

LAMPIRAN



Lampiran 1. Form Lembar Persetujuan

FORM LEMBAR PERSETUJUAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Alamat :

Jabatan :

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang dilakukan oleh:

Nama : Zeni Nur Hidayati

NIM : 231101016

Alamat : Jl, Made Kidul RT01 RW03, Gang XII No, 8, Perumnas
Made Lamongan

Judul Penelitian : Pengembangan Aplikasi Perencanaan Belanja terhadap
Efektivitas dan Efisiensi Kinerja di Instalasi Gizi Rumah
Sakit Muhammadiyah Lamongan

Saya akan bersedia untuk menjadi responden demi kepentingan penelitian,
Demikian surat pernyataan ini saya sampaikan, agar dapat dipergunakan
sebagaimana mestinya.

Lamongan,

Responden,

Lampiran 2. Siklus Menu Pasien 10 Hari

NO	PAGI	SIANG	SORE
1	Rawon Daging (manisa) Telur Asin *RG: Telur Ayam Rebus Tempe Goreng Krupuk Udang	Ayam Bacem Pepes Batadu Tahu Bacem Asem Jawa (kangkung, krai) *RK: Asem Krai	Kutuk Bali Ceplok Kering Tempe Oseng Wortel Buncis *RK: Oseng Wortel
2	Nugget Ayam Bakso Kotak → masuk ke sayur Tempe Bacem Sup Wortel Bungkul *RK: Sup Wortel	Ayam Goreng Gimbal Udang Rolade Tahu Lodeh Kacang Panjnag, Labu *Anak/KV/RK: Asem Labu	Bandeng Presto Daging Balado Suwir Tempe Goreng Bening Bayam, Gambas *RK: Bening Gambas
3	Soto Ayam (tauge+suun) Telur Rebus Tahu Goreng Krupuk Udang	Sombro Goreng Ayam Rica-Rica Tempe Goreng Asem Jakarta (wortel, kacang panjang, manisa) *RK: non kacang panjang	Ayam Kecap Udang Panir Tahu Fantasi Capcay (wortel, bungkul, sawi daging) RK: Capcay Wortel
4	Sup Bakso Ayam (wortel, buncis) Rolade Daging Nugget Tahu *RK: Sup wortel	Otak-otak Bandeng Empal Kothok Tempe Sambel Goreng Labu *Anak/KV/RK: Cah Labu	Ayam Krispi Dadar Tahu Goreng Oseng Kacang Panjang, Wortel *RK: Oseng Wortel
5	Bandeng Presto Ayam Goreng Gimbal Tempe Bobor Kangkung *Anak/KV/RK: Sup Gambas	Asem-Asem Daging (wortel, buncis) Ceplok Tahu Goreng *RK: Asem Daging (Wortel)	Rolade Daging Sate Ayam Perkedel Tahu Cah Sawi Putih
6	Ayam Goreng Telur Daging Rebus → masuk sayur Oseng Tempe Kecap Sup Wortel Buncis *RK: Sup Wortel	Telur Balado Batadu Krispi Kering Tempe Bening Bayam+Labu	Chicken Katsu Fuyunghai Daging Tahu Goreng Capcay (wortel, bungkul, sawi daging) *RK: Capcay Wortel
7	Opor Ayam (kacang panjang) Patin Krispi Tempe Goreng *Anak/KV/RK: Soto ayam	Bakso (sawi ijo+suun) Sate Telur Puyuh Kecap Tahu Goreng *RK: wortel+suun	Otak-otak Udang Ayam Krispi Tahu Goreng Oseng Kacang Panjang, Wortel *RK: Oseng Wortel

8	Ayam Bacem Perkedel Daging Tempe Bacem Sup Sayuran (wortel, buncis, gobis) *RK: Sup Wortel	Bandeng Presto Bothok Daging Tempe Goreng Asem Jawa (kangkung, krai) *RK: Asem Krai	Rolade Ayam Lapis Daging Perkedel Tahu Capcay (wortel, bungkul, sawi daging) *RK: Capcay Wortel
9	Semur Ayam Atos (wortel) Omelet Sayur Tahu Fantasi	Bali Ayam Patin Krispi Oseng Tempe Bening Bayam+Gambas *RK: Bening Gambas	Empal Udang Panir Gimbal Tempe Lodeh Kacang Pnajang, Labu *Anak/KV/RK: Asem Labu
10	Kare Ayam (kacang panjang) Ceplok Tahu Goreng *Anak/KV/RK: Soto Ayam	Bakso Ayam (sawi ijo+suun) Sate Telur Puyuh Kecap Tahu Goreng *RK: wortel, suun	Otak-otak Bandeng Mujaer Goreng Tempe Balado Cah Kangkung *RK: Oseng Wortel

