

# LAMPIRAN

## Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Buton Utara



## Alur Penyelenggaraan Makanan



### Master Tabel Siklus Menu

Siklus Ke	Menu	Menu Saji	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Ayam bumbu kuning	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening bayam labu siam	✓		
2	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Sup ayam	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening bayam jagung	✓		
3	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Ayam Impah kuning	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening segar kacang panjang, wortel, kentang	✓		
4	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Pindang ayam	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening kacang panjang & labu kuning	✓		
5	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Asam padeh ayam	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening jagung & kacang panjang	✓		

6	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Ayam kuah asam	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur sop bening kacang panjang, wortel & kentang	✓		
7	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Opor kuning ayam	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening bayam & labu kuning	✓		
8	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Ayam segar pindang	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening bayam & terong	✓		
9	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Gulai ayam	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening gambas & kacang panjang	✓		
10	Makanan Pokok	Bubur	✓		
	Lauk Hewani	Sop ayam	✓		
	Lauk Nabati	Tahu goreng	✓		
	Sayur	Sayur bening labu siam	✓		

**Master Tabel Standar Porsi**

Siklus Menu	Makanan Pokok (250 gr)				Lauk Hewani (50 gr)				Lauk Nabati (50 gr)			Sayuran (100 gr)		
	Pasien	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	BDD (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori
1	1	250	100	Sesuai	47	27,3	50	T Sesuai	28	56	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	2	250	100	Sesuai	55	31,9	64	T Sesuai	28	56	Tidak sesuai	105	105	Sesuai
	3	250	100	Sesuai	50	29	60	T Sesuai	35	70	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	4	255	102	Sesuai	35	20,3	40	Tidak sesuai	30	60	Tidak sesuai	90	90	Tidak sesuai
	5	248	99,2	Sesuai	49	28,4	50	T Sesuai	28	56	Tidak sesuai	95	95	Sesuai
	6	169	67,6	Tidak sesuai	26	15,1	30	Tidak sesuai	37	74	Tidak sesuai	102	102	Sesuai
	2	1	250	100	Sesuai	50	29	60	T Sesuai	22	44	Tidak sesuai	78	78
	2	250	100	Sesuai	50	29	60	T Sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	3	250	100	Sesuai	50	29	60	T Sesuai	39	78	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	4	250	100	Sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	28	56	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	5	250	100	Sesuai	40	23,2	40	Tidak sesuai	30	60	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	6	250	100	Sesuai	50	29	60	T Sesuai	22	44	Tidak sesuai	80	80	Tidak sesuai
	3	1	114	45,6	Tidak sesuai	40	23,2	40	Tidak sesuai	25	50	Tidak sesuai	95	95

Siklus Menu	Makanan Pokok (250 gr)				Lauk Hewani (50 gr)				Lauk Nabati (50 gr)			Sayuran (100 gr)		
	Pasien	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	BDD (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori
	2	250	100	Sesuai	32	18,6	30	Tidak sesuai	35	70	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	3	250	100	Sesuai	40	23,2	40	Tidak sesuai	20	40	Tidak sesuai	75	75	Tidak sesuai
	4	248	99,2	Sesuai	50	29	60	T sesuai	25	50	Tidak sesuai	90	90	Tidak sesuai
	5	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	6	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	28	56	Tidak sesuai	79	79	Tidak sesuai
4	1	210	84	Tidak sesuai	50	29	60	T sesuai	27	54	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	2	169	67,6	Tidak sesuai	50	29	60	T sesuai	27	54	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	3	250	100	Sesuai	31	18	30	Tidak sesuai	30	60	Tidak sesuai	102	102	Sesuai
	4	250	100	Sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	30	60	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	5	245	98	Sesuai	38	22	40	Tidak sesuai	29	58	Tidak sesuai	95	95	Sesuai
	6	200	80	Tidak sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
5	1	250	100	Sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	40	80	Tidak sesuai	80	80	Tidak sesuai
	2	175	70	Tidak sesuai	42	24,3	40	Tidak sesuai	35	70	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	3	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	26	52	Tidak sesuai	100	100	Sesuai

