Kalau susu, gula, biskuit dan lainnya ya di supermarket, di itu di <i>Giant</i> .	Belanjanya dipasar, ada orang yang buat belanjanya. Jadi nanti tinggal dicatet aja apa yang habis udah itu baru kita serahin ke orang tersebut buat belanja sesuai yang tertera pada kertas belanja. Kalau untuk bahan kering belanjanya di swalayan kalau untuk bahan makan segar belanjanya dipasar.
2	Siapa yang bertanggung jawab dalam proses pemilihan bahan makanan?	Kalau untuk itu biasanya Ahli Gizinya yang melakukan pemilihan bahan makanannya. Biasanya pemilihan/penyortiran bahan makanan dilakukan di Instalasi Gizi.	Ahli gizi yang milihnya maksudnya cuma ngecekin bahan makanan yang busuk mana yang gak busuk. Ngecekinnya kalau bahan makanannya udah dianterin ama mas, nanti ceknya didepan mas.....-nya.	Pemilihan bahan makanan ada sendiri itu orangnya yang belanja. Nanti ahli gizi nulis bahan-bahan yang mau dibeli nanti ditempelin dikulkas, sorenya yang belanja itu ngambil kertasnya, jadi dia tinggal belanja sesuai	Yang bertanggung jawab dalam pemilihan bahan makanan ya mas-kan dia yang belanja. Nanti kalau sudah belanja baru belanjanya dianter ke sini.	Kalau pada saat belanja pemilihan bahan makanan dilakukan oleh orang yang bertugas belanja, nanti kalau sudah diantar ke instalasi gizi baru bahan makanan tersebut dicek kembali oleh ahli gizi.

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
				yang ada di kertas itu. Nah dia itu yang ngelakuin pemilihan bahan makananya sesuai kertas tadi.		
3	Bagaimana pemeriksaan yang dilakukan untuk memastikan kualitas bahan makana mentah tersebut masih baik dan layak dikonsumsi ?	Ya dilihat aja kalau bahan makanannya rusak ya dibuang. Jika ada sayur yang busuk dan layu ya dibuang. Kalau ada bahan makanan yang busuk dan layu gak diganti distributor, jadi biasanya langsung dibuang aja, nanti beli lagi.	Bahan makanan yang rusak atau busuk dipisahin, setelah dipisahin kadang-kadang dibuang, ada yang maksudnya dibikin laporan dulu nih biar besok bisa ditukerin.	Diperiksa aja kalau yang bagus ya yang, yang kita pake itu kalau yang busuk-busuk kita gak pake jadi kita pakenya yang masih seger-seger gitu. Kalau yang busuk kita buang.	Dilihat aja kalau ada yang rusak atau busuk nanti dibilang aja ama ma-nya biar besok bisa langsung diganti.	Dilihat speknya, mutunya, dilihat tanggal kadaluwarsanya untuk bahan makan yang mentah, teksturnya. Untuk bahan makanan yang segar ya dilihat juga fisiknya. Kalau daging dilihat tekstur, kalau telot suka ada alat untuk teropongnya kalau disini Cuma diputer-puter aja sih.
4	Siapa yang bertugas untuk melakukan pemeriksaan bahan dan memastikan bahan makanan tersebut baik? Aspek apa saja	Yang biasanya meriksa bahan makanan yang datang itu Ahli Gizi. Untuk yang diperiksa itu seperti sayur dan buah ada yang busuk atau tidak, terus tanggal <i>Expired</i> dari biskuit, teh, tepung, nya	Kalau mas kan belanja aja nanti ahli gizi yang meriksa-meriksa biasanya yang diperiksa satu ama buah aja. Kalau sayur paling ya busuk atau gak, buah juga gitu, kalo untuk biskuit kan kita nyetoknya gak banyak-	Ahli gizi, tapi kalo ahli gizi gak dines ya ganti-ganti sesuaiin aja ama yang dines, semua staf karyawan bisa melakukan pemeriksaan bahan makanan. Kalau sayur dan buah ya itu diliat busuk gaknya, trus layu apa gak, seger-	Saya biasanya juga meriksa kadang juga kepala instalasi buat ngecekin bahan makanan yang rusak. Itu tergantung yang ada aja waktu bahan makanan dianter. Ya diliat aja kalau ada yang rusak biasanya	Yang melakukan pemeriksaan bahan makanan ahli gizi terkadang dibantu staf karyawan. Yang diperiksa untuk bahan makanan itu seperti tanggal kadaluarsa, bentuk fisik dari bahan makanan, teksturnya

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	yang akan diperiksa?	sedikit ya paling tiga kali sehari. gitulah bahan makanan yang kering pokoknya di cek <i>Expired</i> -nya.	banyak jadi paling dicek <i>Expired</i> -nya aja.	seger atau gak. Kalau untuk biskuit, susu kitakan belinya di supermarket terus belinya sedikit jadi pasti masih bagus.	saya bilang mas ini kok kayak gini, nantikan dia ngecek lagi terus nanti ditukar.	juga diperiksa. Nanti yang tidak sesuai kadang dibuang kadang dikembalikan lagi untuk ditukar tapi biasanya buat laporan dulu.
5	Berapa kali dalam seminggu belanja akan dilakukan	Liat pasiennya kalo pasien banyak ya kita belanjanya sering kalo pasiennya sedikit ya paling tiga kali sehari. Belanjanya diliat dari jumlah pasien aja.	Kalau belanja mah gak tentu disesuaikan dengan pasien aja. Bisa dua hari sekali, bisa juga tiga kali sehari, pokoknya tergantung pasien aja kalo banyak ya belanjanya sering kalo gak ya gak.	Tergantung pasiennya, kadang dua hari sekali kadang tiga hari sekali, tergantung stok dan pasiennya.	Tergantung ini, tergantung stoknya aja, ya kalau habis kita bilang ke ahli gizi, nanti di catet terus dibelanjain besoknya.	Belanja dilakukan setiap hari. Biasanya pengorderan sore hari nanti barang pesanan diantar subuh. Kalau untuk biskuit dan susu dan sejenisnya belanjanya tergantung dengan pemakaian.
6	Mengapa perlu melakukan pemeriksaan bahan makanan?	-	-	-	-	Jadi biar tau kualitas, speknya, terus sama tanggal kadaluwarnya misalnya itu buat bahan makan kering-kering gitu jadi biar ada pengontrolan.
Penyimpanan Bahan Makanan						
1	Dimana penyimpanan untuk setiap jenis bahan makanan?	Kalau itu yang kayak sayur-sayuran, buah ya disimpan di kulkas, kalau daging, ikan nyimpenya ya di	Penyimpanan ya dikulkas. Iya kalo buat sayur buah dikulkas, terus kaya bawang merah bawang putih itu	Sayuran terus buah dipisah dikulkas masing-masing, kalau sayuran ya dikulkas sayuran kalau buah-	Kalau bahan makanan kering ya digudang, kalau yang basah dikulkas, kalau daging di	-