Sumber: Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi RS Muhammadiyah Lamongan, 2023



Lampiran 3. Standar Porsi Bahan Makanan

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Standar Porsi (satuan)	Menu
	Lauk Hewani			
1	Ayam	gr	100	
2	Ayam Atos	gr	100	
3	Menthok Atos	gr	75	Soto
4	Menthok Gembuk	gr	60	Nugget
5	Menthok Gembuk	gr	100	Krispi, Sate, Katsu
6	Menthok Gembuk	gr	40	Rolade
7	Bakso Ayam	gr	40	
8	Bandeng	gr	100	
9	Batadu	bj	1 jadi 2P	Pepes
10	Batadu	bj	1 jadi 4P	Otak-otak, Krispi
11	Daging Sapi	gr	50	
12	Daging Sapi	gr	40	Rolade
13	Daging Cincang	gr	10	Perkedel
14	Daging Cincang	gr	40	Bothok Daging, Fuyunghai
15	Daging Bakso	gr	40	
16	Telur Asin	btr	1	
17	Telur Ayam	btr	1	
18	Telur Ayam	btr	1 jadi 3P	Nugget Ayam
19	Telur Ayam	btr	1 jadi 2P	Rolade, Fuyunghai
20	Telur Ayam	btr	1 jadi 12P	Perkedel
21	Telur Puyuh	btr	4	
22	Kutuk	gr	100	
23	Sombro	gr	100	
24	Udang (sedang)	gr	50	Gimbal
25	Udang (besar)	gr	60	Panir
26	Udang (besar)	gr	40	Otak-otak
27	Patin Fillet	gr	100	
28	Mujaer (sedang)	ekor	1	
	Lauk Nabati			
29	Tahu	bj	1	
30	Tahu	bj	2 jadi 3P	Rolade, Nugget, Tahu Fantasi
31	Tempe	kotak	1 jadi 15P	
	Sayur-Sayuran			
32	Bayam	ikat	1 jadi 3	Kombinasi 2 sayur
33	Buncis	gr	30	Kombinasi 2 sayur/lebih
34	Bungkul	gr	40	Kombinasi 2 sayur/lebih
35	Gambas	bj	1 jadi 4	Kombinasi 2 sayur
36	Gambas	bj	1 jadi 3	Sup
37	Gobis	gr	20	Kombinasi 2 sayur/lebih
38	Kacang Panjang	gr	30	Kombinasi 2 sayur/lebih

39	Kangkung	ikat	1 jadi 3P	Kombinasi 2 sayur
40	Kangkung	ikat	1 jadi 2P	Bobor, Cah
41	Kecambah Panjang	gr	30	Soto
42	Kentang	gr	40	Perkedel
43	Krai	bj	1 jadi 2P	Kombinasi 2 sayur
44	Labu Putih	gr	35	Kombinasi 2 sayur/lebih
45	Labu Putih	gr	55	Sambel Goreng, Cah
46	Manisa	gr	35	Kombinasi 2 sayur/lebih
47	Sawi Putih	gr	55	Cah
48	Sawi Daging	gr	40	Kombinasi 2 sayur/lebih
49	Sawi Ijo	ikat	1 jadi 3	Kombinasi 2 sayur/lebih
50	Wortel	gr	35	Kombinasi 2 sayur/lebih
51	Wortel	gr	55	Cah, Oseng
52	Wortel	gr	15	Omelet, Fuyunghai
53	Wortel	gr	10	Tahu Fantasi
54	Kelapa Giling	btr	1 jadi 15P	Kuah Santan
55	Kelapa Giling	btr	1 jadi 150P	Otak-otak
56	Kelapa Urapan	btr	1 jadi 20P	Bothok

