

## Lampiran 1



Nomor : 152/DKN/FIKES/Gizi/UEU/ VII/2022

Jakarta, 21 Juli 2022

Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Lampiran : -

Kepada Yth.  
Karumkit RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa  
Jalan Taman Mini I No.4, RT.4/RW.2, Pinang Ranti, Kec. Makasar,  
Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13560.

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan tugas akhir (skripsi) mahasiswa Program studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul maka bersama ini kami mengajukan permohonan kepada Bapak/Ibu untuk dapat memberikan izin penelitian kepada mahasiswa kami di instansi yang Bapak/Ibu pimpin, yang akan dilaksanakan pada juli – Agustus 2022.

Adapun nama mahasiswa dan judul penelitiannya ialah sebagai berikut:

Nama Mahasiswa	NIM	No. Telp	Judul Skripsi
Adinda Dian Permata Dewi	20180302056	085715150739	ANALISA KEAMANAN MAKANAN DAN HUBUNGAN KUALITAS PELAYANAN MAKANAN DENGAN TINGKAT KEPUASAN PASIEN RAWAT INAP DI RS TK. II MOH RIDWAN MEURAKSA

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL



Dr. Aprilita Rina Yanti Eff., M.Biomed, Apt.  
Dekan

Tembusan Yth :

1. Diklat RS TK. II Moh Ridwan Meuraksa
2. Arsip

## Lampiran 2

KESEHATAN DAERAH MILITER JAYA/JAYAKARTA  
RUMAH SAKIT TK II MOH RIDWAN MEURAKSA

Nomor : B 1288-31 VII /2022  
Lampiran :  
Perihal : Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,  
Ka Prodi Ilmu Gizi fakultas Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul  
Di  
Tempat

Dengan Hormat,

Menindak lanjuti surat yang kami terima dari Fakultas Ilmu –ilmu Kesehatan Esa Unggul Nomor:152 /DKN/FIK /Gizi/ UEU/VII/2022 tanggal 21Juli 2022 perihal permohonan izin Pelaksanaan Penelitian Mahasiswa Universitas Esa Unggul atas nama Adinda Dian Permata Dewi Nivi : 20180302056 dengan judul **Analisa Keamanan Makanan Dan Hubungan Kualitas Pelayanan makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit TK II Moh Ridwan Meuraksa Tahun 2022**, maka dengan ini kami sampaikan bahwa kami menerima Mahasiswa tersebut Untuk melaksanakan Penelitian di RS TK II Moh Ridwan Meuraksa.

Demikianlah Koordinasi ini kami sampaikan ,atas perhatian dan kerjasamanya,kami ucapkan terima kasih.

Jakarta, 29 Juli 2022

An Kepala Rumah Sakit

Kainstaldik



dr. Ardestiro Harindyo Putro, Sp.JP.FIHA., FAPSC  
Mayor Ckm Nrp 11070045641280

### Lampiran 3

#### LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Saya adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tentang “Kualitas Pelayanan Makanan Dan Keamanan Makanan Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Di RS TK. II Moh Ridwan”

Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu bapak/ibu untuk mengisi kuesioner yang telah saya sediakan. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang bapak/ibu berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan bapak/ibu dalam pengisian kuisisioner ini bersifat sukarela.

#### ***Informed consent :***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : .....  
Usia : .....  
Alamat : .....  
No Hp : .....

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari peneliti mengenai penelitian yang berjudul “Analisis Keamanan Makanan Kualitas Pelayanan Makanan Dan Keamanan Makanan Terhadap Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Di RS TK. II Moh Ridwan”

Saya yakin bahwa peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas dan jawaban saya sebagai responden. Oleh karena itu, saya menyatakan secara sukarela berpartisipasi dalam penelitian ini dan akan memberikan informasi yang sejujur-jujurnya.

Jakarta, Agustus 2022

---

(Nama Penulis)

---

(Nama Responden)

## KUESIONER KARAKTERISTIK

Hari :
Tanggal :
Waktu :

No	Karakteristik Responden	Jawaban Responden
1.	Nama	
2.	Usia	
3.	Pekerjaan	
4.	Lama Dirawat	
5.	No Handphone	



## Skor Keamanan Pangan

Keterangan :

1. → Nilai, jika kriteria terpenuhi ;
2. → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi

(0\*)→ Dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

No	Komponen	Nilai	
		(1)	(2)
A	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)	(1)	(2)
1.*	Bahan makanan yang digunakan masih segar		
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak		
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk		
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm		
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya		
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup		
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih		
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung		
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB→	22	
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat		
2.	Pemasak harus berpakaian bersih		
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak		
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak		
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak		

6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)		
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan		
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang		
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP→	20	
C	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering		
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak		
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci		
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih		
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya		
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih		
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering		
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup		
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak		
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup		
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup		
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar		
13.	Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur		
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi tidak lebih dari satu jam		
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih		
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak		

17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih		
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih		
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak		
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang		
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga		
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan		
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun		
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan		
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan		
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali		
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup		
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM→	74	
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup		
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan		
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan		
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan		

5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering		
6.*	Mencuci tangan sebelum makan		
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan		
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP→	19	
Sumber : Mudjajanto (1999) dalam Indaru M (2019)			



## Kuesioner Keamanan Pangan

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Berilah penilaian pada masing-masing kolom kuesioner di bawah ini

1. Skor (1) apabila yang diberikan sangat tidak setuju.
2. Skor (2) apabila yang diberikan tidak setuju.
3. Skor (3) apabila yang diberikan sudah cukup.
4. Skor (4) apabila yang diberikan baik.
5. Skor (5) apabila yang diberikan sangat baik.