Siklus Menu	Makanan Pokok (250 gr)				Lauk Hewani (50 gr)				Lauk Nabati (50 gr)			Sayuran (100 gr)		
	Pasien	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	BDD (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori
	4	243	97,2	Sesuai	40	23,2	40	Tidak sesuai	35	70	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	5	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	22	44	Tidak sesuai	90	90	Tidak sesuai
	6	250	100	Sesuai	40	23,2	40	Tidak sesuai	35	70	Tidak sesuai	78	78	Tidak sesuai
6	1	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	30	60	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	2	180	72	Tidak sesuai	50	29	60	T sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	3	202	80,8	Tidak sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	38	76	Tidak sesuai	75	75	Tidak sesuai
	4	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	26	52	Tidak sesuai	90	90	Tidak sesuai
	5	258	103,2	Sesuai	50	29	60	T sesuai	27	54	Tidak sesuai	95	95	Sesuai
	6	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	30	60	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	7	1	250	100	Sesuai	47	27,3	50	T sesuai	35	70	Tidak sesuai	75	75
	2	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	30	60	Tidak sesuai	85	85	Tidak sesuai
	3	240	96	Sesuai	38	22	40	Tidak sesuai	30	60	Tidak sesuai	103	103	Sesuai
	4	250	100	Sesuai	40	23,2	40	Tidak sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	5	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	6	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai

Siklus Menu	Makanan Pokok (250 gr)				Lauk Hewani (50 gr)				Lauk Nabati (50 gr)			Sayuran (100 gr)		
	Pasien	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	BDD (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori
	6	247	98,8	Sesuai	50	29	60	T sesuai	30	60	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
8	1	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	26	52	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	2	178	71,2	Tidak sesuai	50	29	60	T sesuai	30	60	Tidak sesuai	77	77	Tidak sesuai
	3	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	29	58	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	4	175	70	Tidak sesuai	50	29	60	T sesuai	28	56	Tidak sesuai	85	85	Tidak sesuai
	5	255	102	Sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	28	56	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	6	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	39	78	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
9	1	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	25	50	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	2	250	100	Sesuai	35	20,3	40	Tidak sesuai	35	60	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	3	250	100	Sesuai	30	17,4	30	Tidak sesuai	37	74	Tidak sesuai	94	94	Sesuai
	4	200	80	Tidak sesuai	47	27,3	50	T sesuai	26	52	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	5	237	94,8	Sesuai	35	20,3	40	Tidak sesuai	27	54	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	6	245	98	Sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	28	56	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
10	1	250	100	Sesuai	45	26,1	50	Tidak sesuai	28	56	Tidak sesuai	90	90	Tidak sesuai



Siklus Menu	Makanan Pokok (250 gr)				Lauk Hewani (50 gr)				Lauk Nabati (50 gr)			Sayuran (100 gr)		
	Pasien	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	BDD (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori	Porsi Saji (gr)	Kesesuaian Porsi saji (90,5%)	Kategori
	2	205	82	Tidak sesuai	44	25,5	50	Tidak sesuai	27	54	Tidak sesuai	95	95	Sesuai
	3	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	27	54	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	4	250	100	Sesuai	40	23,2	40	Tidak sesuai	23	46	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	5	250	100	Sesuai	50	29	60	T sesuai	23	46	Tidak sesuai	100	100	Sesuai
	6	200	80	Tidak sesuai	50	29	60	T sesuai	30	60	Tidak sesuai	85	85	Tidak sesuai

### Siklus menu yang digunakan di RSUD Butur

Jam Makan	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H+1
Pagi 06 : 30	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur
	Telur rebus	Telur goreng	Telur rebus	Telur goreng	Telur rebus	Telur goreng	Telur rebus	Telur goreng	Telur rebus	Telur goreng	Telur rebus
Snack 09 : 30	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang
Siang	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur
	Ayam bumbu kuning	Sup ayam	Ayam lempah kuning	Pindang ayam	Asam padeh ayam	Ayam kuah asam	Opor kuning ayam	Ayam segar pindang	Gulai ayam	Sop ayam	Palumara ayam
	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng
	Sayur bening bayam labu siam	Sayur bening bayam	Sayur bening kacang p, wortel,	Sayur bening kacang panjang &	Sayur bening jagung &kacang	Sayur sop kacang p, wortel,	Sayur bening bayam + labu	Sayur bening bayam	Sayur bening gambas + kacang	Sayur bening labu siam	Sayur bening kacang panjang

