PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
JAKARTA
Jl. Arjuna Utara 9, Kebon Jeruk, Jakarta 11510,Indonesia
Telp. (021) 5674223 ext. 219 Fax. (021) 5674248
www.esaunggul.ac.id

Lampiran A. Lembar Pengantar Kuesioner

PENGANTAR KUESIONER

Dengan hormat,

Dalam rangka menyelesaikan perkuliahan di Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul dan mencapai gelar Sarjana Gizi (S.Gz). Peneliti melaksanakan penelitian sebagai salah satu bentuk tugas akhir dan kewajiban yang harus diselesaikan. Penelitian yang dilakukan penulis bertujuan untuk mengetahui **"Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Menu Yang Disajikan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya**" Untuk mencapai tujuan tersebut, peneliti dengan hormat meminta kesediaan anda untuk membantu dalam pengisian kuesioner yang peneliti ajukan sesuai dengan keadaan sebenarnya. Kerahasiaan jawaban serta identitas anda akan

dijamin oleh kode etik dalam penelitian. Perlu diketahui, bahwa penelitian ini sebagai bahan untuk penyusunan skripsi.

Atas perhatian dan kerjasamanya, penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 10 November 2015

Peneliti,

(Repa Kustipia)

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
JAKARTA
Jl. Arjuna Utara 9, Kebon Jeruk, Jakarta 11510,Indonesia
Telp. (021) 5674223 ext. 219 Fax. (021) 5674248
www.esaunggul.ac.id

Lampiran B. Lembar Persetujuan

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : ……..

Alamat : ……..

Umur : ……..

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari:

Nama : Repa Kustipia

NIM : 2014-32-123

Prodi/Fakultas : Ilmu Gizi/Ilmu-ilmu Kesehatan

Judul : **Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Menu Yang Disajikan diLapas Kelas II B Tasikmalaya**

Prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapunpada responden. Saya diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-halyang belum dimengerti dan telah mendapatkan jawaban yang jelas dan benar.Dengan ini, saya menyatakan secara sukarela untuk ikut sebagai subjekdalam penelitian ini.

(Waktu : .....)

Responden,

(.....)

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
JAKARTA
Jl. Arjuna Utara 9, Kebon Jeruk, Jakarta 11510,Indonesia
Telp. (021) 5674223 ext. 219 Fax. (021) 5674248
www.esaunggul.ac.id

Lampiran C. Lembar Kuesioner Daya Terima Menu

Judul : **Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Menu Yang Disajikan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya**

A. Karakteristik Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :

TULISKAN JENIS MENU YANG DIBERIKAN KEPADA SAUDARA :

Nama Menu Yang diberikan : .....

Jumlah : .....

Lingkarilah jawaban anda dan berikan alasannya yang sesuai dengan selera anda !

Pertanyaan	**Keterangan :**
1. Apakah hidanganyang disajikan dapat dihabiskan ?	a. Ya b. Tidak
2. Bila tidak habis apa alasan saudara ?	
3. Bila habis apa alasan saudara ?	
ASPEK PENAMPILAN DAYA TERIMA MENU :	
4. Bagaimana Warna Makanan yang disajikan ?	1. Tidak Menarik 2. Kurang Menarik 3. Menarik
5. Bagaimana Tekstur yang disajikan ?	1. Tidak Suka 2. Kurang Suka 3. Suka
6. Bagaimana Besar Porsi yang disajikan ?	1. Kurang 2. Cukup 3. Lebih
7. Bagaimana Makanan yang disajikan ?	1. Tidak Menarik 2. Kurang Menarik 3. Menarik
8. Bagaimana Suhu (keadaan) Makanan Yang Disajikan ?	1. Dingin 2. Hangat 3. Panas
9. Bagaimana Aroma (Selera) Makanan Yang Disajikan ?	1. Tidak Suka 2. Kurang Suka 3. Suka
10. Bagaimana Tingkat Kematangan dari menu yang disajikan ?	1. Tidak Matang 2. Kurang Matang 3. Matang

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
JAKARTA
Jl. Arjuna Utara 9, Kebon Jeruk, Jakarta 11510,Indonesia
Telp. (021) 5674223 ext. 219 Fax. (021) 5674248
www.esaunggul.ac.id