No	Pertanyaan	1	2	3	4	5
1.	Makanan yang disajikan dalam kondisi tertutup ?					
2.	Snack yang disajikan dalam kondisi tertutup?					
3.	Nasi yang dihidangkan bersih dan putih?					
4.	Lauk hewani yang dihidangkan bersih dan tidak berbau tidak sedap?					
5.	Lauk nabati yang dihidangkan bersih dan tidak berbau tidak sedap?					
6.	Sayur yang dihidangkan dalam kondisi bersih ?					
7.	Buah yang dihidangkan dalam kondisi bersih ?					
8.	Snack yang dihidangkan dalam kondisi bersih ?					
9.	Makanan pokok yang disajikan memiliki tingkat kematangan yang sangat baik dan sesuai dengan standar produksi makanan					
10.	Lauk hewani yang disajikan memiliki tingkat kematangan yang sangat baik dan sesuai dengan standar produksi makanan					
11.	Lauk nabati yang disajikan memiliki tingkat					

	kematangan yang sangat baik dan sesuai dengan standar produksi makanan					
12.	Sayur dan buah yang disajikan memiliki tingkat kematangan yang sangat baik dan sesuai dengan standar produksi makanan					
13.	Apakah anda puas terhadap kebersihan alat hidang (piring/plato, sendok, garpu, gelas)?					
14.	Apakah anda puas terhadap kebersihan dan kerapian meja makan ?					
15.	Petugas dalam keadaan sehat, bebas dari luka/ penyakit					
16.	Petugas menyaji makanan menggunakan troly (kereta pembawa makanan)					
17.	Petugas berpenampilan rapi dan bersih					
18.	Petugas memakai APD untuk meminimalisir cemaran pada makanan					
Sumber : Modifikasi Rosma (2015), Poppy (2017), Harziani (2017)						

## Kuesioner Pelayanan Makanan

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Berilah penilaian pada masing-masing kolom kuesioner di bawah ini

1. Skor (1) apabila pelayanan makanan yang diberikan sangat tidak suka/sangat tidak sesuai/sangat tidak baik.
2. Skor (2) apabila pelayanan makanan yang diberikan tidak suka/tidak sesuai/tidak baik.
3. Skor (3) apabila pelayanan makanan yang diberikan cukup/cukup sesuai/cukup baik.
4. Skor (4) apabila pelayanan makanan yang diberikan suka/sesuai/baik.
5. Skor (5) apabila pelayanan makanan yang diberikan sangat suka/sangat sesuai/sangat baik.

No	Pernyataaan	1	2	3	4	5
<b>A</b>	<b>Ketepatan Jadwal Pemberian Makan</b>					
1.	Waktu pemberian makan pagi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit sudah tepat					
2.	Waktu pemberian makan siang yang telah ditetapkan oleh rumah sakit sudah tepat					
3.	Waktu pemberian makan malam yang telah ditetapkan oleh rumah sakit sudah tepat					
4.	Petugas mengantar makan pagi sesuai waktu yang telah ditetapkan oleh Rumah Sakit (pukul 05.00-06:00 WIB)?					
5.	Petugas mengantar makan siang sesuai waktu yang telah ditetapkan oleh Rumah Sakit (pukul 11.00-12:00 WIB)?					
6.	Petugas mengantar makan malam sesuai waktu yang telah ditetapkan oleh Rumah Sakit (pukul 16.30-17.30 WIB)?					

<b>B</b>	<b>Keadaan peralatan makanan</b>					
1.	Kondisi alat makan yang digunakan sudah memuaskan					
2.	Kebersihan alat penutup makanan yang disajikan sudah baik					
3.	Kebersihan alat yang digunakan untuk menyajikan makanan sudah baik					
4.	Alat makan tersedia dengan rapi dan bersih					
<b>C.</b>	<b>Sikap Petugas</b>					
1.	Petugas makanan melakukan tindakan dengan baik dan cepat					
2.	Petugas cepat tanggap dalam menangani					
3.	Petugas selalu bertindak sopan dan bersahabat dalam memberikan pelayanan					
4.	Petugas bersedia menanggapi keluhan pasien dengan ramah mengenai makanan yang disajikan					
5	Petugas selalu berpenampilan rapi dan bersih					
Sumber : Sri Rezeki (2011) Modifikasi Marina Maharani (2017) dalam Michael Fujima (2019)						

### Kuesioner Penilaian Kualitas Makanan

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Berilah penilaian pada masing-masing kolom kuesioner di bawah ini

1. Skor (1) apabila menu yang diberikan sangat tidak menarik/sangat tidak sesuai/sangat tidak terasa/ tidak sedap/ sangat tidak matang.
2. Skor (2) apabila menu yang diberikan tidak menarik/tidak sesuai/tidak terasa/ tidak sedap/tidak matang.
3. Skor (3) apabila menu yang diberikan kurang menarik/kurang sesuai/kurang terasa/ kurang sedap/kurang matang.
4. Skor (4) apabila menu yang diberikan menarik/sesuai/terasa/sedap/sangat matang.
5. Skor (5) apabila menu yang diberikan sangat menarik/sangat sesuai/sangat terasa/sangat sedap/matang.

Aspek Penilaian	Kelompok Makan					
Penampilan Makanan	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Snack
Warna makanan						
Tekstur						
Porsi						
Bentuk						
Komentar :						
Sumber : Octavia (2018) dalam Aditya (2018)						



Aspek Penilaian	Kelompok Makan					
	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Snack
Rasa Makanan						
Suhu						
Bumbu						
Aroma						
Tingkat Kematangan						
Keempukan						
Komentar :						
Sumber : Octavia (2018) dalam Aditya (2018)						

#### Lampiran 4

Waktu	Menu 1/11/21	Extra VIP
Snack	Kue Nagasari (DMDJ : Pudding DM)	Kue Naga Sari + Teh Manis Extra Buah Pepaya
	BB/NT/NB	
	Ayam Goreng (Diet Ayam Pop)	
	Tempe Bumbu Kare (Diet ≠ Santan)	
	Cah Jagung Putren + Buncis + Wortel	
	Pisang	
Snack Sore	Bolu Marmer (DMDJ : Buah Potong Pepaya)	Bolu Marmer + Jus Buah Mangga (DMDJ : Buah Potong Pepaya)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Ikan BB Acar Kuning	
	Perkedel Tahu (Diet Perkedel Tahu Kukus)	
	Sayur Asam (Labu Siam + Kacang Panjang + Jagung)	
	Semangka	
Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Semur Daging	
	Sayur Bayam Bening (Bayam + Jagung Manis)	
	Tempe Asam Manis	
Waktu	Menu 2/12/22	Extra VIP
Snack Pagi	Singkong Thailand (DMDJ : 3 Buah Wafer DM)	Singkong Thailand + Teh Manis (DMDJ : 5 Buah Wafer DM)
Siang 12.00	BB/NT/NB	Extra Buah Pisang
	Ikan BB Pesmol	
	Tahu Semur (Diet ≠ Kecap)	