11 : 30		jagung	kentang	labu kuning	panjang	kentang	kuning	+terong	panjang		wortel
	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah
Snack 14 : 30	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang	Puding	Bolu pisang
Sore 17 : 30	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur	Bubur
	Pindang serani	Ikan woku belanga	Asem-asem ikan	Tongseng ikan	Pindang ikan	Sop ikan	Tim ikan oriental	Ikan bakar bumbu kunyit	Sup ikan kuah asam	Ikan bumbu arsik	Sup ikan segar
	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng
	Sayur bening labu siam & wortel	Sayur bening sawi hijau	Sayur bening bayam kemangi	Sayur bening oyong jagung	Sayur bening bayam dan wortel	Sayur bening daun ubi jalar	Sayur bening timun	Sayur bening labu siam + wortel	Sayur bening kenta-ng + wortel	Sayur bening bayam jagung kuning	Sayur bening kacang panjang jagung kuning
	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah

**Standar Porsi Makan Pagi Kelas III di RSUD BUTON UTARA**

Hari 1, 3, 5, 7, 9	
Menu Makanan	Gram
Bubur	250
Telur rebus	55
Hari 2, 4, 6, 8, 10	
Bubur	250
Telur goreng	
Telur ayam	55
Minyak	5

**Standar Porsi Makan Siang Kelas III di RSUD BUTON UTARA**

Hari 1	
Menu Makanan	Gram
Bubur	250
Ayam bumbu kuning	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Labu siam	50
Bayam	50
Hari 2	
Bubur	250
Sup ayam	50
Tahu goreng	50

Sayur bening	
Bayam	50
Jagung	50
Hari 3	
Bubur	250
Ayam lempah kuning	50
Tahu goreng	50
Sayur bening segar	
Kacang panjang	50
Wortel	50
Kentang	50
Hari 4	
Bubur	250
Pindang ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Kacang panjang	50
Labu kuning	50
Hari 5	
Bubur	250
Asam padeh ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Jagung	50

Kacang panjang	50
Hari 6	
Bubur	250
Ayam kuah asam	50
Tahu goreng	50
Sayur sop bening	
Kacang panjang	50
Wortel	50
Kentang	50
Hari 7	
Bubur	250
Opor kuning ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Bayam	50
Labu kuning	50
Hari 8	
Bubur	250
Ayam segar pindang	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Bayam	50
Terong	50
Hari 9	

Bubur	250
Gulai ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Gambas	50
Kacang panjang	50
Hari 10	
Bubur	250
Sop ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening labu siam	50
H+1	
Bubur	250
Palumara ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Kacang panjang	50
Wortel	50

**Standar Porsi Makan Sore Kelas III di RSUD BUTON UTARA**

Hari 1	
Menu Makanan	Gram
Bubur	250
Pindang serani	50

Tahu goreng	50
Sayur bening	
Labu siam	50
Wortel	50
Hari 2	
Bubur	250
Ikan woku belanga	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Sawi hijau	50
Hari 3	
Bubur	250
Asem – asem ikan	50
Tahu goreng	50
Sayur bening segar	
Bayam	50
Kemangi	50
Hari 4	
Bubur	250
Tongseng ikan	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Oyong jagung	50
Hari 5	



Bubur	250
	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Jagung	50
Kacang panjang	50
Hari 6	
Bubur	250
Ayam kuah asam	50
Tahu goreng	50
Sayur sop bening	
Kacang panjang	50
Wortel	50
Kentang	50
Hari 7	
Bubur	250
Opor kuning ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Bayam	50
Labu kuning	50
Hari 8	
Bubur	250
Ayam segar pindang	50

Tahu goreng	50
Sayur bening	
Bayam	50
Terong	50
Hari 9	
Bubur	250
Gulai ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Gambas	50
Kacang panjang	50
Hari 10	
Bubur	250
Sop ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening labu siam	50
H+1	
Bubur	250
Palumara ayam	50
Tahu goreng	50
Sayur bening	
Kacang panjang	50
Wortel	50

## FORMULIR KESESUAIAN SIKLUS MENU

Isilah pernyataan dibawah ini dengan memberi tanda ceklis (✓) pada satu pilihan jawaban untuk siklus menu makan siang.