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
		<i>freezer</i> . Iya kalau kacang, tepung, bumbu-bumbu buat masak ya di gudang penyimpanan.	kita kupas dulu terus cuci baru dimasukin ke kulkas. Daging ayam, daging sapi, daging giling itu di <i>freezer</i> . Terus kalo buat yang itu apa, yang kering, itu misal beras, gula, gandum, kacang ijo tempunya ya digudang.	buahan ya dikulkas buah. Terus kalau daging di <i>freezer</i> . Terus kalau bahan kering-keringan ada kacang ijo, biskuit, gula itu digudang.	<i>freezer</i> . Kalau basah ya kayak sayur-sayuran ya dikulkas. Terus yang kering ya dipisahin kaya teh, terigu, gula, beras digudang.	
2	Jelaskan cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar sesuai dengan jenis bahan makanan?	Sesuai jenisnya, kalau sayur ya dengan sayur disimpan ditempat sayur. Kalau daging ya disimpunya bareng kayak ikan, daging ayam, daging sapi. Kalau tepung, beras, biskuit ya di gudang penyimpanan.	-	Kalau dari pasar nih kita cuci dulu, kalau untuk sayur, ya kita cuci, buang-buang dulu tanahnya, kalau udah bersih kita masukin kantong baru masukin kultas, itu kalau untuk sayuran. Kalau daging, ikan udang kita bersihin dulu, cumi kita bersihin dulu dalemnya, udah bersih baru kita tarok diplastik baru dimasukin di <i>freezer</i> . Kalau gula, biskuit, beras digudang.	-	Penyimpananan di Instalasi gizi ada kering ama basah, ada dua. Kalau yang basah ada tiga emm, nih kita pake tiga tempat sih buat sayur, buah, daging. Jadi buat setiap jenis bahan makanan ada sendiri-sendiri. Buat bahan makanan kering kita pakainya gudang penyimpanan ya kayak biskuit, gula, gandum, beras, bumbu-bumbu kita nyimpennya di sana.

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
3	<p>Bagaimana cara penyusunan bahan makanan di gudang penyimpanan? Siapa yang melakukan penyusunan bahan makanan di gudang?</p>	<p>Ya itu yang kering-kering kayak biskuit, kacang hijau dipisahin. Kalau yang daging di <i>freezer</i>, kalau yang sayur dan buah ya dikulkas. Kalau buat biskuit dilihat <i>expired</i> dulu baru disusun. Yang nyusunin ya Ahli gizi.</p>	<p>Di cek dulu, dicuci, dipilih mana bahan yang harus dikulkas, di <i>freezer</i>, digudang. Ya disesuaikan aja kalau yang kering ya disimpennya digudang. Kalau daging-daging, ikan ya di <i>freezer</i>. Terus kalau sosis, bakso, sayur, buah ya dikulkas. Yang nyusun Ahli Gizi</p>	<p>Dipisah aja ya kalo sayur dikumpulin sesama sayur, biasanya dimasukin kewadah atau plastik aja baru kita masukin ke kulkas nanti dipisah-pisah, wortel ya wortel, kentang ya kentang disusun sesuai jenis lah. Yang nyusun kita-kita aja, ya yang ada di dapur ikut nyusunnya kadang ahli gizi.</p>	<p>Ya kita kumpulin aja bahan makanan kering di gudang penyimpanan, kalau bahan makanan basah di kulkas, kalo daging ya di <i>freezer</i>, nanti nyusunnya di sesuai aja jangan dicampur-campur. Wortel ya wortel, kol ya kol udah gitu aja nyusunnya. Terus buat buah ya disimpennya sama buah. Yang di gudang penyimpanan itu kayak biskuit nanti disusun sesuai aja biskuit ama biskuit, gula ya ama gula, itu apa nyusunnya di rak-rak gitu. Ahli gizi kadang saya juga ikut bantuin, biasanya saya sayur-sayur ikut saya susun</p>	<p>Kita lihat dulu ya waktu bahan makanan datang kita cek dulu sesuai pemesan atau tidak, udah itu kita susun untuk setiap jenis. Kalau sayur kita susun sesuai jenis ya wortel kita jadiin satu masukin ketempat box gitu, terus kalo untuk daun sop daun bawang juga kita pisah, bawang merah, bawang putih juga kita pisah. Buah kita masukin dikulkas juga ada kulkas khusus buah. Terus untuk bahan makanan kering ya kita masukin di gudang penyimpanan. Kalau untu penyimpanan kering kayak biskuit kita rapiin aja di rak- rak kan kita stoknya gak pernah banyak jadi disusun aja di rak.</p>

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
						Yang nyusunnya biasanya Ahli Gizi kadang ibu dapur juga biasa bantuin nyusun sih. Jadai ya gak ada khusus yang bertanggung jawab buat nyusun.
4	Apakah terdapat pembukuan dan kartu stok bahan makanan?	Ada, yang melakukannya ahli gizi. Kartu stok-nya gak ada, biasanya kalau abis belanja gitu sih ngeceknnya, ya yang ngecikin ahli gizi.	Gak ada pembukuan, gak ada kartu stok, kalau mau masak gak ada nyatet-nyatet mau diambil berapa sayurnya atau buahnya atau biskuitnya, itu gak ada yang dicatet-catet.	Gak ada kartu stok, kita Cuma kira-kira aja ada pasien berapa gitu. Nanti kalau sekira-kiranya udah mau habis kita laporan sama ahli gizi biar dibelanjain, jadi gak ada kartu stok dan pembukuan.	Saya sih gak nulis ya, kalau misal barang dateng terus ada yang jelek-jelek kita buang aja gak ada yang dicatet-catet. Jadi gak ada pembukuan-pembukuan gitu.	Hm,,untuk pembukuan yaaa ada yang melakukan pencatatan Ahli Gizi-nya. Kalau kartu stok ya gak ada hehehe, cuma kaya ada itu apa bukti, misal kaya dipengorderannya aja. Jadi cuma ada bukti pengorderan aja. Buat mastiin stok yang ada ya setiap hari tinggal dicek aja. Kita juga kalo beli gak pernah banyak-banyak.
5	Apakah sebelum dilakukan penyimpanan bahan	Enggak, cuma Ahli Gizi-nya ngecek aja udah sesuai sama daftar belanja atau enggak. Kalo sesuai	Iya dicatat dulu. Dicatanya kayak apa itu,, kaya bahan makanan yang mau dibelanjain. Ooo kalau	Enggak, cumakan kita inget bahan-bahan yang dateng apa-apa aja jadi gak ada pencatatan buat bahan	Dicek aja ada gak bahan makanan yang rusak kayak telur gitu diliat ada yang pecah atau	Enggak, kan kita nanti sesuai aja sama daftar belanja sama atau enggak, jadi kita gak pake catatan