	Cah Kembang Kol + Sawi Hijau + Wortel Pepaya	
Snack Sore	Crackers Manis (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)	Crackers Manis + Jus Alpukat (DMDJ : 4 Buah Crackers Tawar + Teh Tawar)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Telur BB Bali (Diet ≠ Santan)	
	Tempe BB Opor Tanpa Santan (Diet Tempe BB Tomat)	
	Sup Bening (Oyongh Gambas + Wortel + Tauge)	
	Melon	
Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Soto Ayam	
	Tauge + Kol + Soun	
	Tempe Mendoan (Tempe Tepung)	
Waktu	Menu 3/13/23	Extra VIP
Snack Pagi	Bolu Kojo	Bolu Kojo + Teh Manis
Siang	BB/NT/NB	Extra Perkedel Kentang
	Bola-bola Daging BB Semur (Diet BB Kuning)	
	Sapo Tahu (Brokoli + Wortel + Jamur)	
	Pisang	
Snack Sore	Kue Lapis (DMDJ : 3 Buah Waffer DM)	Kue Lapis + Teh Manis (DMDJ : 5 Buah Waffer)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Ikan Dori Fillet Asam Manis (Diet Ikan Dori Fillet Kukus Asam Manis)	
	Sup Miso (Tahu + Wortel + Soun + Daun Bawang)	
	Melon	

Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Telur BB Opor (Diet ≠ Santan)	
	Capcay (Wortel + Jagung Putren + Sawi Putih)	
	Tempe Goreng	
Waktu	Menu 4/14/24	Extra VIP
Snack Pagi	Kue Talam (DMDJ : 3 Buah Wafer DM)	Kue Nagasari + Teh Manis (DMDJ : 5 Buha Waffer DM)
Siang 12.00	BB BB/NT/NB	Extra Buah Melon
	Semur Ayam (Diet Ayam BB Kuning)	
	Tahu Crispy (Diet Loaf Tahu)	
	Sayur Oyong + Jagung Manis + Wortel	
	Pepaya	
Snack Sore	Crackers Manis (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)	Crackers Manis + Jus Alpukat (DMDJ : 4 Buah Crackers Tawar + Teh Tawar)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Empal Daging	
	Tempe BB Kare (Diet ≠ Santan)	
	Sup Kimlo (Jamur Kuping + Wortel + Bakso + Soun)	
	Semangka	
Pagi 05.00	Pure Kentang	
	Ayam Filet Crispy (Fillet Ayam Kukus)	
	Saute Wortel + Jagung Putren	
	Tahu Asam Manis	
Waktu	Menu 5/15/25	Extra VIP
Snack Pagi	Puding Coklat Putih (DMDJ : Pudding DM)	Puding Coklat Putih + Teh Manis (DMDJ : Pudding DM)
Siang	BB/NT/NB	Extra Buah Apel

12.00	Ikan Woku-woku	
	Tempe Mendoan (Diet Tempe BB Kuning)	
	Cah Pokcoy + Wortel	
	Melon	
Snack Sore	Bolu Kukus Pisang (DMDJ : Buah Potong Melon)	Bolu Kukus Pisang + Jus Buah Semangka (DMDJ : Buah Potong Melon)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Telur BB Tomat	
	Tahu Goreng (Diet Loaf Tahu)	
	Cah Baby Kailan + Jagung Manis	
	Semangka	
Pagi 06.00	Bubur Manado (Jagung + Bayam + Labu Kuning)	
	Ikan Dori Crispy BB Teriyaki (Diet Ikan Dori BB kuning)	
	Perkedel Jagung	
Waktu	Menu 6/16/26	Extra VIP
Snack Pagi	Jentik Manis (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)	Jentik Manis + Jus Buah Melon (DMDJ : 4 Buah Crackers Tawar)
Siang 12.00	BB/NT/NB	Extra Buah Pisang
	Ayam Goreng Serundeng (Diet Ayam BB Kuning)	
	Tempe BB Opor Tanpa Santan	
	Sup Makaroni (Wortel + Kentang + Makaroni)	
	Pisang	
Snack Sore	Bolu Kukus (DMDJ : Pudding DM)	Bolu Kukus + Teh Manis (DMDJ : Pudding DM)



Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Daging BB Teriyaki (Diet BB Kuning)	
	Tahu Fantasi (Diet Loaf Tahu)	
	Sup Kembang Kol + Wortel	
	Pepaya	
Pagi 06.00	Nasi Goreng Hongkong (Diet BB Tahu)	
	Telur Mata Sapi (Diet Telur BB Tomat)	
	Mix	
	Vagatable (Wortel + Jagung) (Diet Tumis Wortel + Jagung)	
	Hiasan Timun Dan Wortel	
	Tempe Mendoan	
Waktu	Menu 7/17/27	Extra VIP
Snack Pagi	Kue Apem (DMDJ : Buah Potong Melon)	Kue Apem + Teh Manis (DMDJ : Buah Potong Melon)
Siang 12.00	BB/NT/NB	Extra Buah Pepaya
	Ikan Tenggiri Presmol	
	Perkedel Tahu (Diet Perkedel Tahu Kukus)	
	Cah Sawi Putih + Wortel	
Snack Sore	Crackers Manis (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)	Crackers Manis + Jus Buah Melon (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Rolade Ayam (Diet Rolade Ayam Kukus)	
	Tempe Bacem (Diet Tempe BB Kuning)	
	Cah Jamur + Pokcoy + Brokoli	
Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Telur BB Asam Manis (Diet Ikan Dori)	

	Kukus BB Kuning)	
	Sayur Sop (Wortel + Kol + Kentang)	
	Tempe Terik	
Waktu	Menu 8/18/28	Extra VIP
Snack Pagi	Puding Pandan (DMDJ : Pudding DM)	Puding Pandan + Teh Manis (DMDJ : Pudding DM)
Siang 12.00	BB/NT/NB	Extra Buah Apel
	Ikan Dori Crispy BB (Diet Ikan Dori Kukus BB Kuning)	
	Tempe Asam Manis	
	Sup Wortel + Kentang + Buncis	
	Pisang	
Snack Sore	Roti (DMDJ : 3 Buah Wafer DM)	Roti + Jus Buah Strawberry (DMDJ : 5 Buah Wafer DM)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Fillet Ayam BB Lada Hitam (Diet Fillet Ayam Kukus BB Tomat)	
	Tahu Pok Pok (Tahu Crispy) (Diet Loaf Tahu)	
	Cah Jagung Putren + Buncis	
	Pepaya	
Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Telur Dadr Gulung	
	Sayur Bening Bayam + Jagung Manis + Wortel	
	Bakwan Jagung	
Waktu	Menu 9/19/29	Extra VIP
Snack Pagi	Kue Nagasari (DMDJ : Buah Potong Pepaya)	Kue Nagasari + Teh Manis (DMDJ : Buah Potong Pepaya)
Siang	BB/NT/NB	Extra Buah Pepaya

