

LAMPIRAN

Lampiran 1 Izin Penelitian



YAYASAN PANTI RAPIH
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PANTI RAPIH YOGYAKARTA

Jalan Tantular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp. (0274) 518977, 542744 Fax (0274) 587143
Website : www.stikespantirapih.ac.id E-mail : stikespr@stikespantirapih.ac.id



06 Juli 2026

Nomor : 1394/STIKes-PR/B/VII/2026
Perihal : Permohonan izin pengambilan data penelitian
Lampiran : 1 lembar

Yth. Kepala Kantor Wilayah
Direktorat Jenderal Pemasaryakatan Daerah Istimewa Yogyakarta
Jalan Taman Siswa No. 8, Gunungketur, Pakualaman,
Daerah Istimewa Yogyakarta

Dengan hormat,

Dalam rangka menyelesaikan tugas pada Mata Kuliah Skripsi (SG VII.2) bagi Mahasiswa Program Studi Gizi Program Sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026, maka dengan ini kami mohon mahasiswa di bawah ini yang sudah mendapatkan Surat Keterangan Kelayakan Etik dari Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta Nomor: Skep/376/KEP/VII/2026 diperkenankan melakukan pengambilan data penelitian di Lembaga Pemasaryakatan Kelas IIB Sleman . Adapun mahasiswa tersebut adalah:

Nama : Birgitta Ocha Dwi Wulandari
NPM : 202233006
Judul Skripsi : Hubungan Cita Rasa, Variasi Menu dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan pada Narapidana di Lembaga Pemasaryakatan Kelas IIB Sleman Yogyakarta

Demikian surat permohonan izin dari kami. Atas perhatian dan izin yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.

Yth. Ketua

Yulia Wardani, MAN

Lampiran 2 Jawaban Izin Penelitian



KEMENTERIAN IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN
KANTOR WILAYAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
Jalan. Taman Siswa No.8, Gunungketur, Pakualaman, Kota Yogyakarta,
Daerah Istimewa Yogyakarta, 5515
Laman:- Surel: ditjenpasdiy@gmail.com

Nomor : WP.14-HK.01.04-3506 15 Juli 2026
Lampiran : -
Perihal : Ijin Pengambilan Data Penelitian

Yth. Ketua Yayasan Panti Rapih
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta
di Yogyakarta

Sehubungan dengan surat Saudara Nomor :1394/STikes-PR/B/II/2026 tanggal 6 Juli 2026 perihal sebagaimana tersebut di atas, dengan ini disampaikan bahwa kami memberikan ijin kepada :

No	Nama	NPM	No.Hp
1.	Birgitta Ocha Dwi Wulandari	20223308	085961418814

Untuk melakukan Pengambilan Data Penelitian di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Sleman dalam rangka menyelesaikan tugas pada mata kuliah Skripsi (SG VII.2) bagi mahasiswa program Studi Gizi Program sarjana Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta Tahun Akademik 2025/2026 dengan judul "HUBUNGAN CITA RASA, VARIASI MENU DAN PENAMPILAN MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PADA NARAPIDANA DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB SLEMAN YOGYAKARTA" dengan ketentuan :

1. Sebelum melaksanakan kegiatan, agar berkoordinasi terlebih dahulu dengan Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Sleman .
2. Pelaksanaan kegiatan agar mematuhi aturan-aturan yang berlaku di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Sleman .
3. Dalam Pelaksanaan kegiatan harus di dampingi Petugas Satuan Kerja Pemasyarakatan ;
4. Hasil Kegiatan hanya untuk kepentingan Akademis;
5. Menyerahkan laporan hasil Pelaksanaan kegiatan Kepada Kepala Kantor Wilayah Direktorat Pemasyarakatan Daerah Istimewa Yogyakarta .

Demikian atas perhatiannya diucapkan terimakasih.



Kepala Kantor Wilayah



Muhammad Ali Syeh Banna

Tembusan :
- Kepala Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Sleman,

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).

Lampiran 3 *Ethical Clearance*



**YAYASAN KARTIKA EKA PAKSI
UNIVERSITAS JENDERAL ACHMAD YANI YOGYAKARTA
KOMITE ETIK PENELITIAN (KEP)**

Jl. Siliwangi, Ring Road Barat, Gamping, Yogyakarta 55293
Telp. (0274) 552489, 552851 Fax. (0274) 557228 Website: www.unjaya.ac.id E-mail: info@unjaya.ac.id



**KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"**

No.Skep/376/KEP/VII/2026

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Birgitta Ocha Dwi Wulandari
Principal In Investigator

Nama Institusi : Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti
Rapih Yogyakarta
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Hubungan Cita Rasa, Variasi Menu dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan pada Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Sleman Yogyakarta"

"The Relationship Between Taste, Menu Variation and Food Appearance with Food Waste in Prisoners at Class IIB Sleman Yogyakarta Penitentiary"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 02 Juli 2026 sampai dengan tanggal 02 Juli 2027.