Lampiran . Lembar Wawancara Dan Lembar Observasi

A. Penyelenggaraan Makanan

No	Variabel	Komponen Yang Diteliti	Ya	Tidak	Keterangan
1	Perencanaan Anggaran	Apakah dalam kegiatan penyelenggaraan makan ada perencanan anggaran belanja ?			
2	Perencanaan Menu	Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada perencanaan menu ?	Jika Ya lanjut ke lembar Observasi		
		a. Faktor penumpang kereta api kelas eksekutif (menghitung kecukupan gizi penumpang) b. Kebiasaan makan (menu yang direncanakan sesuai dengan kebiasaan makan penumpang , *food habit*) c. Peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia (apabila alat yang dimiliki terbatas menu yang direncanakan sederhana) d. Jumlah pegawai (1 tenaga pegawai untuk 8-10 penumpang) atau bagaimana ?			
	Siklus Menu	Pilihlah : a. 5 hari b. 7 hari c. 10 hari d. Atau jawaban lain			
3	Pengadaan Bahan Makanan	Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada pengadaan bahan makanan ? a. Dibeli sendiri langsung ke pasar b. Melalui pemasok bahan makanan			
4	Penerimaan Bahan Makanan	Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada penerimaan bahan makanan,	jika Ya lanjut ke lembar observasi		
		a. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi			
		b. Mutu bahan makanan yang			

		diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli			
		c. Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan..			
5	Penyimpanan Bahan Makanan (di Restorasi Kereta Api) atau kondisikan.	Kondisikan : Apakah pada penyimpanan bahan makanan dibedakan antara bahan makanan kering dan segar ?	jika Ya lanjut Observasi		
	Bangunan	a. Bangunan (tidak lembab, mudah dibersihkan, dan bebas serangga) b. Pintu gudang pemasukan dan pengeluran sebaiknya sama sehingg memudahkan dalam pengawasan			
	Dinding	Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan			
	Lantai	Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan			
	Atap dan Langit-langit	Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berlubang-lubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan.			
	Ventilasi	Dilakukan pengukuran luas ventilasi dengan menggunakan satuan meter (m), dimana ventilasi yang baik adalah 1/10 dari luas lantai.			
	Lemari Penyimpanan	a. Rak-rak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit. b. Rak mudah dibersihkan dan dipindah.			
	Penyimpanan bahan makanan	a. pengecekan suhu dilakukan setiap hari			

	segar (daging, ikan, buah)	b. bahan makanan yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam plastik atau kertas timah. c. bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau tidak ditempatkan dalam satu tempat.			
	Pengaturan Penyimpanan Bahan Makanan	a. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar harus diletakkan terpisah. b. Bahan makanan dengan jenis yang sama diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai petugas. c. Menggunakan metode *first in first out (FIFO)*, dengan arti bahan makanan yang terdahulu diletakkan terdepan.			
6.	Persiapan Bahan Makanan	a. Ada peralatan yang dibutuhkan (alat mekanik, container berbagai ukuran, peralatan masak meliputi kompor, panci, wajan, pemotong dalam berbagai ukuran dalam keadaan baik) b. Standar resep meliputi ukuran bahan makanan, bumbu yang diperlukan, cara dan tekhnik pemasakan setiap jenis masakan. c. Mempersiapkan bumbu masakan (bawang merah, bawang putih, pala jahe, kencur, ketumbar, jintan, kluwek, laos, sereh, cabe, dan tomat) dengan tekhik dihaluskan/digiling, diiris tipis dan dimemarkan. SESUAIKAN DENGAN MENU YANG TERSEDIA.			
7	Pengolahan Bahan Makanan	a. Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan segar, tidak busuk dan tidak layu b. Menggunakan cara pemasakan makanan yang tepat dan benar meliputi:			