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	makanan, bahan makanan tersebut akan dicatat terlebih dahulu?	ya udah nanti tinggal susun aja, jadi gak pake catet-catetan gitu. Kita cuma liat daftar belanjanya aja.	bahan makanannya udah nyampe enggak dicatet.	makanan yang dianterin. Itu kan ahli gizi udah nyatet di daftar belanja. Kita maha tinggal nyuci aja kalau bahan udah dateng.	gak, itu gak yang dicatet, kalau ada yang pecah nanti langsung dimasak yang masih bagus disimpan dulu. Biasanya bilang aja nih telornya segini yang pecah segini udah gitu aja.	bahan makanan. Kita sesuaikan aja ama daftar belanjanya, yang dicatat itu ya waktu barang diantar aja kalo ada yang rusak baru kita catat buat laporan. Itu pun kadang kita buang aja jadi gak dicatet.
6	Bagaimana pelaksanaan pembersihan keseluruhan ruangan dilakukan, agar kebersihan ruangan tetap terjaga dan terhindar dari kontaminasi serangga? Adakah yang memang memiliki tanggung jawab untuk memastikan kebersihan	Kalau tempat penyimpanan ya tergantung dibersihkannya kadang tiga kali sehari, kadang seminggu sekali. Untuk kebersihan keseluruhan ruangan dilakukan setiap hari kayak nyapu, ngepel itu ada orang CS yang bersihin, kalau bersihin kulkas, <i>freezer</i> , gudang penyimpanan ya seluruh staf karyawan instalasi gizi.	Biasanya sebulan sekali untuk keseluruhan, kayak bersihin ventilasi gitu. Kalo untuk nyapu ngepel setiap hari. Yang tanggung jawab kebersihan tempat penyimpanan ya ahli gizi, nanti kepala instalasi yang meriksa terus lainnya (staf karyawan instalasi gizi) nanti ikut bantuin bersihin.	Nyapu ngepel ya setiap hari. Kalau tempat penyimpanan ya itu, kalau sekiranya sayuran dah habis mau ganti kita bersihin dulu. Jadi seminggu itu gak tentu tergantung stok bahan makanannya kalau belum habis ya belum dibersihin. Kita ganti-ganti, kita tinggal melihat keadaan itu, kalau sekiranya waktu kita dines bahan makanan udah habis ya kita bisa bersihin kulkasnya.	Ya kalau kita sempet ya kita semua yang bersihin, ya kadang-kadang kalau ahli gizi sempet dia juga ikut bantuin. Disini kebersihan semuanya, yakan setiap hari diperiksanya, kita yang bersihin atasnya sisanya ya CS. Kalau gudang penyimpanan ya sambil masak kadang kita yang bersihin juga. Semuanya bertanggung jawab buat bersihin.	Cara pemeliharaan ruangan ya harus bebas dari kecoa terus serangga kayak gitu, terus juga sama jarak dari dinding sama atas, rak-rak raknya harus ada jarak-jaraknya. Terus buat ruangan penyimpanan keringnyakan ada AC-nya jadi gak lembab emm,, kelembabannya terjaga ada pengaturan suhunya juga. Kalau untuk kebersihan gudang penyimpanan setiap hari, terus untuk pembersihan ruangan

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	tempat penyimpanan bahan makanan?					keseluruhan juga setiap hari. Yang bertanggung jawab buat kebersihan keseluruhan ruangan sampe gudang penyimpanan ama tempat penyimpanan ya semua ibu dapur.
Pengolahan Makanan						
1	Sebutkan apa saja alat pelindung diri yang anda gunakan selama proses pengolahan makanan? Apakah anda menggunakan seluruh APD tersebut pada saat proses pengolahan? Bagaimana cara anda melakukan cuci tangan sebelum	Masker, celmek, sarung tangan itu aja sih gak ada yang lain-lainnya. Saya menggunkannya pada saat melakukan pengolahan makanan. Biasanya saya cuci tangan kalo mau masak selesai masak, cuci tangannya ya kayak itu apa yang di gambar petunjuk itu. Saya selalu melakukannya. (Melakukan gerakan mencuci tangan)	Masker, sarung tangan plastik, udah gitu aja. Kalo topikan kita pake kerudung jadi gak pake topi. O iya itu saya gunain kalo mau masak. Iya saya cuci tangan biasanya waktu mau mulai masak saya cuci tangan. Kadang juga kalo udah pegang-pegang bahan makanan, terus waktu mau penyajian saya juga cuci tangan. Iya bisa (melakukan gerakan mencuci tangan)	Emm, pake celemek, pake ini apa kan kita udah pake ini (hijab) jadi gak pake penutup kepala. Terus nanti kalo mau nyajiin baru pake sarung tangan. Kalo cuci tangan bentar gini ya (melakukan gerakan mencuci tangan)	Iya kita pake apron, cuman kalo masker saya jarang pake. Sarung tangan saya juga gak pake. Saya cuma pake apron aja. Iya saya cuci tangan bisanya sebelum masak. (melakukan gerakan cuci tangan).	-

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	beraktifitas?					
2	Apakah seluruh staf karyawan di dapur menggunakan APD ketika melakukan kegiatan pengolahan makanan? Bagaimana cara ibu memastikan seluruh staf karyawan di dapur agar menggunakan APD?	-	-	-	-	Iya pake, kayak masker, apron, sarung tangan itu dipake. Cara memastikannya ya dengan cara mengontrol terus, mengingatkan kembali apa aja APD yang harus dipake. Ya seperti mengingatkan menngunkan masker, sarung tangan, apron, sama alas kaki.
3	Adakah pengawasan khusus terhadap penggunaan APD?	Ada, biasanya ahli gizinya dateng terus suka negor ibu kenapa gak dipake sarung tangan atau maskernya gitu-gitu doang, nanti ya kita mau gak mau pake juga kan hehehe.	Ada sih tapi dia secara diam-diam ngawasinya. Iya itu siapa kepala bagian pelayanan. Iya kalo ada yang ketauan gak pake biasanya dirapatin, tapi nanti ketuanya aja yang ditegor, karena ketuanya juga kadang-kadang gak	Itu ada itu kepala bagian pelayanan yang suka ngecekin. Iya dia kan setiap hari lewat depan dapur sini, jadi kalo kita gak pake kan itu digituin. Iya dipanggil gitu.	Tapi saya selalu pake apron, tapi kalo masker paling cuma kalo mau kasih makan. Kalo sarung tangan saya pake buat penyajian aja. Biasanya yang negur ya Ahli Gizi-nya. Pake sarung tangan	-