12.00	Ayam Pop (Diet Tanpa Kecap)	
	Semur Tempe (Diet ≠ Kecap)	
	Cah Wortel + Brokoli	
	Melon	
Snack Sore	Crackers Manis (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)	Crackers Manis (DMDJ : 4 Buah Crackers Tawar)
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Ikan Tenggiri BB Rendang (Diet ≠ Santan)	
	Tahu BB Kuning	
	Sup Kimlo (Jamur Kuping + Wortel + Bakso + Soun)	
	Semangka	
Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Soto Ayam (Kol) + Tauge + Soun	
	Tempe Mendoan (Tempe Tepung)	
Waktu	Menu 10/20/30	Extra VIP
Snack Pagi	Jentik Manis (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)	Jentik Manis + Teh Manis (DMDJ : 3 Buah Crackers Tawar)
Siang 12.00	BB/NT/NB	Extra Buah Apel
	Oseng Daging Sapi	
	Perkedel Tahu Diet (Diet Perkedel Tahu Kukus)	
	Capcay (Wortel + Sawi Putih + Kembang Kol)	
	Pepaya	
Snack Sore	Kue Lapis (DMDJ : 3 Buah Wafer DM)	Kue Lapis + Jus Buah Jambu Biji (DMDJ : 3 Buah Wafer DM)
Sore	BB/NT/NB	

17.00	Telur BB Opor (Diet ≠ Santan)	
	Tumis Tempe Daun Kucai (Diet Tempe BB Kuning)	
	Cah Jamur + Pokcoy + Brokoli	
	Melon	
Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Ayam Goreng (Diet Ayam Pop ≠ Santan)	
	Tumis Buncis + Jagung Putren	
	Tahu Kecap	
Waktu	Menu 31	Extra VIP
Snack Pagi	Bolu Kojo	Bolu Kojo + Teh Manis
Siang 12.00	BB/NT/NB	Ekstra Buah Apel
	Ikan Dori Crispy Asam Manis (Diet Ikan Dori BB Tomat)	
	Sapo Tahu (Brokoli + Wortel + Jamur)	
	Semangka	
Snack Sore	Buah Potong Pepaya	Buah Potong Pepaya
Sore 17.00	BB/NT/NB	
	Ayam Rica-rica (Diet Ayam Bumbu Tomat)	
	Tempe Goreng (Diet Tempe BB Putih)	
	Capcay (Wortel + Sawi Putih + Jagung Putren)	
	Melon	
Pagi 06.00	BB/NT/NB	
	Telur Mata Sapi BB Teriyaki (Diet BB Tomat)	
	Cah Pokcoy + Wortel	
	Tempe BB Opor	

## Lampiran 5

No	Komponen Pertanyaan	Hasil Pengamatan
A	Pemilihan dan Penyimpanan	Bahan makanan (PPB)
1.*	Bahan makanan yang digunakan masih segar	Pada tahap penerimaan bahan makanan sudah dilakukan pengecekan oleh tenaga pemasak shift malam untuk menyesuaikan dengan spesifikasi yang sudah ditentukan, sehingga bahan makanan selalu segar.
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	Bahan makanan yang digunakan tidak terdapat ada yang rusak karena sudah dilakukan pengecekan yang disesuaikan dengan spesifikasi yang telah ditentukan.
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	Bahan makanan yang digunakan tidak terdapat ada yang busuk karena sudah dilakukan pengecekan yang disesuaikan dengan spesifikasi sehingga tidak ada bahan makanan yang busuk sebelum diolah.
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	Bahan makanan yang dibawa oleh vendor menggunakan mobil kemudian bahan makanan yang akan diolah di letakan di meja yang tidak basah, kemudian bahan makanan yang tidak diolah akan disimpan di room freezer dengan dibungkus plastik dan akan diolah keseokan harinya.
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya	Diruang penyimpanan bahan makanan ataupun di dapur terbebas dari bahan-bahan yang berbahaya seperti bahan kimia yang dapat membahayakan bahan makanan tersebut.
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	Pada saat penyimpanan bahan makanan disimpan pada tempat yang tertutup.
7.	Bahan makanan disimpan	Seluruh bahan makanan disimpan di tempat yang



	pada tempat bersih	bersih terhindar dari serangga, kecoa, tikus.
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	Untuk menghindari kerusakan bahan makanan pada tahap penyimpanan sudah melakukan penyimpanan dengan menghindari sinar matahari secara langsung untuk menjaga kesegaran dan sifat bahan makanan.
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB→ 22		
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)	
1.	Pemasak harus berbadan sehat	Berdasarkan hasil pengamatan pemasak dapat beraktivitas dengan baik dan normal, tidak terdapat gangguan kesehatan yang dapat menghambat kegiatan.
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	Berdasarkan hasil pengamatan pemasak selalu berpenampilan bersih dari kotoran dan juga debu. Selain itu pemasak selalu menggunakan celemek pada saat proses pengolahan.
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	Berdasarkan hasil pengamatan pemasak selalu menggunakan penutup kepala yaitu kerudung, topi koki dan hair net.
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	Berdasarkan hasil pengamatan, pemasak menggunakan alas kaki tertutup.
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	Berdasarkan hasil pengamatan pemasak selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah pemasakan.
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	Berdasarkan hasil pengamatan terdapat sabun yang digunakan untuk membersihkan tangan setelah dari kamar mandi.
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	Berdasarkan hasil pengamatan, ketika bersin pemasak tidak menghadap makanan dan menutup dengan siku.

8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	Berdasarkan hasil pengamatan, pemasak tidak memiliki kuku yang panjang dan kotor.
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP→ 20		
C	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)	
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	Berdasarkan hasil pengamatan peralatan yang digunakan saat pengolahan sudah dibersihkan dan dikeringkan, karna setiap selesai pemakaian petugas wajib membersihkan.
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	Berdasarkan hasil pengamatan peralatan masak selalu dilakukan tahap pencucian menggunakan air mengalir dan sabun sebelum dan sesudah digunakan.
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	Berdasarkan hasil pengamatan setelah dilakukan pencucian alat akan dikeringkan.
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	Berdasarkan hasil pengamatan peralatan disimpan di tempat penyimpanan yang bersih.
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	Berdasarkan hasil pengamatan peralatan memasak disimpan di rak khusus penyimpanan peralatan.
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	Berdasarkan hasil pengamatan setelah proses penyelenggaraan makanan selesai dapur selalu dibersihkan, sehingga saat proses penyelenggaraan di shift selanjutnya dapur dalam keadaan rapih dan bersih.
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	Berdasarkan hasil pengamatan saat proses penyelenggaraan makanan akan dimulai dapur sudah dalam keadaan bersih dan kering.