Siklus Ke	Menu	Menu Saji	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
1	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Ayam bumbu kuning			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening bayam labu siam			
2	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Sup ayam			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening bayam jagung			
3	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Ayam Impah kuning			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening segar kacang panjang, wortel, kentang			
4	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Pindang ayam			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening kacang panjang & labu kuning			
5	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Asam padeh ayam			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			

	Sayur	Sayur bening jagung & kacang panjang			
6	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Ayam kuah asam			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur sop bening kacang panjang, wortel & kentang			
7	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Opor kuning ayam			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening bayam & labu kuning			
8	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Ayam segar pindang			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening bayam & terong			
9	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Gulai ayam			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening gambas & kacang panjang			
10	Makanan Pokok	Bubur			
	Lauk Hewani	Sop ayam			
	Lauk Nabati	Tahu goreng			
	Sayur	Sayur bening labu siam			

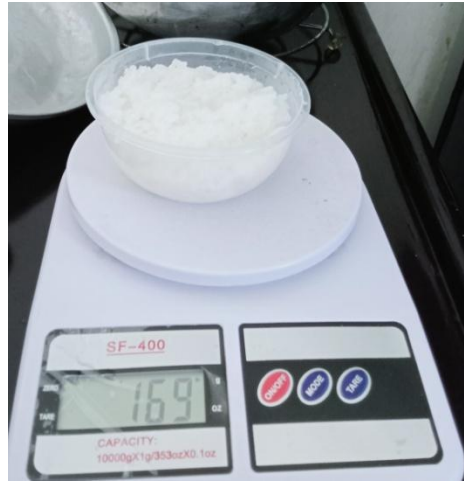
## FORMULIR KESESUAIAN STANDAR PORSI MAKANAN

Isilah pernyataan dibawah ini dengan memberi tanda ceklis (✓) pada satu pilihan jawaban untuk standar porsi makan siang.

Sampel	Siklus Ke	Jenis Makanan	Standar porsi (gr)	Porsi Saji (gr)	Sesuai	Tidak Sesuai	Keterangan
	1	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	2	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	3	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	4	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	5	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	6	Makanan Pokok	250				

		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	7	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	8	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	9	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				
	10	Makanan Pokok	250				
		Lauk Hewani	50				
		Lauk Nabati	50				
		Sayur	100				

## Penimbangan Makanan Pokok (Bubur)



## Penimbangan Lauk Hewani dan Nabati





## Penimbangan Sayuran





**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI**

Jl. Jend. Hasanudin No. G.14 Anduonohu, Kota kendari 93232  
Telp. (0401) 390492. Fax (0401) 393339 e-mail: poltekkeskendari@yahoo.com



**SURAT KETERANGAN BEBAS PUSTAKA**  
**NO: KM.06.02/F.XXXVI.19/390/2023**

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Unit Perpustakaan Terpadu Politeknik Kesehatan Kendari, menerangkan bahwa :

Nama : Mey Astrini  
NIM : P00331020049  
Tempat Tgl. Lahir : Lipu, 10 Oktober 2002  
Jurusan : D-III Gizi  
Alamat : Buton Utara

Dengan ini Menerangkan bahwa mahasiswa tersebut bebas dari peminjaman buku maupun administrasi lainnya.

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk digunakan sebagai syarat untuk mengikuti ujian akhir pada Tahun 2023.

Kendari, 08 September 2023

Kepala Unit Perpustakaan  
Politeknik Kesehatan Kendari



Intayati Cahir, S.I.K  
NIP. 197509141999032001



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES KENDARI**

Jl. Jend. A.H. Nasution. No. G.14 Anduonohu, Kota Kendari  
Telp. (0401) 3190492; Fax. (0401) 3193339; e-mail: [direktorat@poltekkeskendari.ac.id](mailto:direktorat@poltekkeskendari.ac.id)



05 Juli 2023

Nomor : PP.08.02/2/2378/2023  
Sifat : BIASA  
Lampiran : Satu eksemplar.  
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yang Terhormat,  
Kepala Badan Riset dan Inovasi Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara  
di-  
Kendari

Dengan hormat,

Sehubungan dengan akan dilaksanakannya penelitian mahasiswa  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari:

Nama : Mey Astrini  
NIM : P00331020049  
Program Studi : D-III Gizi  
Judul Penelitian : Gambaran Kesesuaian Siklus Menu dan Standar Porsi  
yang Disajikan pada Makanan Biasa Kelas 3 di  
Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD)  
Buton Utara.

Lokasi Penelitian : RSUD Buton Utara.

Mohon kiranya dapat diberikan izin penelitian oleh Badan Riset dan  
Inovasi Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara.

Demikian penyampaian kami, atas perhatian dan kerjasamanya  
diucapkan terima kasih.