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
			pake.		bu gitu dia suka negurnya.	
4	Apa saja yang tidak boleh dilakukan selama proses pengolahan makanan?	Yang gak boleh apa ya, harus bersih aja sih. Harus pake sarung tangan gitu.	Gak bolehnya? Gak boleh pake penyedap, gak boleh kotor, sayur harus selalu di cuci kemudian direndam sama air garem gitu.	Ya yang bangsa pedes, ya kalo anakkan gak pernah pake itu gak pernah pake penyedap gak boleh. Bolehnya pake garem ama gula aja, kalo buat anak. Kalo buat ibu juga gak boleh pake penyedap.	Misalnya mau masak sayuran gitu ya, ya dibersihkan dulu, ya dipotong-potong, baru dimasak. Ikan, ayam, daging juga dibersihkan dulu sebelum dimasak. Nanti masaknya gak boleh pake penyedap, udah itu ya kitanya juga harus bersih.	-
5	Bagaimana tahapan yang benar dalam mengelolah makanan agar mutu dan keawetan makanan terjaga dan terhindar dari pencemaran makanan? Mengapa perlu adanya	Ya daging dulu karena daging yang lama masaknya. Abis daging ya tergantung menu yang ada di jadwal. Kalo saya biasanya lebih sering masak yang punya anak. Iya kalo menu anak biasanya saya yang masak.	O itu kalo yang pertama itu pasti daging karena kalo daging itu lama masaknya kadang juga ayam ya tergantung kita masak apa hari itu disesuaikan aja ama menu yang ada. Tapi biasanya ya karena kalo pagi pasti berdua ya yang satu megang daging yang satu megang sayuran kadang-kadang juga gorengan. Kalo sayur-	Emm, jadi kalo umpama VIP tu kan menunya empat, daging, ayam, tahu ama oseng tu kan empat. Kalo kelas satu kan tiga macem ayam, tahu ama oseng atau apa gitu pepes tapi kan setiap harinya ganti-ganti gitu. Urutan masakannya ya distukan ada menunya jadi kita tinggal ngikutin aja sesuiannya ama menu yang dijadwal itu. Nanti	Gimana ya kalo sayuran mah gak awet, cepet basi. Kecuali kalo tempe masih banyak nanti dimasakin kulkas aja besok digoreng lagi.	Tahapan yang benar dalam pengolahan makan itu dilakukan biar kalo misalkan dagingkan dimasak lebih awal dikarenakan daging keras, terus kalo misalkan kayak goreng-gorengan mungkin dimasukkannya emmm ya belakanganlah kaya misal tahu goreng, tempe goreng kayak

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	perlakuan khusus terhadap setiap jenis bahan makanan (gorengan, makanan bersantan, makanan berkuah)?		sayur yang berkuah itu ya yang terakhir.	sayur dimasak belakang, kita masak yang lama-lama dulu kayak daging, kalo gorengan kan cepet. Jadi kita duluan yang lama dulu kita masaknyanya.		gitu. Mungkin yang didahulukan yang agak lama. Emmmm ya itu untuk menghindari kontaminasi antar makanan, biar gak cepet basi, terus cuma itu doang kali ya.
6	Kapan pengolahan makanan akan dilakukan dalam satu harinya?	Memasaknya setiap hari dipagi aja, itu sampe menu sore juga dimasak pagi.	Masaknya sekali aja pagi-pagi. Yang untuk sore juga dipagi masaknyanya. Jadi sore itu udaah gak masak. Kadang yang sore itu bikin bubur aja kalo gak ada bubur buat makan bayi atau anak.	Pagi ama sore masaknyanya. Banyaknya nyesuain pasien aja jadi gak tentu banyaknyanya setiap hari. Misal ada pasien lima ya kita masaknyanya buat tujuh pasien nanti itu buat persiapan kalo ada pasien yang datang jadi harus dilebihin.	Disini kalo masak pagi-pagi aja sih ntar yang buat pagi dipisah disana (menunjuk meja), kalo yang buat ntar sore disana dimasukin dalam lemari. Satu hari masaknyanya buat dua kali tapi ya masaknyanya disamain aja, nanti tinggal dipisah yang ini buat pagi, yang ini buat sore. Iya jadi masaknyanya satu kali di pagi hari, kalo yang sore enggak. Yang	Pengolahan makanan tiga kali, snack dua kali. Hmmm, masaknyanya ya sekali di pagi, mungkin siangnyanya bikin bubur aja atau masak kalo ada yang habis terus gak ada gantinya gitu aja sih.