8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	Berdasarkan hasil pengamatan ventilasi di dapur memadai dengan menggunakan exhaust, cooker hood.
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	Berdasarkan hasil pengamatan tidak ada kandang ternak.
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	Berdasarkan hasil pengamatan ketersediaan air cukup baik dan tersedianya air di wadah tertutup.
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	Berdasarkan hasil pengamatan terdapat tempat sampah tertutup.
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	Berdasarkan hasil pengamatan pembuangan air limbah melalui saluran dan tidak pernah ada hambatan.
13.	Bahan beracun/berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	Berdasarkan hasil pengamatan, tidak terdapat bahan beracun/berbahaya.
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi tidak lebih dari satu jam	Berdasarkan hasil pengamatan lokasi dapur dan ruang rawat inap pasien tidak lebih dari 100 meter.
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	Berdasarkan hasil pengamatan pisau atau talanenan yang digunakan dalam kondisi bersih karena setiap pemakaian langsung segera dilakukan pencucian.
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	Berdasarkan hasil pengamatan bahan makanan yang tidak akan diolah akan disimpan menyesuaikan tempat penyimpanannya dan tidak dimasak sebelum waktunya.
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	Berdasarkan hasil pengamatan bahan makanan yang akan digunakan akan langsung dilakukan pencucian dengan air mengalir.
18.	Meracik / membuat adonan	Berdasarkan hasil pengamatan proses persiapan

	menggunakan alat yang bersih	hingga proses pengolahan selalu menggunakan peralatan yang bersih.
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	Berdasarkan hasil pengamatan bahan makanan yang diracik langsung dimasak.
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	Berdasarkan hasil pengamatan makanan yang telah matang segera diangkat, tanpa menunggu lama.
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	Berdasarkan hasil pengamatan penggunaan wadah untuk makanan matang telah menggunakan wadah yang bersih dan terdapat penutup sehingga debu dan serangga tidak dapat mencemari makanan.
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	Berdasarkan hasil pengamatan tidak terdapat pembungkusan makanan menggunakan kertas koran dan kertas ketikan. Makanan akan ditempatkan di plato, piring, mangkon dan bento.
23.	Makanan dibungkus dengan pembungkus yang bersih, tidak menggunakan bekas pembungkus bahan beracun	Berdasarkan hasil pengamatan makanan selalu dibungkus menggunakan makanan yang telah ditentukan yaitu plato, piring, mangkok dan bento. Tidak pernah menggunakan membungkus makanan menggunakan pembungkus bahan beracun.
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	Berdasarkan hasil pengamatan makanan yang telah diolah dipegang menggunakan peralatan yang telah ada seperti sendok, centong sayur, <i>food tongs stainless</i> , dan lain-lain tetapi tidak selalu menggunakan sarung tangan plastik.
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama	Berdasarkan hasil pengamatan makanan yang telah matang langsung segera disiapkan untuk disajikan kepada pasien.

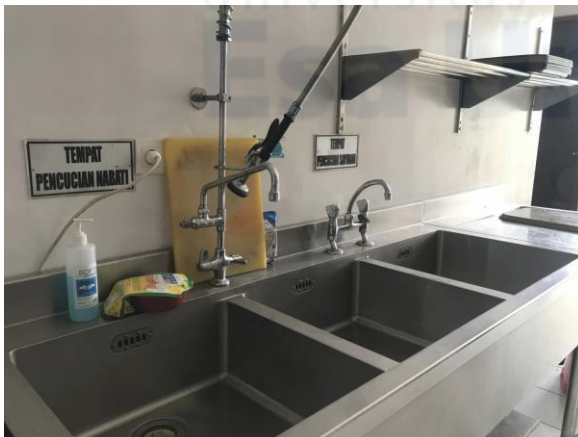
	makanan berkuah dan bersantan	
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	Berdasarkan hasil pengamatan untuk menggoreng bahan makanan setiap waktu proses pemasakan selalu menggunakan minyak goreng kemasan baru.
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	Berdasarkan hasil pengamatan untuk merebus dan mengukus selalu menggunakan penutup.
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM → 74		
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)	
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	Berdasarkan hasil pengamatan proses distribusi menggunakan wadah tertutup dan bersih.
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	Berdasarkan hasil pengamatan pramusaji selalu berpakaian rapi dan bersih dan sebelum membagikan makanan mencuci tangan dengan air mengalir.
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	Berdasarkan hasil pengamatan pramusaji hanya mencuci tangan dengan air mengalir namun tidak menggunakan sabun.
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	Berdasarkan hasil pengamatan makanan yang disajikan selalu dalam kondisi baik dan segar sebelum dibagikan kepada pasien.
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih	Berdasarkan hasil pengamatan makanan selalu ditempatkan dalam wadah yang bersih dan kering.

	dan kering	
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	Berdasarkan hasil pengamatan terdapat beberapa pasien yang melakukan cuci tangan terlebih dahulu, ada yang menggunakan <i>handsinitizer</i> terlebih dahulu
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	Berdasarkan hasil pengamatan, selalu tersedia alat makan.
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP→19		
Sumber : Mudjajanto (1999) dalam Indaru M (2019)		