Plh. Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari,



**Dr. La Banudi, SST, M.Kes**  
NIP. 197112311992031009



**PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI TENGGARA**  
**BADAN RISET DAN INOVASI DAERAH**

Jl. Mayjend S. Parman No. 03 Kendari 93121

Website : <https://brida.sultra prov.go.id> Email: [bridaprovsultra@gmail.com](mailto:bridaprovsultra@gmail.com)

Kendari, 06 Juli 2023

K e p a d a

Nomor : 070/6120 / VII /2023  
Sifat : -  
Lampiran : -  
Perihal : IZIN PENELITIAN.

Yth. Bupati Buton Utara  
Di -  
BURANGA

Berdasarkan Surat Direktur Poltekkes Kendari Nomor : PP.08.02/2/2378/2023 tanggal, 05 Juli 2023 perihal tersebut diatas, Mahasiswa dibawah ini :

Nama : MEY ASTRINI  
NIM : P00331020049  
Prog. Studi : D-III Gizi  
Pekerjaan : Mahasiswa  
Lokasi Penelitian : RSUD Kab. Butur

Bermaksud untuk Melakukan Penelitian/Pengambilan Data di Daerah/Sesuai Lokasi diatas, dalam rangka penyusunan KTI/Skripsi/Tesis/Disertasi, dengan judul :

**"GAMBARAN KESESUAIAN SIKLUS MENU DAN STANDAR PORSI YANG DISAJIKAN PADA MAKANAN BIASA KELAS 3 DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) BUTON UTARA".**


Yang akan dilaksanakan dari tanggal : 06 Juli 2023 sampai selesai.

Sehubungan dengan hal tersebut diatas, pada prinsipnya kami menyetujui kegiatan dimaksud dengan ketentuan :

1. Senantiasa menjaga keamanan dan ketertiban serta mentaati perundang-undangan yang berlaku.
2. Tidak mengadakan kegiatan lain yang bertentangan dengan rencana semula.
3. Dalam setiap kegiatan dilapangan agar pihak Peneliti senantiasa koordinasi dengan Pemerintah setempat.
4. Wajib menghormati adat Istiadat yang berlaku di daerah setempat.
5. Menyerahkan 1 (satu) exemplar copy hasil penelitian kepada Gubernur Sulawesi Tenggara Cq. Kepala Badan Riset dan Inovasi Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara.
6. Surat izin akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata pemegang surat izin ini tidak mentaati ketentuan tersebut diatas.

Demikian surat Izin Penelitian diberikan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

an. GUBERNUR SULAWESI TENGGARA  
KEPALA BADAN RISET & INOVASI DAERAH  
PROV. SULAWESI TENGGARA  
SEKRETARIS

  
**GUNAWAN LALIASA, STP., MM.**  
Pembina Tk.I, Gol. IV/b  
NIP. 19660809 200312 1 002

**T e m b u s a n :**

1. Gubernur Sulawesi Tenggara (sebagai laporan) di Kendari;
2. Direktur Poltekkes Kemenkes Kendari di Kendari;
3. Ketua Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari di Kendari;
4. Kepala Dinas Kesehatan Kab. Butur di Buranga;
5. Direktur RSUD Kab. Butur di Buranga;
6. Mahasiswa yang bersangkutan.





PEMERINTAH KABUPATEN BUTON UTARA  
**RUMAH SAKIT UMUM DAERAH**

Jln. Poros Ereke-Wa Ode Buri, Buranga, Buton Utara,  
Sulawesi Tenggara 93741,  
Laman rsud.butonutarakab.go.id , Pos-el rsudbutonutara2018@gmail.com



**SURAT KETERANGAN PENELITIAN**

Nomor: 445/1172/v11/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Buton Utara menerangkan bahwa:

Nama : Mey Astrini  
Nim : P00331020049  
Program Studi : D-III Gizi  
Pekerjaan : Mahasiswa

Yang namanya di atas benar-benar telah melaksanakan penelitian di Rumah Sakit Umum Daerah mulai 06 Juli 2023 – 21 Juli 2023 dengan Judul "Gambaran Kesesuaian Siklus Menu Dan Standar Yang Disajikan Pada Makanan Lunak Kelas 3 Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Buton Utara"

Demikian surat keterangan ini di buat untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

Buranga, 04 Agustus 2023



**dr. Waode Fortanita**

NIP. 198409182011012015