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
					pagi nanti dibagi dua.	
7	Siapa yang bertanggung jawab atau yang memiliki peran besar dalam pengolahan bahan makanan?	Ahli Gizi, iya ya itu ahli gizi, kita kalo yang masak-masak suka diliatin ama dia.	Gak sih, kita mah kalo masak suka bareng-bareng jadi semua pasti ikut masak. Jadi gak ada yang bertanggung jawab khusus gitu buat masak.	Ya tanggung jawabnya kan orang dapur ya Ahli Gizi. Nanti ahli gizikan juga ikut nyajiin, ikut masak juga. Jadi gak ada yang khusus buat masak. Karena kita orang dapur berdua, jadi berdua itu kita kerjasama, jadi nanti kalo untuk nyajiin itu kalo pasien banyak ahli gizi ikut nyajiin gitu.	Semuanya bareng, misalnya ya saya yang bagian masak nanti yang satunya nyiap-nyiapin bahan. Nanti masaknya bareng nanti dikompor ini kan buat yang anak, yang ini buat dewasa, nanti tinggal dibagi aja siapa yang masak buat anak siapa yang masak buat dewasa.	Emmm, ahli gizi sama petugas dapurnya, tapi ya yang lebih banyak sih petugas dapurnya. Kalo ahli gizinya sesekali aja ngecekin apa-apa aja yang dimasak. Sama kalo misal ada menu yang mau diganti aja.
8	Terbuat dari bahan apa saja seluruh peralatan masak dan peralatan makanan yang digunakan? Apakah alat tersebut terbuat dari bahan tara pangan (<i>food grade</i>) dan	Kalo peralatan masak ya yang digunai campur-campur ada. Kalo <i>stainless</i> ada, plastik juga ada kayak centong nasi itu kan dari plastik. Talenannya dari apa ya, berat gitu sih kalo platik bukan, soalnya lebih keras dari plastik bahannya. Iya kan biasanya alat itu kita pake buat dirumah	Panci, wajan itu dari <i>stainless</i> , spatula itu kali dari <i>stainless</i> , yang dari kayu ada itu buat bubur. Kalo talenan dari platik gak ada yang dari kayu, talenan semuanya dari plastik.	Emmm,, iya kalo piring kita pake melamin, terus minumnya pake gelas beling. Kalo itu spatula itu ada khusus buat masak kan ada ditempatin sendiri, itu bahan nya ada yang <i>stainless</i> , sama ada yang kayu. Kalo talenan untuk sayuran sendiri, daging juga ada sendiri, kalo yang buat buah juga ada sendiri. Itu	Ya kalo kualinya, spatula, sendok itu kayak bahan <i>stainless</i> , spatula ada juga yang dari kayu. Gelas kita pake gelas kaca. Piring mangkuk yang itu apa untuk penyajian-penyajian itu kita pake melamin, ada juga mangkuk kaca. Jadi semua alat yang digunain aman.	Iya alat yang kita gunakan terbuat dari bahan tara pangan (<i>food grade</i>) dan aman untuk kesehatan. Alat yang kita gunakan juga sesuai dengan alat yang digunakan di dapur-dapur, ya sama. Jadi aman karena bahan yang kita gunakan kayak dari kayu, <i>stainless</i> , melamin, gelas kaca

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	aman untuk kesehatan?	juga pasti aman lah.		bahannya dari kayaknya itu dari bahan plastik deh.		gitu-gitu sih.
Penyimpanan Makanan Jadi/Masak						
1	Adakah alat/tempat khusus yang digunakan untuk penyimpanan makanan?	Ya ada, yang ada ajalah seperti mangkok, ntar kita wrapping. Kalo untuk lemari iya ada itu, makanannya di letakin ke lemari kalo sudah masak nanti kalo mau nyajiin ya tinggal dikeluarin aja.	Makanan yang udah dimasak disajikan di press dimasukkan ke mesin pemanas. Kalo udah masak biasanya makanan yang udah dimasak diletakin di lemari penyimpanannya makanan. Ukuran lemari penyimpanan makanan cukup untuk menyimpan makanan. Ya tapi sesuai dengan pasien, kalo pasien anak ya cukup.	Kalo di dapur penyimpanan makanan jadinya ya dilemari makanan. Nantikan kalo makanannya udah masak kita langsung masukin ke dalam lemari. Ukuran lemarnya panjang itu yang kelihatan dari sini (menunjuk lemari). Iya lemarnya cukup buat nyimpen makanan yang udah dimasak. Nanti semua makanan masak dimasukin semua ke situ.	Makanan yang udah masak ya disimpan di lemari makanan. Kan ada lemari penyimpanan makanan. Lemarnya cukup sih buat nyimpen makanan yang udah dimasak, soalnya kan lemarnya bersusun-susun gitu. Iya makanan jadi selalu disimpan ke dalam lemari penyimpanan makanan.	Alat khusus ya, hmm paling lemari. Nanti kalo misalkan udah ditarok dilemarinkan peyajian makan tuh terus wrapping. Kalo udah di wrapping nanti di baru dimasukin di trolley pemanas.
2	Bagaimana perlakuan penyimpanan untuk setiap makanan?	Gak ada, kita kan sekali masak jadi biasanya sore udah habis, ya paling kalo ada sisah kita masukin kulkas aja. O kalo untuk makanan yang baru dimasak kita	Kalo buat nyimpen makanan ya ada suhu-suhunya. Kalo untuk makanan jadi ya cuma di lemari penyimpanan. Iya disuhu ruangan aja, kan disimpennya di lemari makanan.	Gak ada, masaknyanyakan gak banyak-banyak jadi masak pagi sore udah habis. Iya disinikan masaknya di pagi jadi kalo udah penyajian buat makan siang	Kalo bikin gorengan kita hitung pasien jadi gak ada sisanya. Gak ada yang disimpan-simpen itu gak ada. Kalo untuk daging-daging ya juga gak	Iya untuk makanankan harus ada beberapa yang harus diperhatikan contohnya kayak makanan panas itu jangan dulu di wrapping, terus sama ya makanan pokoknya

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
		langsung masukin dalam lemari aja.		pastikan itu apa ada sisanya buat makan sorenya nah makanan itu nyimpenya di lemari. Kalo makanan yang udah di wrapping biasanya di masukin lemari penghangat kalosekalian nunggu jam sebelas.	disimpen-simpen, kalo ada sisa ya siapa yang mau. tinggal makan aja. Sayur juga gitu kalo ada sisa ya siapa yang mau aja	harus di wrapping kalo udah adem, sama ditempat penyimpanan juga harus bersih, lemari penyimpanannya juga harus bersih, terus bebas dari serangga-serangga.
3	Apakah ada perlakuan khusus untuk setiap makan?	Gak ada, ya paling kita letakin aja makanan yang udah dimasak ke lemari penyimpanan makanan. Nanti kalo udah di wrapping baru kita masukin ke lemari penghangat makan itu yang ada di depan. paling gitu aja.	Gak ada ya yang kuah, daging, sayuran itu semua kita simpenya di dalem lemari. Gak ada perlakuan khusus gitu kita masukin di lemari itu aja udah, nanti kalo mau di hidangin lagi buat sore baru kita keluarin dari lemari.	Gak ada, semuanya kita samain di masukin kedalem lemari makanan itu. Iya semua jenis makanan kita masukin kesana.	Enggak. Sayur sop, sayur tumis, gorengan, daging, ama ayam ya kita nyimpenya di lemari makanan. Gak di simpen di kulkas engga kita simpenya ya di lemari makanan. Kan nanti sorenya di keluarin buat di hidangin lagi.	Iya kan kalo makanan gak bisa disimpen sembarangan kayak makan berkuah itu kan cepet basi jadi harus disimpennya sesuai, gak bisa dicampur ama makanan yang lain.
4	Bagaimana kriteria suhu penyimpanan makanan yang baik berdasarkan	Enggak ada, itukan nanti masakannya disimpenya di lemari penyimpanan makanan jadi gak ada suhu. Suhunya ya suhu yang	Kriterianya ya suhu ruangan. Kan makanan yang udah dimasak nyimpenya di lemari penyimpanan. Iya semua jenis makanan	Enggak, iya semuanya sama suhu ruangan. Kan yang dikasih suhu itu cuma daging, daging ama kulkas, ama gidang. Yang dikasi suhu itu.	Suhu gimana, kan nyimpenya di lemari makanan aja. Ya suhu ruangan aja. Iya buat semua jenis makanan.	Kalo yang untuk kering aduh lupa lagi ada disitu, o iya kalo yang keringkan 25°C, kalo yang kaya basah-basah 10°C. Kalo suhu