## Lampiran 6

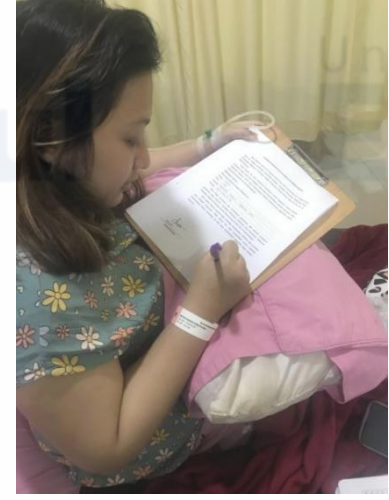
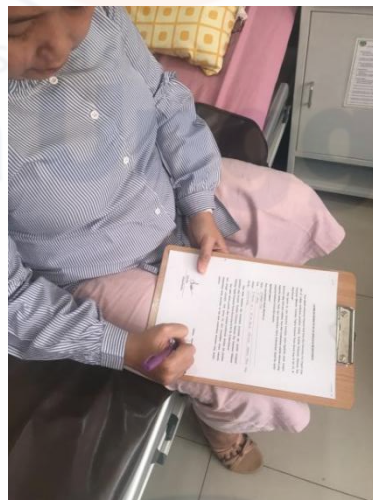
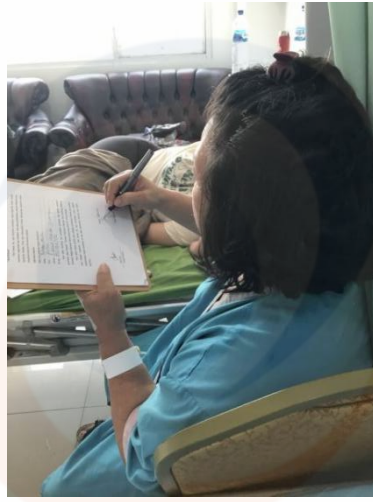
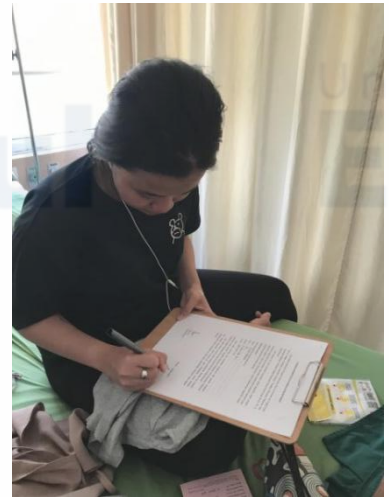
### Dokumentasi













## Lampiran 7

### Hasil Output SPSS

#### 1. Uji Normalitas dan Realibitas Kuesioner Higiene Sanitasi

##### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	10	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	10	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

##### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.959	20

##### Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
K.1	4.50	.527	10
K.2	4.40	.516	10
K.3	4.50	.527	10
K.4	4.50	.527	10
K.5	4.50	.527	10
K.6	4.50	.527	10
K.7	4.60	.516	10
K.8	4.60	.516	10
K.9	4.50	.527	10
K.10	3.90	.738	10
K.11	4.30	.483	10
K.12	4.20	.422	10
K.13	4.40	.516	10
K.14	4.40	.516	10
K.15	4.50	.527	10
K.16	4.70	.483	10
K.17	4.70	.483	10
K.18	4.60	.516	10
K.19	4.70	.483	10
K.20	4.60	.516	10

### Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
K.1	85.10	55.433	.722	.957
K.2	85.20	57.511	.460	.960
K.3	85.10	55.433	.722	.957
K.4	85.10	55.211	.752	.956
K.5	85.10	55.433	.722	.957
K.6	85.10	55.211	.752	.956
K.7	85.00	54.889	.813	.956
K.8	85.00	54.889	.813	.956
K.9	85.10	54.989	.782	.956
K.10	85.70	56.678	.374	.964
K.11	85.30	55.567	.775	.956
K.12	85.40	57.156	.634	.958
K.13	85.20	55.289	.758	.956
K.14	85.20	55.289	.758	.956
K.15	85.10	55.656	.692	.957
K.16	84.90	54.989	.859	.955
K.17	84.90	54.989	.859	.955
K.18	85.00	55.333	.752	.956
K.19	84.90	54.989	.859	.955
K.20	85.00	55.333	.752	.956



## 2. Uji Validitas dan Realibitas Pelayanan Makanan

### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	10	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	10	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.960	15

### Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
P.1	4.50	.527	10
P.2	4.50	.527	10
P.3	4.50	.527	10
P.4	4.50	.527	10
P.5	4.50	.527	10
P.6	4.60	.516	10
P.7	4.60	.516	10
P.8	4.50	.527	10
P.9	4.40	.699	10
P.10	4.30	.675	10
P.11	4.50	.527	10
P.12	4.70	.483	10
P.13	4.70	.483	10
P.14	4.60	.516	10
P.15	4.70	.483	10

### Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
P.1	4.50	.527	10
P.2	4.50	.527	10
P.3	4.50	.527	10
P.4	4.50	.527	10
P.5	4.50	.527	10
P.6	4.60	.516	10
P.7	4.60	.516	10
P.8	4.50	.527	10
P.9	4.40	.699	10
P.10	4.30	.675	10
P.11	4.50	.527	10
P.12	4.70	.483	10
P.13	4.70	.483	10
P.14	4.60	.516	10
P.15	4.70	.483	10

### Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
P.1	63.60	37.378	.690	.958
P.2	63.60	37.378	.690	.958
P.3	63.60	37.156	.726	.958
P.4	63.60	37.378	.690	.958
P.5	63.60	37.156	.726	.958
P.6	63.50	36.500	.855	.955
P.7	63.50	36.500	.855	.955
P.8	63.60	36.933	.763	.957
P.9	63.70	34.900	.812	.957
P.10	63.80	36.178	.673	.960
P.11	63.60	37.600	.653	.959
P.12	63.40	36.489	.922	.954
P.13	63.40	36.489	.922	.954
P.14	63.50	37.167	.741	.957
P.15	63.40	36.489	.922	.954

### 3. Uji Normalitas

#### Descriptives

		Statistic	Std. Error	
Hygine Sanitasi	Mean	81.74	1.053	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	79.62	
		Upper Bound	83.86	
	5% Trimmed Mean	82.08		
	Median	83.00		
	Variance	55.462		
	Std. Deviation	7.447		
	Minimum	63		
	Maximum	90		
	Range	27		
	Interquartile Range	15		
	Skewness	-.525	.337	
	Kurtosis	-.908	.662	
	Ketepatan Jadwal	Mean	27.00	.390
Pemberian Makan	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	26.22	
		Upper Bound	27.78	
	5% Trimmed Mean	27.09		
	Median	27.00		
	Variance	7.592		
	Std. Deviation	2.755		
	Minimum	21		

	Maximum		30	
	Range		9	
	Interquartile Range		6	
	Skewness		-.220	.337
	Kurtosis		-1.449	.662
Keadaan Peralatan Makanan	Mean		18.34	.258
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	17.82	
		Upper Bound	18.86	
	5% Trimmed Mean		18.38	
	Median		19.00	
	Variance		3.331	
	Std. Deviation		1.825	
	Minimum		16	
	Maximum		20	
	Range		4	
	Interquartile Range		4	
	Skewness		-.383	.337
	Kurtosis		-1.746	.662
Sikap Petugas	Mean		23.08	.341
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	22.39	
		Upper Bound	23.77	
	5% Trimmed Mean		23.26	
	Median		25.00	
	Variance		5.830	