		1) Memasak daging (pemasakan 1-2 jam, apabila matang berwarna coklat) 2) Memasak unggas (pemasakan 1- 2 jam) 3) Memasak ikan (sebelumnya direndam dengan air cuka dan garam, pemasakan 10-20 menit) 4) Memasak telur (pemasakan 2- 15 menit) 5) Memasak sayuran (pemasakan 5- 15 menit)			
8	Pendistribusian Makanan	a. Sentralisasi b. Desentralisasi c. Kombinasi			

B. Higiene Personal Penjamah Makanan

No	Variabel	Komponen Yang Dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
1	Kebersihan Pakaian	a. Pakaian yang digunakan berwarna cerah. b. Pakaian yang digunakan dalam keadaan bersih.			
2	Kebersihan Kuku dan Tangan	a. Kuku tangan dalam keadaan pendek dan bersih. b. Kuku tangan tidak dicat. c. Tangan selalu dalam keadaan bersih sebelum menjamah makanan.			
3	Kerapihan Rambut	Rambut dalam keadaan rapi dan terikat (tidak terurai) atau tertutup. Sesuaikan dengan syarat ketentuan Pria dan Wanita.			
4	Memakai celemek dan penutup kepala	a. Penjamah makanan menggunakan celemek yang masih dalam keadaan bersih. b. Tidak menggunakan celemek sebagai lap tanga. c. Penjamah makanan menggunkan peneutup kepala untuk menutupi rambut pada saat mengolah makanan.			
5	Memakai alat bantu penjamah makanan	a. Penjamah makanan menggunakan alat bantu penjamah makanan saat mengolah bahan makanan b. Penjamah makanan			

		menggunkan sarung tangan khusus yang masih dalam keadaan bersih saat mengolah makanan.			
6	Mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan	Penjamah makanan selalu mencucitangan terlebih dahulu menggunakan sabun dan air bersih setiap akan menangani makanan			
7	Perilaku saat menjamah makanan	a. Menutup mulut dan hidung dengan sapu tangan atau kain khusus saat akan bersin atau batuk. b. Tidak mengorek telinga dan atau hidung pada saat bekerja c. Tidak memegang benda kotor pada saat bekerja d. Tidak merokok pada saat Bekerja.			

C. Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi

No	Variabel	Komponen Yang Diteliti	Ya	Tidak	Keterangan
1	Lingkungan Produksi	a. Jauh dari sumber pencemaran seperti toilet umum, pabrik bahan kimia, unit usaha yang banyak menghasilkan debu dan gas buangan dan sumber pengotor lain (memiliki jarak minimal 100m).			
		b. Kondisi tempat usaha bersih dan bebas dari sampah di dalam maupun di luar lokasi produksi.			
2	Bangunan dan Fasilitas	a. Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan.			
		b. Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan.			
		c. Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air,			

		tidak berlubanglubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan.			
		d. Dilakukan pengukuran luas ventilasi dengan menggunakan satuan meter (m), dimana ventilasi yang baik adalah 1/10 dari luas lantai.			
3	Peralatan Produksi	a. Terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan.			
		b. Semua peralatan produksi berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.			
		c. dicuci dengan menggunakan air yang mengalir atai dibilas minimal 2x bila air tidak mengalir.			
		d. Alat yang telah dicuci dikeringkan menggunkan lap bersih.			
		e. Sebelum digunakan alat disimpan dalam tempat yang bersih.			
4	Peralatan Makan	a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak terbuat dari bahan yang berbahaya (tidak menyerap air, tidak berkarat, dan tidak bereaksi dengan bahan yang dipakai).			
		b. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.			
		c. Peralatan dalam keadaan kering dan tidak ada kotorannya saat digunakan			
		d. Peralatan disimpan dalam keadaan kering, bersih, dan			

		tertutup			
		e. Tempat penyimpanan terlindung dari sumber dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat.			
5	Tempat Penyimpanan bahan makanan kering	a. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit.			
		b. tidak ada drainase di sekitar tempat penyimpanan bahan makanan			
		c. Suhu tampat makanan kering & kaleng 19- 22 C			
		f. Tidak terdapat vektor dan rodent			
6	Pengendalian Vektor dan Rodent	a. Ada upaya mencegah masuknya hama dengan penegndalian kimia penyemprotan dan tidak terlihat indikasi adanya hama. b. Ada upaya mencegah masuknya hama dengan penegndalian kimia penyemprotan tetapi masih terlihat indikasi adanya hama. c. Tidak ada upaya mencegah masuknya hama			
7	Pembuangan sampah cair	a. Terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran (memakai saluran tertutup, septick tank dan riol)			
		b. Saluran air limbah tidak tersumbat oleh kotoran ataupun lemak			
8	Air Bersih	a. Kondisi fisik air air memenuhi persyaratan fisik air bersih yakni tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa			
		b. Air yang digunakan untuk mencuci peralatan makanan			