Sumber: Pedoman Pelayanan Instalasi Gizi RS Muhammadiyah Lamongan, 2023



Lampiran 4. Hasil Ukur Perencanaan Belanja Bahan Makanan

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Hasil Ukur
1	Ayam	gr	0-20000
2	Ayam Atos	gr	0-35000
3	Menthok Gembuk	gr	0-20000
4	Menthok Atos	gr	0-10000
5	Bakso Ayam	gr	0-20000
6	Daging Sapi	gr	0-10000
7	Daging Ptg Kecil	gr	0-10000
8	Daging Cincang	gr	0-5000
9	Daging Bakso	gr	0-10000
10	Bandeng	gr	0-20000
11	Batadu	bj	0-50
12	Patin Fillet	gr	0-5000
13	Kutuk	gr	0-20000
14	Sombro	gr	0-20000
15	Mujaer Sedang	ekor	0-50
16	Udang Besar	gr	0-10000
17	Udang Sedang	gr	0-5000
18	Telur Ayam	bj	0-200
19	Telur Asin	bj	0-20
20	Telur Puyuh	bj	0-500
21	Tahu	bj	0-400
22	Tempe/kotak	kotak	0-30
23	Bayam	ikat	0-100
24	Buncis	gr	0-10000
25	Bungkul	gr	0-10000
26	Gambas	bj	0-100
27	Gobis	gr	0-5000
28	Kacang Panjang	gr	0-10000
29	Kangkung	ikat	0-100
30	Kecambah Panjang	gr	0-10000
31	Kelapa Giling	btr	0-20
32	Kelapa Urapan	btr	0-20
33	Kentang	gr	0-5000
34	Krai	bj	0-50
35	Labu Putih	gr	0-10000
36	Manisa	gr	0-10000
37	Sawi Daging	gr	0-10000
38	Sawi Ijo	ikat	0-100
39	Sawi Putih	gr	0-10000
40	Wortel Sayuran	gr	0-15000

Lampiran 5. Lembar Observasi Ketepatan/Kesesuaian Perencanaan Belanja

**FORM OBSERVASI KETEPATAN/KESESUAIAN PERENCANAAN
BELANJA**

Nama :

Umur :

Alamat :

Siklus Menu	Kesesuaian Perencanaan Belanja Cara Manual		Kesesuaian Perencanaan Belanja dengan Aplikasi	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Petunjuk Pengisian:

1. Berilah tanda (√) pada kolom sesuai/tidak sesuai

Lampiran 6. Lembar Observasi Waktu Perencanaan Belanja

FORM OBSERVASI WAKTU PERENCANAAN BELANJA

Nama :

Umur :

Alamat :

Siklus Menu	Waktu Perencanaan Belanja (menit)	
	Manual	Aplikasi
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		



Lampiran 7. Kesesuaian Perencanaan Belanja Bahan Makanan dengan Cara Manual

MANUAL	1				2				3				4				5			
	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%
A	12	92.3	1	7.69	12	75	4	25	10	71.4	4	28.6	8	61.5	5	38.5	12	85.7	2	14.3
B	10	76.9	3	23.1	11	68.8	5	31.3	11	78.6	3	21.4	8	61.5	5	38.5	12	85.7	2	14.3
C	12	92.3	1	7.69	12	75	4	25	11	78.6	3	21.4	9	69.2	4	30.8	13	92.9	1	7.14
jumlah	34		5		35		13		32		10		25		14		37		5	
RATA-RATA	11.3	87.2	1.67	12.8	11.7	72.9	4.33	27.1	10.7	76.2	3.333	23.8	8.33	64.1	4.67	35.9	12.3	88.1	1.667	11.9
SD	1.15	8.88	1.15	8.88	0.58	3.61	0.58	3.61	0.58	4.12	0.577	4.12	0.58	4.44	0.58	4.44	0.58	4.12	0.577	4.12

MANUAL	6				7				8				9				10			
	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%
A	13	92.9	1	7.14	7	53.85	6	46.2	12	70.59	5	29.41	9	69.23	4	30.8	8	53.3	7	46.67
B	12	85.7	2	14.3	7	53.85	6	46.2	11	64.71	6	35.29	9	69.23	4	30.8	9	60	6	40
C	13	92.9	1	7.14	8	61.54	5	38.5	10	58.82	7	41.18	9	69.23	4	30.8	8	53.3	7	46.67
jumlah	38		4		22		17		33		18		27		12		25		20	
RATA-RATA	12.7	90.5	1.33	9.52	7.333	56.41	5.67	43.6	11	64.71	6	35.29	9	69.23	4	30.8	8.33	55.6	6.667	44.44
SD	0.58	4.12	0.58	4.12	0.577	4.441	0.58	4.44	1	5.882	1	5.882	0	0	0	0	0.58	3.85	0.577	3.849