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	jenis makanan?	di lemari itu. Iya suhu ruangan.	kayak gorengan, sayur, daging itu di lemari semua nyimpennya.			untuk makanan jadi ada kalo misalkan udah di <i>trolley</i> pemanas bisa dari 60 °C keatas.
5	Berapa lama waktu yang baik agar kualitas makanan yang disimpan tetap terjaga untuk dihidangkan kembali?	-	-	-	-	Kalo misalkan dilemari paling lama tiga jam sampai enam jam ya. Terus kalo misalkan di <i>trolley</i> pemanas sejaman kan cuma buat ngangetin aja terus baru dikasih kepasien.iya itu yang terlama penyimpanan makanan jadi kalo di lemari penyimpanan sama <i>trolley</i> pemanas.
6	Kapan makanan yang disimpan akan dihidangkan kembali?	Disinikan masaknya pagi ya buat sore juga jadi sekalian nah nanti sorenya kita sajiin sekitar jam empat sore. Makanan ya ini aja yang disimpan dilemari.	Ya pada sore hari, kan kita masaknya pagi tuh, terus jam sebelas kita hidangin makanannya, nanti kita hindangin lagi makanannya jam empat sore.	Enggak, enggak, jadikan sore beda lagi. Iya jadi sorenya masak lagi jadi beda lagi. Jadi yang dimasak pagi itu habis sorenya masak lagi.	Ya deket kita nyajiin waktunya kan deket jam sebelas sama jam empat sore, kan gak lama tuh	Tiga sampai enam jam. Kalo lebih dari itu kan udah gak bagus. Jadi kalo disini ya itu tiga sampai enam jam. O iya itu sorenya jam empat. Disinikan dua kali jam sebelas siang sama jam empat sore
Penyajian Makanan						
1	Apa saja alat	Masker, celemek,	Kalo APD mah yang	Itu ya sama kayak kalo	Penyajian makanan	Kita disini ada

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	<p>pelindung diri yang anda gunakan selama proses pengolahan makanan? Apakah anda menggunakan seluruh APD tersebut pada saat penyajian makanan? Apakah anda melakukan cuci tangan sebelum beraktifitas?</p>	<p>emmm sarung tangan ya apa buat itunya. Iya menggunakan pada saat penyajian. Cuci tangan sebelum nyajiin juga biar tangannya bersih, udah itu pake sarung tangan. Kan kita harus pake sarung tangan juga buat ngambil-ngambil makanan.</p>	<p>dipake masker, celemek, sarung tangan plastik. Iya kalo penyajian gunain APD nya. Iya sebelum nyajiin cuci tangan, kalo mau potong buah juga cuci tangan terus baru pake sarung tangan plastik. Baru pegang-pegang makanan.</p>	<p>mau masak itu yang dipake. Ya celemek, masker, terus kalo topi kita kan gak pake soalnya kita pake jilbabkan. Jadi gak pake topi. Sarung tangan juga dipake. Iya kalo saya ikut nyajiin makanan saya pake. Iya cuci tangan dulu biar bersih terus baru di lap pake kain udah itu pake sarung tangan plastik.</p>	<p>ya yang dipake sarung tangan, masker, yang ngupas buah juga sama pake masker, pake sarung tangan, pake apron juga. Iya dipake kalo lagi nyiapin makanan, tapi kalo didapur enggak. Paling kalo didapur yang dipake cuma apron aja. Iya cuci tangan, udah itu baru pake sarung tanga.</p>	<p>pengawasan terhadap penerapan APD, jadi disini untuk penggunaan APD selalu kita awasin, APD yang digunakan terdiri dari masker, apron, sarung tangan, dan alas kaki. Disini untuk penggunaan APD selalu diperhatikan.</p>
2	<p>Bagaimana perlakuan/perilaku staf karyawan ketika mereka melakukan kegiatan penyajian makanan?</p>	-	-	<p>Ya pokoknya kalo kita lagi nyajiin ya nyajiin aja gak boleh itu apa pegang-pegang yang lainnya. Iya gak boleh itu pegang-pegang lainnya. Kita udah gak megang dapur kalo udah nyajiin. Kalo kita nyajiin dapur udah selesai di bersihin, dapur udah bereslah pokoknya</p>	<p>O maksunya pegang yang macem-macem, kalo kita lagi nyajiin makanan ya nyajiin makanan aja. Gak usah pegang yang lain-lain. kalo ngupas buah ya dilakuinnya sebelum kita nyajiin makanan. Jadi kita kalo nyajiin makanan ya khusus nyajiin</p>	-

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
				baru kita bisa nyajiin makanan.	makanan aja gak boleh pegang-pegang yang lain-lainnya.	
3	Wadah yang baik digunakan untuk penyajian makanan itu seperti apa?	Buat wadah yang dipake ya disesuaikan aja, mangkok buat sop, terus nasi dipiring, paling ya gitu-gitu aja, disesuaikan kayak biasanya aja.	Ya kalo wadah mah kita ada pake yang <i>stainles</i> , melamin, kayu, terus ama bahan-bahan yang dari plastik.	Kalo untuk sop kita pake mangkok kecil itu. Kalo untuk lauknya itu pake piring yang panjang atau yang kotak-kota tergantung kelasnya VIP atau kelas satu. Iya terus kalo nasi wadahnya itu kayak piring yang bulet itu.	Kalo sudah mateng gitu? Kalo disinikan iya ada yang buat makanan yang apa itu udah mateng disini disediakan kayak wadah-wadah <i>stainles</i> gitu, sekarang karena pasiennya lagi sikit kita pake piring aja, soalnya kan sedikit kita masakinya. Kalo sayur bekuah kita letakin dipanci aja dulu. Hmm, kalo untuk yang ke pasien ya kita letakin em buat sop gitu kita pake mangkok, terus untuk lauknya ya dipiring yang oval atau kotak-kota gitu. Nanti nasinya dipiring bulet ya pokoknya disesuaikan	Ya itu yang <i>food grade</i> , yang pasti yang aman, terus sama tidak bau. Disinikan pakainya melamin tapi kan bebas em anti panas kayak gitu.