This declaration of ethics applies during the period July 02, 2026 until July 02, 2027.



July 02, 2026
Chairperson,



Nur'Aini Purnamaningsih, S.Si., M.Sc.

Lampiran 4 Lembar Penjelasan Penelitian

LEMBAR PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN UNTUK NARAPIDANA SEBAGAI RESPONDEN PENELITIAN

Saya yang bernama Birgitta Ocha Dwi Wulandari, mahasiswa gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panti Rapih Yogyakarta akan melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Cita Rasa Makanan, Variasi Menu Makanan dan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Pada Narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan penampilan makanan (warna, bentuk dan besar porsi), cita rasa dan variasi menu dengan sisa makanan Narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta. Saya memohon kesediaan Anda untuk dapat berpartisipasi dalam penelitian ini sebagai responden penelitian :

B. Kesukarelaan Berpartisipasi

Anda berpartisipasi secara sukarela dalam penelitian ini tanpa ada paksaan dan dibebaskan untuk berubah pikiran/mengundurkan diri setiap saat tanpa dikenai denda atau sanksi apa pun.

C. Prosedur Penelitian

Apabila Anda bersedia untuk berpartisipasi sebagai responden penelitian ini, maka anda akan diminta untuk menandatangani lembar persetujuan yang akan diberikan oleh peneliti. Adapun prosedur yang akan dilakukan dalam penelitian antara lain sebagai berikut :

1. Peneliti akan menjelaskan kepada Anda mengenai bagaimana prosedur penelitian yang harus dijalankan.
2. Peneliti akan membagikan kuesioner penilaian penampilan makanan, cita rasa makanan dan variasi menu yang disajikan di Lapas Kelas IIB Sleman harus diisi oleh Anda sebagai responden penelitian.
3. Peneliti akan melakukan pengamatan langsung terhadap sisa makanan setelah Anda selesai makan pagi dan siang.

D. Kewajiban Responden Penelitian

Responden penelitian berkewajiban mengikuti prosedur penelitian seperti yang telah tercantum di atas. Apabila ada hal terkait teknis yang belum dapat dipahami dengan jelas, Anda bisa mengajukan pertanyaan lebih lanjut kepada peneliti.

E. Risiko, Efek Samping dan Tindakan Penanganan

Terdapat risiko minimal dalam penelitian ini diantaranya akan menyita waktu Anda untuk dapat meluangkan waktu selama kurang lebih 30 menit untuk mengisi atau menjawab pertanyaan pada kuesioner yang tertera.

F. Manfaat

Responden tidak memperoleh manfaat langsung secara medis maupun materi dari penelitian ini. Namun, responden memiliki kesempatan untuk menyampaikan penilaian terhadap makanan yang disajikan dari dapur Lapas. Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menjadi bahan evaluasi dalam meningkatkan kualitas makanan sehingga mendukung kenyamanan makan dan pemenuhan gizi responden.

G. Kerahasiaan

Semua informasi yang dikumpulkan dalam penelitian ini akan dijaga kerahasiaannya oleh peneliti.

H. Kompensasi

Institusi dan seluruh responden penelitian yang terlibat dalam penelitian akan mendapat souvenir dari peneliti.

I. Pembiayaan

Semua biaya yang timbul terkait dengan penelitian ini akan ditanggung oleh peneliti.

J. Informasi Tambahan

Anda diberikan kesempatan untuk menanyakan segala hal yang belum jelas dengan penelitian ini. Apabila Anda membutuhkan penjelasan dan informasi lebih lanjut dapat menghubungi saya Birgitta Ocha Dwi Wulandari (No. Hp: 085961418814) atau e-mail : brgtaochaa@gmail.com sebagai peneliti.

Terima kasih atas kerja sama Anda dalam penelitian ini.