	Std. Deviation		2.415	
	Minimum		15	
	Maximum		25	
	Range		10	
	Interquartile Range		4	
	Skewness		-1.058	.337
	Kurtosis		.664	.662
Penampilan Makanan	Mean		104.24	2.335
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	99.55	
		Upper Bound	108.93	
	5% Trimmed Mean		105.71	
	Median		102.50	
	Variance		272.553	
	Std. Deviation		16.509	
	Minimum		15	
	Maximum		120	
	Range		105	
	Interquartile Range		22	
	Skewness		-3.159	.337
	Kurtosis		16.795	.662
Rasa Makanan	Mean		132.06	1.825
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	128.39	
		Upper Bound	135.73	
	5% Trimmed Mean		131.96	

	Median		127.50
	Variance		166.466
	Std. Deviation		12.902
	Minimum		114
	Maximum		150
	Range		36
	Interquartile Range		25
	Skewness		.291
			.337
	Kurtosis		-1.657
			.662
Tingkat Kepuasan	Mean		388.46
			4.392
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	379.63
		Upper Bound	397.29
	5% Trimmed Mean		388.49
	Median		381.50
	Variance		964.580
	Std. Deviation		31.058
	Minimum		334
	Maximum		435
	Range		101
	Interquartile Range		54
	Skewness		.111
			.337
	Kurtosis		-1.399
			.662

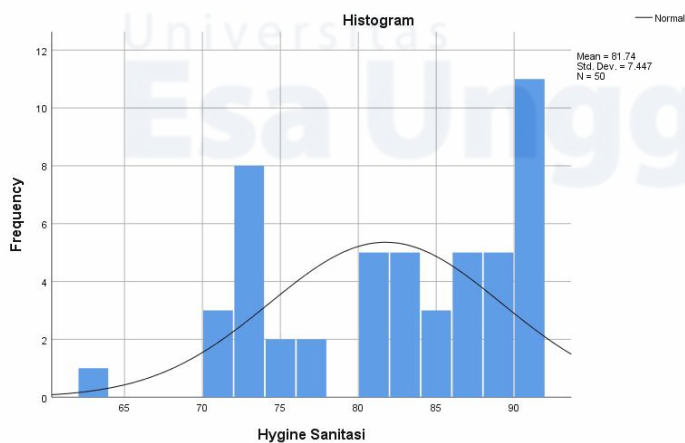


## Tests of Normality

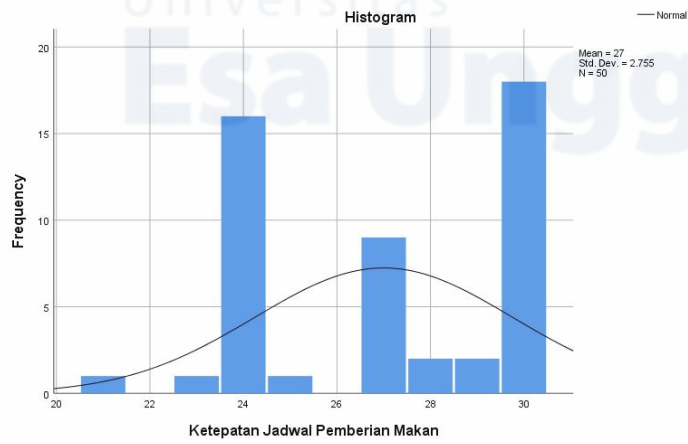
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Hygiene Sanitasi	.140	50	.016	.890	50	.000
Ketepatan Jadwal Pemberian Makan	.222	50	.000	.825	50	.000
Keadaan Peralatan Makanan	.298	50	.000	.721	50	.000
Sikap Petugas	.307	50	.000	.754	50	.000
Penampilan Makanan	.228	50	.000	.655	50	.000
Rasa Makanan	.245	50	.000	.817	50	.000
Tingkat Kepuasan	.130	50	.035	.921	50	.003