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
					aja.	
4	Bagaimana perlakuan khusus terhadap penyajian makanan?	Kita ya nyusunnya lauk dulu, sayur baru nasi. Tapi itu gak pasti juga sih, tergantung siapa yang ngeletakkan dulu, ya kalo yang diletakkan nasi dulu ya nasi. Itu mah tergantung yang nyusun aja.	Gimana ya kita mah disini gak ada yang khusus-khusus gitu. Ya kalo udah masak di letakkan disini (menunjuk meja) terus kita sajikan udah itu anterin ke pasien jadi gak ada perlakuan- perlakuan yang khusus, kalo nyusun makanan juga yang sedipegangnya aja kalo dipegang sayur ya sayur dulu, kalo dipegang daging ya daging dulu. Gak ada kalo urutan-urutan gitu kitan kan kalo nyajiin bareng-bareng jadi satu ada yang pegang nasi, ada yang pegang sayur, ada yang pegang lauk. Jadi ya gak ada urutan kita mah letakkan- letakkan aja.	-	-	Perlakuan khususnya paling ya em, gak ada sih sama semua jadi gak ada perlakuan khusus. Paling kalo penyusunan dari lauk dulu, baru sayuran, baru nasi terus buah, udah gitu aja. Perlakuan khusus perlu dilakukan ya biar makanan gak saling kontaminasi. Terus takutnya makanan berserakan juga gitu.
5	Bagaimana cara penyajian makanan yang	Pake sarung tangan, pake masker. Terus apa lagi ya nyajiinnya	Saat nyajiin makan kiat gak boleh ngomong. Kalo ngomong nanti itu	Ya kalo nyajiin makanan kita gak boleh nyajiin makanan yang	Nyajiin makanannya sesuai tempat ya kalo sop di mangkok, kalo	Kalo lagi nyajiin ya itu paling sebelum nyajiin cuci tangan, terus APD

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	baik?	disesuain aja sama makanannya ya kalo buat yang dewasa ya dewasa buat bayi ya dikasih bubur. Kalo bayinya diare gak boleh dikasih buah.	apanya liurnya ya jatuh kemakanan. Jadi ya gak boleh berbicara, memegang yang kotor-kotor, karena kita kan lagi menyajikan makanan.	bangsa pedes-pedes gitu, terus kalo buah gak boleh asem. Gitu-gitu aja paling.	lauk sama nasi dipiring. Lauknya disusun yang rapi biar gak numpuk-numpuk udah itu kalo udah disajikan langsung di wrapping terus masukin lemari penghangat.	nya digunain, terus kalo nyajiin gak boleh pegang-pegang ya lain, memegang makanan yang masak aja. Kita nyajiin makanannya sesuai diet pasien gitu aja sih.
6	Bagaimana takaran/volume/banyaknya untuk penyajian makanan?	Kalo untuk takaran/volumnya itu ya kita ngira-ngira sepantesnya aja lah, gak ada takaran khususnya sih, jadi ya kalo kita ngerasa cukup ya udah.	Kalo buat yang VIP kan empat macam lauknya, kelas satu tiga, kelas dua lauknya dua. Kalo seberapa banyak takaran atau volum ya gak ada ketentuan sekira-kiranya cukup aja lah.	Takeran? Takeran buat nasi? Ooo kalo setiap pasien ya buat daging biasanya dau potong, kan irisannya tipis-tipi. Kadang-kadang ya tiga, terus kalo gede ya dua. Kalo untuk sop banyaknya itu gak penuh semangkok itu. Jadi kalo sop ada jaraknya ya dikira-kira aja.	Kalo disinikan semua ukuran mangkoknya sama semua kecil-kecil jadi ya disamain aja kan gak ada yang gede, gak ada yang kecil. Nanti tinggal dikira-kira aja. Yang penting jangan terlalu penuh apalagi sape tumpah, disesuaikan aja.	Kalo misalkan,, kan kalo disini dietnya kan gak terallu diet yang berat-berat gitu, kan pada biasa kaya ibu hamil gitu, ya tergantung sama keadaan pasiennya juga. Ya kalo misalkan nasi 200 gram, sayur 100 gram, tempe 50 gram, kalo misalkan ayam bisa 75 gram, kalo daging bisa 50-60 gram. Jadi disesuaikan aja sama kebutuhan pasiennya.
7	Siapa yang bertanggung jawab dalam	Ahli Gizi. Kan kita kalo abis nata saya bilang tujukin ke ahli	Ahli gizi. Yang lainnya hanya membantu. Emmm, tapi kadang-	Ya ahli gizi. Iya ahli gizinya. Emmm kalo ibu dapur gak semuanya	Yang ada aja, kan kalo ahli gzinya biasanya di kesling,	Kalo yang bertanggung jawab buat nyajiin makanan

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	penyajian makanan?	gizinya ini gimana bu ini ini, jadi dilihat dulu bener gaknya.	kadang kita aja cuma berdua yang ngelakuin penyajian. Ya tergantung yang ada juga. Kan kalo hari minggu ahli gizinya libur tuh ya yang nyajiin makanan yang dines aja. Kadang kalo aku sanggup sendiri ya ssendiri. Tergantung pasien juga kalo pasiennya banyak ya kita rame-rame. Kalo cuma satu sampe tiga aku bisa sendiri.	ngelakuin. Liat jumlah pasien. Kalo sekiranya cukup orang dua ya orang dua aja yang nyiapin saya ngerjain yang lain. Kan udah ada ahli gizi-nya kan. Kan ntar ni anak gak boleh makan ini, terus ni anak gak boleh makan ini kan gitu. Iya ahli gizinya nanti ngarahin.	kadang dia dateng semua udah selesai. Tapi kadang juga dia dateng bantuin nyiap-nyiapin ngisiin. Ya kita ngisinya bareng-bareng.	ya ahli gizinya.
Pengangkutan (Pendistribusian) Makanan						
1	Bagaimana cara pengangkutan dan pendistribusian makanan dilakukan?	Nganter makanannya kalo dari dapur kepasien pake <i>trolley</i>	Kalo disini ngangkut makanannya dari dapur ke pasien ya pake <i>trolley</i> .	Jadi kalo abis dirapiin diruang penyajian, dimasukin ke pemanas dulu, umpama jam 10.00 nih kita udah nyiapain-nyiapin, masukin di pemanas, nanti jam 11.00 nanti kita pindah lagi ke dorongan yang ini, terus nanti kita bawa keruangan pasien.	Kalo udah di wrapping nanti tarok di lemari penghangat, kalo udah jamnya ya saya keluarin pindahin ke <i>trolley</i> udah itu baru saya anter-anter ke ruangan pasien.	-
2	Ada berapa	Pengangkutan makanan	Kalo pasien banyak-kan	-	-	Buat pengangkutan