Hormat saya,

Peneliti

(Birgitta Ocha Dwi Wulandari)

Lampiran 5 *Informed Consent*

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK BERPARTISIPASI
DALAM PENELITIAN (*INFORMED CONSENT*)**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama / inisial :

Usia :

Dengan ini menyatakan bahwa, setelah mendapat penjelasan mengenai tujuan dan prosedur penelitian secara keseluruhan, memahami tujuan dan prosedur penelitian, maka saya bersedia untuk berpartisipasi sebagai responden dalam penelitian yang dilakukan oleh Birgitta Ocha Dwi Wulandari berjudul:

**“HUBUNGAN CITA RASA, VARIASI MENU DAN PENAMPILAN
MAKANAN DENGAN SISA MAKANAN PADA NARAPIDANA DI
LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB SLEMAN YOGYAKARTA”**

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh tanpa ada paksaan dari pihak mana pun.

Sleman,..... 2026

Yang menyatakan

(.....)

Lampiran 6 Kuesioner Penilaian Penampilan Makanan, Cita Rasa Makanan, dan Variasi Menu

KUESIONER PENAMPILAN, CITA RASA MAKANAN, DAN VARIASI MENU

Kuesioner ini digunakan untuk mengetahui tanggapan Anda terhadap penampilan makanan, cita rasa makanan, dan variasi menu makanan yang disajikan di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta. Anda dimohon untuk dapat memberi angka pada tabel berikut ini dengan jujur.

1. Penampilan

a. Warna makanan

Warna pada makanan yang terlihat ketika disajikan di Lapas kepada narapidana

b. Bentuk makanan

Bentuk makanan dan potongan makanan yang disajikan di Lapas kepada narapidana

c. Besar porsi

Banyaknya porsi makanan yang disajikan di Lapas kepada narapidana

2. Cita rasa

a. Rasa makanan

Merupakan penilaian terhadap rasa makanan yang disajikan di Lapas, meliputi rasa enak, kurang enak dan tidak enak.

3. Variasi menu

Penilaian terhadap keberagaman bahan makanan yang digunakan dalam satu hidangan makanan yang disajikan di Lapas. Menu dikatakan bervariasi apabila :

a. Didalam satu hidangan terdapat bahan makanan sebagai sumber karbohidrat (contoh : nasi, kentang, ubi), lauk hewani, lauk nabati (tempe/tahu), sayur dan buah.

b. Setiap hidangan diolah dengan cara yang berbeda misal : dikukus, digoreng, ditumis, dsb.

A. Data umum responden

No. Responden	:	*(diisi oleh peneliti)
Inisial Nama	:	
Usia	:	☐ 18 – 40 tahun ☐ >40 tahun *centang sesuai umur Anda
Lama tinggal di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta	:	☐ ≤12 bulan (kurang dari sama dengan 12 bulan) ☐ >12 bulan (lebih dari 12 bulan) *centang sesuai lama tinggal Anda
Seberapa sering Anda mengkonsumsi makanan dari luar lapas?	:	☐ Sering (lebih dari 3x dalam sehari) ☐ Tidak sering (kurang dari 3x dalam sehari) ☐ Tidak mengkonsumsi makanan dari luar lapas

B. Penilaian penampilan makanan

Aspek Penilaian Penampilan Makanan	Kelompok Makanan			
	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur
	Siang	Siang	Siang	Siang
Warna makanan				
Bentuk makanan				
Besar porsi makanan				

Isikan dengan skor berikut :

- a. Warna Makanan
 - 1 = Tidak menarik
 - 2 = Kurang menarik
 - 3 = Menarik

- b. Bentuk Makanan
 1 = Tidak menarik
 2 = Kurang menarik
 3 = Menarik
- c. Besar Porsi
 1 = Tidak sesuai (terlalu banyak/terlalu sedikit)
 2 = Kurang sesuai (terlalu banyak/terlalu sedikit)
 3 = Sesuai (tidak terlalu banyak/terlalu sedikit)

C. Penilaian cita rasa makanan

Aspek Penilaian Cita Rasa Makanan	Kelompok Makanan			
	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur
	Siang	Siang	Siang	Siang
Rasa makanan				

Isikan dengan skor berikut :

- 1 = Tidak enak
 2 = Kurang enak
 3 = Enak

D. Penilaian variasi menu makanan

Kelompok Makanan			
Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur
Siang	Siang	Siang	Siang

Isikan dengan skor berikut :

- 1 = Tidak bervariasi
 2 = Kurang bervariasi
 3 = Bervariasi

Lampiran 7 Form Penilaian Sisa Makanan *Visual Comstock*

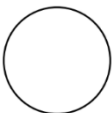
Sisa Makanan Skala *Comstock*

Nama/Inisial :