a. Lilliefors Significance Correction

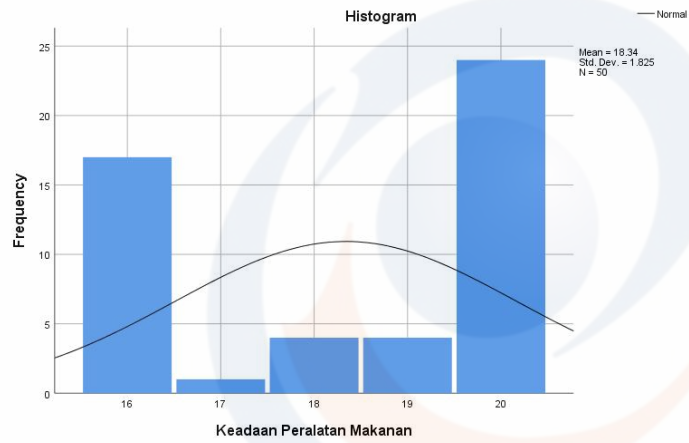
## Higiene Sanitasi



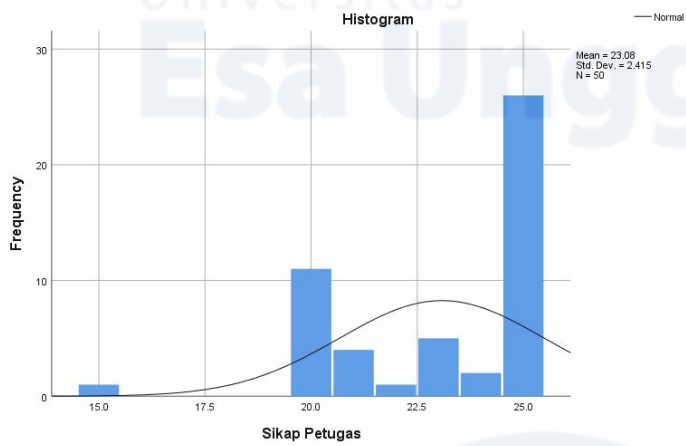
### Ketepatan Jadwal Pemberian Makan



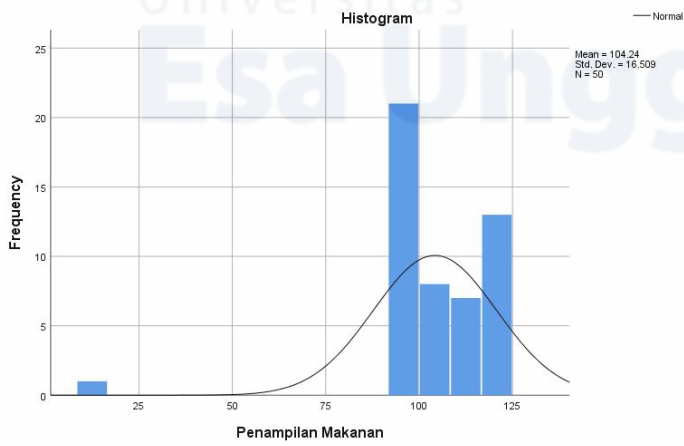
### Keadaan Peralatan Makanan



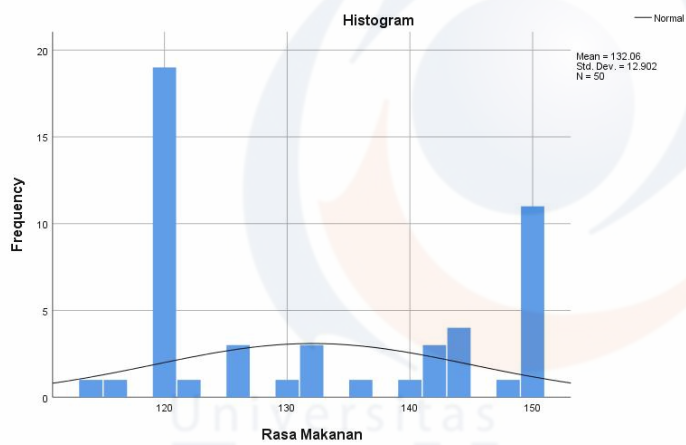
### Sikap Petugas



## Penampilan Makanan



## Rasa Makanan



#### 4. Uji Univariat

##### A. Higiene Sanitasi

###### Statistics

Hygine Sanitasi

N	Valid	50
	Missing	0
Mean		81.74
Std. Error of Mean		1.053
Median		83.00
Std. Deviation		7.447
Range		27
Minimum		63
Maximum		90

###### Kategori Higiene Sanitasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	21	42.0	42.0	42.0
	Puas	29	58.0	58.0	100.0
Total		50	100.0	100.0	

## B. Pelayanan Makanan

### 1. Ketepatan Jadwal Pemberian Makan

#### Statistics

Ketepatan Jadwal Pemberian Makan

N	Valid	50
	Missing	0
Mean		27.00
Std. Error of Mean		.390
Median		27.00
Std. Deviation		2.755
Range		9
Minimum		21
Maximum		30

#### Kategori Ketepatan Jadwal Makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	19	38.0	38.0	38.0
	Puas	31	62.0	62.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

## 2. Keadaan Peralatan Makan

### Statistics

#### Keadaan Peralatan Makanan

N	Valid	50
	Missing	0
Mean		18.34
Std. Error of Mean		.258
Median		19.00
Std. Deviation		1.825
Range		4
Minimum		16
Maximum		20

### Kategori Keadaan Peralatan Makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	22	44.0	44.0	44.0
	Puas	28	56.0	56.0	100.0
Total		50	100.0	100.0	



### 3. Sikap Petugas

#### Statistics

##### Sikap Petugas

N	Valid	50
	Missing	0
Mean		23.08
Std. Error of Mean		.341
Median		25.00
Std. Deviation		2.415
Range		10
Minimum		15
Maximum		25

#### Kategori Sikap Petugas

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	22	44.0	44.0	44.0
	Puas	28	56.0	56.0	100.0
Total		50	100.0	100.0	

### C. Kualitas Makanan

#### 1. Penampilan Makanan

##### Statistics

Penampilan Makanan

N	Valid	50
	Missing	0
Mean		85.4357
Std. Error of Mean		1.52621
Median		83.5000
Std. Deviation		10.79193
Range		28.13
Minimum		71.88
Maximum		100.00

##### Kategori Penampilan Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedang	21	42.0	42.0	42.0
	Tinggi	29	58.0	58.0	100.0
	Total	50	100.0	100.0	

## 2. Rasa Makanan

### Statistics

Rasa Makanan

N	Valid	50
	Missing	0
Mean		85.0486
Std. Error of Mean		1.52045
Median		81.2500
Std. Deviation		10.75117
Range		30.00
Minimum		70.00
Maximum		100.00

### Kategori\_Rasa\_Makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedang	22	44.0	44.0	44.0
	Tinggi	28	56.0	56.0	100.0
Total		50	100.0	100.0	

#### D. Tingkat Kepuasan

##### Statistics

Tingkat Kepuasan

N	Valid	50
	Missing	0
Mean		388.46
Std. Error of Mean		4.392
Median		381.50
Std. Deviation		31.058
Range		101
Minimum		334
Maximum		435

##### Tingkat\_Kepuasan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	28	56.0	56.0	56.0
	Puas	22	44.0	44.0	100.0
Total		50	100.0	100.0	

## 5. Uji Bivariat

### Correlations

		Hygine Sanitasi	Tingkat Kepuasan
Hygine Sanitasi	Pearson Correlation	1	.727**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	50	50
Tingkat Kepuasan	Pearson Correlation	.727**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	50	50

### Correlations

		Ketepatan Jadwal Pemberian Makan	Tingkat Kepuasan
Ketepatan Jadwal Pemberian Makan	Pearson Correlation	1	.639**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	50	50
Tingkat Kepuasan	Pearson Correlation	.639**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	50	50

### Correlations

		Keadaan Peralatan	Tingkat Kepuasan
Keadaan Peralatan Makan	Pearson Correlation	1	.619**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	50	50
Tingkat Kepuasan	Pearson Correlation	.619**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	50	50

### Correlations

		Sikap Petugas	Tingkat Kepuasan
Sikap Petugas	Pearson Correlation	1	.584**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	50	50
Tingkat Kepuasan	Pearson Correlation	.584**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	50	50



### Correlations

		Penampilan Makanan	Tingkat Kepuasan
Penampilan Makanan	Pearson Correlation	1	.931**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	50	50
Tingkat Kepuasan	Pearson Correlation	.931**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	50	50

### Correlations

		Rasa Makanan	Tingkat Kepuasan
Rasa Makanan	Pearson Correlation	1	.904**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	50	50
Tingkat Kepuasan	Pearson Correlation	.904**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	50	50