		adalah air yang mengalir			
9	Fasilitas Sanitasi	a. Tersedia toilet dengan pintu yang selalu tertutup dan dalam keadaan bersih lengkap dengan sabun.			
		b. Tersedia tempat sampah dalam jumlah yang cukup 120 dan memenuhi syarat, yaitu minimal 1 tempat sampah pada setiap ruang produksi, kedap air, memiliki tutup dan selalu dibersihkan setiap hari.			
		c. Terdapat Saluran Pembuangan Air Limbah yang lancar dan kedap air.			

LAPAS KELAS IIB TASIKMALAYA
Jl. Oto Iskandardinata No. 01 Tasikmalaya
(0265) 3324066 Kode Pos 46112

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Undang S. Mulyana, S.Pd, M.Si

Jabatan : KAUR KEPEGAWAIAN DAN KEUANGAN

Alamat : LAPAS KELAS II B TASIKMALAYA

Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa yang beridentitas :

Nama : Repa Kustipia

NIM : 2014-32-123

Prodi : Ilmu Gizi

Fakultas : Ilmu-Ilmu Kesehatan

Universitas : Universitas Esa Unggul

Telah selesai melakukan penelitian di Lapas Kelas II B Tasikmalaya terhitung dari pengkajian data meliputi izin/prosedur penelitian dari 14 Desember 2015, 22 Desember 2015, dan pengkajian data observasi tanggal 23 Desember 2015 yang dilakukan pada pukul 08.10 dibawah bimbingan Kepala Seksi dan Kasubsi Perawatan sampai selesai yang bertujuan untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul **"Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Menu di Lapas Kelas II B Tasikmalaya"**

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Tasikmalaya, 23 Desember 2015

Nama	Jabatan	Tanda Tangan
(Undang S. Mulyana, S.Pd, M.Si)	Kaur Kepegawaian dan Keuangan	

LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB TASIKMALAYA
PENGAYOMAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA R.I.

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA
KANTOR WILAYAH JAWA BARAT
Jalan Jakarta No. 27 Bandung 40272
Telp. 022-7219273 / 7271789 Fax. 022-7271789
Laman : http://divpasjabar.com Email : divpas_jabar@yahoo.com

Nomor : W11.HM.05.04 - 4826 21 Desember 2015
Sifat : Biasa
Lampiran : -
Hal : Izin Penelitian

Yth. Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul
Jakarta

Sehubungan dengan surat Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul Jakarta Nomor : 02/FIKES/GIZI/UEU/XI/2015 tanggal 05 Desember 2015 perihal tersebut pada pokok surat, bersama ini disampaikan bahwa kami memberikan izin kepada mahasiswa Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul Jakarta untuk melakukan penelitian yang akan dilaksanakan di Lembaga Pemasyarakaat Kelas IIB Tasikmalaya, dengan data mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Repa Kustipia
NIM : 2014-32-123

Selanjutnya diminta agar memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

1. Terlebih dahulu menghubungi dan berkoordinasi dengan Kepala Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Tasikmalaya;
2. Dilakukan pada jam kerja;
3. Mematuhi ketentuan yang berlaku di Lapas.

Demikian untuk maklum.

A.n. Kepala Kantor Wilayah
Kepala Divisi Pemasyarakatan,
u.b
Kabid Bimkemas, Pengentasan Anak dan Infokom

Idad, Bc.IP., SH
NIP. 19580215 198203 1 001

Tembusan :
1. Kepala Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM Jawa Barat (sebagai laporan)
2. Kepala Lembaga Pemasyarkatan Kelas IIB Tasikmalaya