No Responden :

Umur :

Tanggal Pengisian :

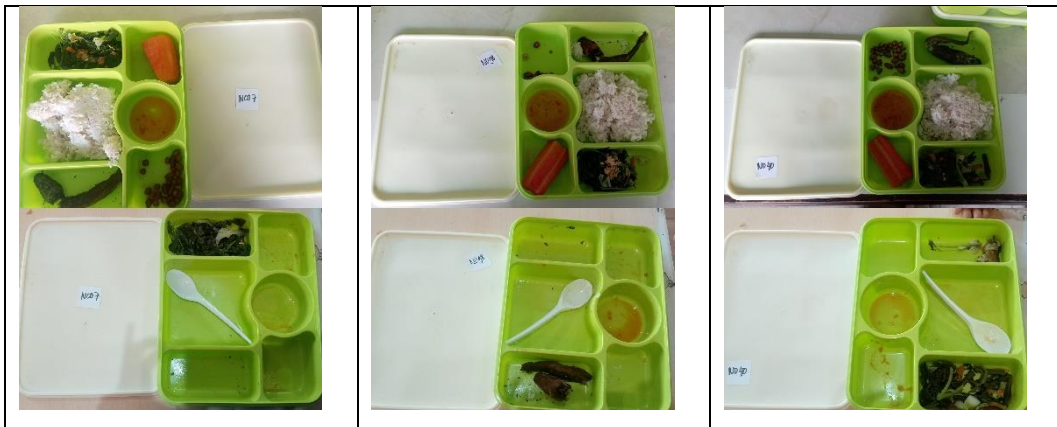
Waktu makan	Jenis makanan	SKALA PENGUKURAN					
		0%	25%	50%	75%	95%	100%
		 (0)	 (1)	 (2)	 (3)	 (4)	 (5)
Sian g	M. Pokok						
	L.Hewani						
	L. Nabati						
	Sayur						

Lampiran 8 Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

1. Siklus Menu



2. Sisa Makanan pada Waktu Makan Siang Responden





3. Dokumentasi kegiatan



Penjelasan singkat penelitian



Dokumentasi sisa makanan



Pemberian suvenir kepada responden



Foto bersama enumerator

Lampiran 9 Rekapitulasi Data Penelitian

No	Inisial	Kode Sampel	Usia	Lama Tinggal	Konsumsi Makanan Dari Luar Lapas	Penilaian Penampilan Makanan	Penilaian Cita Rasa Makanan	Penilaian Variasi Menu Makanan	Sisa Makanan	
1.	BAT	N001	23	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
2.	R	N027	36	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
3.	E	N035	20	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
5.	F	N093	19	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
6.	P	N094	40	>12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
7.	A.S	N095	33	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
8.	W	N096	27	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
9.	J	N097	19	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
10.	DBN	N098	28	<12 Bln	Tdk	2	3	3	1	Sedikit
11.	A	N099	29	>12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
12.	AMZ	N100	21	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
13.	NAP	N101	27	>12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
14.	HP	N102	36	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
15.	DKH	N103	25	>12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
16.	RAF N	N104	20	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
17.	EP	N105	19	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
18.	IMI	N106	25	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
19.	MR	N107	33	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
20.	PR	N108	30	<12 Bln	Tdk Sering	2	3	3	1	Sedikit
22.	JDR A	N109	36	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
23.	WF	N110	28	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
24.	TAP	N111	34	>12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
25.	AW	N112	33	<12 Bln	Tdk	3	3	3	1	Sedikit
26.	MS	N113	27	>12 Bln	Tdk	2	2	3	2	Banyak

Lampiran 10 Hasil Uji Statistik

1. Uji Analisis Univariat
 - a. Distribusi Karakteristik Responden Penelitian

Usia Responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 18 - 29 tahun	39	43.8	43.8	43.8
30 - 40 tahun	50	56.2	56.2	100.0
Total	89	100.0	100.0	

Lama Tinggal Responden di Lapas

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid ≤12 bln	51	57.3	57.3	57.3
>12 bln	38	42.7	42.7	100.0
Total	89	100.0	100.0	

Konsumsi Makanan Dari Luar Lapas

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid tidak konsumsi	85	95.5	95.5	95.5
tidak sering mengkonsumsi	4	4.5	4.5	100.0
Total	89	100.0	100.0	