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	alat yang dimiliki untuk pengangkutan/pendistribusian makanan?	kita biasanya pake <i>trolley</i> , nanti baki makanannya disusun di atas <i>trolley</i> baru kita anterin ke kamar pasien. Iya satu kita pake <i>trolley</i> aja.	makanannya banyak ya buat ngangkutnya pindahkan dulu nampan makana-nya ke <i>trolley</i> baru antar ke kamar pasien, tapi kalo pasien sedikit biasanya aku nganternya pake nampan aja.			makanan itu ada dua, biasanya ya kalo banyak pasien kita pake <i>trolley</i> biar muat banyak. Terus kalo pasien dikit kita biasanya cuma pake nampan aja.
3	Bagaimana syarat yang baik untuk alat pengangkutan/pendistribusian makanan?	Ya yang bersih, <i>trolley</i> -nya harus kuat, terus apa lagi ya em mungkin kayak mudah aja di dorongnya, ringan gitu gak berat.	Kalo <i>trolley</i> harus kuat, bersih, gak berat ya. Nampannya juga harus kuat, bersih, kalo dipegang gak licin. Udah itu aja.	-	-	Syaratnya aman, bisa digunakan, terus bersih, hmmm, udah itu doang syarat yang baik untuk alat pengangkutan/pendistribusian makanan ke pasien.
4	Apakah saat pengangkutan makanan anda menggunakan Alat Pelindung Diri? Apa saja?	Alat pelindungnya gak ada. Iya gak ada yang dipake. Emang ada? O kirain gak ada.	Kalo lagi nganter gitu ya paling aku pake masker aja. Kalo yang lain-lainnya kan gak pake. Itu juga kadang-kadang dipake.	Yang buat ngangkutkan ini (menunjuk <i>trolley</i>). O iya sih kalo apa kita apa abis batuk gitu baru pake masker. Kalo gak batuk ya gak pake, lagian kan yang nganter yang muda-muda kalo saya, saya mah gak nganter-nganter kan udah tua hehehe.	Iya kalo saya yang anter makanan saya pake. Yang saya pake cuma masker aja.	-
5	Adakah	Kalo waktunya makan	Ada waktu-waktunya,	Ada kalo pagi sarapan	Tergantung sih kalo	Dalam satu hari

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
	ketentuan waktu pengangkutan/ pendistribusian makanan ke kamar pasien?	pagi jam sebelas makan siang jam empat. Kalo yang bener ditentuin iya ada.	jam 06.00 sarapan, jam 09.00 snak, jam 11.00 makan siang, jam 13.30 snak, jam 16.00 makan malam. Iya waktunya udah ada.	jam 06.00 yak, nanti jam 09.00 teh masin sama bubur kacang ijo, terus nanti jam 11.00 makan, terus nanti jam 14.00 snak ama teh, terus nanti jam 15.30 makan lagi itu penghabisan itu paling terakhir.	makan siang jam 11.00 udah dianter, kalo makan malam yang jam 16.00 udah dianterin, kan mereka suka lama makannya, kadang saya tungguin, sampe saya mau pulang kadang belum dimakan-makan kan saya mau ambil piringnya buat dibersihkan. Kalo buat sarapan dianter makannya jam 06.30 udah di anter-anter, kan nanti jam 09.00 nya kan udah dianter lagi kayak bubur kacang ijo atau kolah.	pengangkutan makanan itu tiga kali. Iya pagi, siang sama sore.
6	Apakah ada makanan yang tumpah ketika pengangkutan/ pendistribusian ?	Gak ada, karenakan di wrapping jadi gak ada makanan yang tumpah dari tempatnya.	Kalo tumpah gak, gak pernah tumpah kan soalnya makanannya udah dipres jadi gak tumpah-tumpah.	Gak ada, soalnya kan dipres jadi gak ada yang tumpah. Kan kalo dipres makanannya gak bisa geser-geser.	Enggak, kan kalo disinikan di pres semua. Ya paling sayur yang berkuah kayak sop, sayur bening itu sedikit tumpah tapi gak	-

No	Pertanyaan	Jawaban				
		Informan 1	Informan 2	Informan 3	Informan 4	Informan 5
					tumpah banyak.	
7	Bagaimana cara yang sebaiknya dilakukan untuk menghindari tumpahnya makanan pada saat pendistribusian?	Bawa makanannya hati-hati, gak boleh buru-buru, terus juga gak usah bawa banyak-banyak, bawa secukupnya aja, ya semuanya di <i>trolley</i> aja	Kalo pake <i>trolley</i> nyusun nampannya jangan di tumpuk-tumpuk, terus gak boleh bawa banyak-banyak biar gak ada yang jatuh. Terus kalo pake nampan ya hati-hati aja bawanya jangan sampe tumpah.	-	-	Jadi dibawa satu pasien satu nampan, kemudian ditarok di <i>trolley</i> jadi biar gak tumpah aja. Misalkan ada makanan yang sisa tu, misalkan kita bawa plastik nanti sisa makanannya dimasukin ke plastik nanti dibuang ke kotak sampah. Jadi makanan sisanya gak tumpah-tumpah
8	Siapa yang melakukan pengangkutan/ pendistribusian makanan?	Kalo untuk yang nganter keruangan pasien ya kita-kita petugas dapur. Tergantung siapa yang dines aja.	Aku, lebih sering aku kalo aku lagi dines, kan kalo dines ama ibu dapur aku yang masih muda jadi aku yang nganterin makanan ke ruang pasien hehehe.	Emmm ya ganti-ganti, kalo saya sendiri yang dines ya saya, tapi kalo dinesnya ama yang muda ya yang muda yang nganter-nganter makanannya.	Ya yang nganter ya kita-kita aja ibu dapur, gak ada staf khusus buat yang anter-anter makanan. Siapa aja yang mau boleh nganter makanannya ke pasien.	-