- b. Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Makanan

Sisa Makanan Responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sedikit	78	87.6	87.6	87.6
Banyak	11	12.4	12.4	100.0
Total	89	100.0	100.0	

Descriptive Statistics

	N	Mean
sisa makanan pokok	89	.00
sisa makanan lauk hewani	89	4.78
sisa makanan lauk nabati	89	.56
sisa makanan sayur	89	17.92
Valid N (listwise)	89	

2. Uji Analisis Bivariat

a. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan

Penilaian Penampilan Makanan * Sisa Makanan Responden Crosstabulation

			Sisa Makanan Responden		Total
			Sedikit	Banyak	
Penilaian Penampilan Makanan	Kurang Menarik	Count % within Sisa Makanan Responden	4 5.1%	0 0.0%	4 4.5%
	Cukup Menarik	Count % within Sisa Makanan Responden	14 17.9%	3 27.3%	17 19.1%
	Menarik	Count % within Sisa Makanan Responden	60 76.9%	8 72.7%	68 76.4%
Total		Count % within Sisa Makanan Responden	78 100.0%	11 100.0%	89 100.0%

Correlations

			Penilaian Penampilan Makanan	Sisa Makanan Responden
Spearman's rho	Penilaian Penampilan Makanan	Correlation Coefficient	1.000	-.022
		Sig. (2-tailed)	.	.841
		N	89	89
	Sisa Makanan Responden	Correlation Coefficient	-.022	1.000
		Sig. (2-tailed)	.841	.
		N	89	89

b. Hubungan Cita Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

Penilaian Cita Rasa Makanan * Sisa Makanan Responden Crosstabulation

			Sisa Makanan Responden		Total
			Sedikit	Banyak	
Penilaian Cita Rasa Makanan	Tidak Enak	Count % within Sisa Makanan Responden	1 1.3%	0 0.0%	1 1.1%
	Kurang Enak	Count % within Sisa Makanan Responden	11 14.1%	5 45.5%	16 18.0%
	Enak	Count % within Sisa Makanan Responden	66 84.6%	6 54.5%	72 80.9%
Total		Count % within Sisa Makanan Responden	78 100.0%	11 100.0%	89 100.0%

Correlations

			Penilaian Cita Rasa Makanan	Sisa Makanan Responden
Spearman's rho	Penilaian Cita Rasa Makanan	Correlation Coefficient	1.000	-.247*
		Sig. (2-tailed)	.	.020
		N	89	89
	Sisa Makanan Responden	Correlation Coefficient	-.247*	1.000
		Sig. (2-tailed)	.020	.
		N	89	89

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

c. Hubungan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan

Penilaian Variasi Menu Makanan * Sisa Makanan Responden Crosstabulation

			Sisa Makanan Responden		Total
			Sedikit	Banyak	
Penilaian Variasi Menu Makanan	Tidak Bervariasi	Count	6	1	7
		% within Sisa Makanan Responden	7.7%	9.1%	7.9%
	Kurang Bervariasi	Count	10	3	13
		% within Sisa Makanan Responden	12.8%	27.3%	14.6%
	Bervariasi	Count	62	7	69
		% within Sisa Makanan Responden	79.5%	63.6%	77.5%
Total		Count	78	11	89
		% within Sisa Makanan Responden	100.0%	100.0%	100.0%

Correlations

			Penilaian Variasi Menu Makanan	Sisa Makanan Responden
Spearman's rho	Penilaian Variasi Menu Makanan	Correlation Coefficient	1.000	-.117
		Sig. (2-tailed)	.	.276
		N	89	89
	Sisa Makanan Responden	Correlation Coefficient	-.117	1.000
		Sig. (2-tailed)	.276	.
		N	89	89

3. Uji Analisis Multivariat

Case Processing Summary

Unweighted Cases ^a		N	Percent
Selected Cases	Included in Analysis	89	100.0
	Missing Cases	0	.0
	Total	89	100.0
Unselected Cases		0	.0
Total		89	100.0

a. If weight is in effect, see classification table for the total number of cases.

Omnibus Tests of Model Coefficients

	Chi-square	df	Sig.
Step 1 Step	10.468	5	.063
Block	10.468	5	.063
Model	10.468	5	.063

Model Summary

Step	-2 Log likelihood	Cox & Snell R Square	Nagelkerke R Square
1	56.109 ^a	.111	.211

a. Estimation terminated at iteration number 6 because parameter estimates changed by less than .001.

Classification Table^a

		Predicted		
		Sisa Makanan Responden		Percentage Correct
Observed		Sedikit	Banyak	
Step 1 Sisa Makanan Responden	Sedikit	77	1	98.7
	Banyak	10	1	9.1
Overall Percentage				87.6

a. The cut value is ,500

Variables in the Equation

		B	S.E.	Wald	df	Sig.	Exp(B)	95% C.I. for EXP(B)	
								Lower	Upper
Step 1 ^a	Penilaian_PenampilanMakanan	2.007	1.203	2.786	1	.095	7.441	.705	78.571
	Penilaian_CitaRasaMakanan	-2.029	.932	4.739	1	.029	.131	.021	.817
	Penilaian_VariasiMenuMakanan	-.601	.828	.527	1	.468	.548	.108	2.778
	Lama_Tinggal(1)	-1.330	.801	2.756	1	.097	.264	.055	1.271
	KonsumsiMakananDariLuar(1)	-2.255	1.478	2.330	1	.127	.105	.006	1.898
Constant		2.386	2.463	.938	1	.333	10.872		

a. Variable(s) entered on step 1: Penilaian_PenampilanMakanan, Penilaian_CitaRasaMakanan, Penilaian_VariasiMenuMakanan, Lama_Tinggal, KonsumsiMakananDariLuar.

Lampiran 11 Bukti Konsultasi

No	Tanggal	Pembimbing Proposal	Topik	Disetujui	Aksi
1	9 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Manajemen Penyelenggaraan Makanan	✓	 
2	14 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Bimbingan Bab II	✓	 
3	20 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Kerangka teori, kerangka konsep	✓	 
4	30 April 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Bab I – III	✓	 
5	6 Mei 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Keseluruhan – Lampiran		 
6	7 Mei 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz., MPH., Dietisien	Tata bahasa & penulisan	✓	 
7	8 Mei 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz., MPH., Dietisien	Bab II	✓	 
8	13 Mei 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Finalisasi Proposal	✓	 
9	19 Mei 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Revisi Finalisasi Proposal	✓	 
10	22 Mei 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Finalisasi		 
11	22 Mei 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz., MPH., Dietisien	Finalisasi Proposal		 
12	8 Juni 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Revisi Proposal Sempurna		 

No	Tanggal	Dosen Pembimbing	Topik	Disetujui	Aksi
1	16 Juli 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Rekap Data	✓	 
2	4 Agustus 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Revisi bab 4 dan 5	✓	 
3	5 Agustus 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz., MPH., Dietisien	Bimbingan hasil awal	✓	 
4	5 Agustus 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz., MPH., Dietisien	Revisi Bab 4 dan sistematika penulisan	✓	 
5	6 Agustus 2026	Veronica Ima Pujiastuti, S.TP., M.Gizi	Revisi akhir	✓	 
6	7 Agustus 2026	Gracenatha Destiana Saputri, S.Gz., MPH., Dietisien	Revisi Akhir	✓	 

Lampiran 12 Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

N O	AKTIVITAS	APRIL				MEI				JUNI				JULI				AGUSTU S				SEPTEMB ER			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Penyusunan Proposal																								
2	Ujian Proposal																								
3	Revisi																								
4	Pengurusan Ijin dan EC																								
5	Pengambilan Data (Lapangan)																								
	a. Tabulasi/olah data																								
6	Penyusunan Laporan																								
7	Ujian/Sidang Skripsi																								
8	Revisi Laporan																								
9	Penyusunan Draf Artikel																								
10	Unggah Dokumen ke Edlink																								

Lampiran 13 Turnitin

dokumen untuk turnitin fix_birgitta ocha.pdf			
ORIGINALITY REPORT			
22%	20%	11%	8%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	repository.poltekkesjkt2.ac.id Internet Source		1%
2	journal.universitaspahlawan.ac.id Internet Source		1%
3	etd.repository.ugm.ac.id Internet Source		1%
4	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source		1%
5	Windi Widyanti, Yosfi Rahmi. "Cita Rasa Dan Variasi Menu Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap", JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal), 2025 Publication		1%
6	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source		1%
7	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source		1%
8	docplayer.info Internet Source		1%
9	jurnal.ugm.ac.id Internet Source		1%
10	www.neliti.com Internet Source		1%
11	ojs.uninus.ac.id Internet Source		1%
12	repository.stikespantirapih.ac.id Internet Source		<1%
13	eprints.walisongo.ac.id Internet Source		<1%
14	www.scribd.com Internet Source		<1%