Lampiran 8. Kesesuaian Perencanaan Belanja Bahan Makanan dengan Cara Aplikasi

APLIKASI	1				2				3				4				5			
	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%
A	12	92.3	1	7.69	12	75	4	25	9	64.3	5	35.7	9	69.2	4	30.8	8	57.1	6	42.9
B	13	100	0	0	14	87.5	2	12.5	13	92.9	1	7.14	13	100	0	0	10	71.4	4	28.6
C	13	100	0	0	14	87.5	2	12.5	13	92.9	1	7.14	13	100	0	0	10	71.4	4	28.6
jumlah	38		1		40		8		35		7		35		4		28		14	
RATA-RATA	12.7	97.4	0.33	2.56	13.3	83.3	2.67	16.7	11.7	83.3	2.333	16.7	11.7	89.7	1.33	10.3	9.33	66.7	4.667	33.3
SD	0.58	4.44	0.58	4.44	1.15	7.22	1.15	7.22	2.31	16.5	2.309	16.5	2.31	17.8	2.31	17.8	1.15	8.25	1.155	8.25

APLIKASI	6				7				8				9				10			
	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%	S	%	TS	%
A	11	78.6	3	21.4	10	76.92	3	23.1	12	70.59	5	29.41	7	53.85	6	46.2	11	73.3	4	26.67
B	14	100	0	0	12	92.31	1	7.69	12	70.59	5	29.41	8	61.54	5	38.5	12	80	3	20
C	14	100	0	0	12	92.31	1	7.69	12	70.59	5	29.41	8	61.54	5	38.5	12	80	3	20
jumlah	39		3		34		5		36		15		23		16		35		10	
RATA-RATA	13	92.9	1	7.14	11.33	87.18	1.67	12.8	12	70.59	5	29.41	7.667	58.97	5.33	41	11.7	77.8	3.333	22.22
SD	1.73	12.4	1.73	12.4	1.155	8.882	1.15	8.88	0	0	0	4E-15	0.577	4.441	0.58	4.44	0.58	3.85	0.577	3.849



Lampiran 9. Waktu Perencanaan Belanja Bahan Makanan Sebelum dan Sesudah Menggunakan Aplikasi Rencana Belanja

WAKTU (menit)	Siklus Menu									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
SEBELUM										
A	31.1	32.5	32.2	32.7	32.6	32	33.7	32.4	32.4	32.9
B	33.8	34.9	34.2	35.1	34.8	34.1	35.9	34.7	35.2	35.2
C	38.9	40.1	39.8	40.7	41	39.9	40.6	39.7	40.4	41.1
rata-rata	34.6	35.8	35.4	36.2	36.1	35.3	36.7	35.6	36	36.4
SD	3.96	3.89	3.94	4.11	4.36	4.09	3.52	3.73	4.06	4.23
SESUDAH	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	29.1	29.1	29.2	29.1	29.2	29.1	29.1	29.2	29.1	29.1
B	31	31.4	31.1	31.1	31.3	31	31.5	31.4	31.1	31.1
C	36	36.2	36.4	36.8	37	36.2	36.5	36.4	26.2	36.7
RATA-RATA	32	32.2	32.2	32.3	32.5	32.1	32.4	32.3	28.8	32.3
SD	3.56	3.62	3.73	4	4.04	3.68	3.78	3.69	2.46	3.94
SELISIH	2.57	3.6	3.17	3.83	3.63	3.23	4.37	3.27	7.2	4.1



Lampiran 10. Hasil Uji Statistika Perbedaan Efektivitas Menggunakan Uji *Paired Sample T-Test* dengan Aplikasi SPSS 25.0

Uji Normalitas

PERENCANAAN

Case Processing Summary

		Cases					
		Valid		Missing		Total	
PERENCANAAN		N	Percent	N	Percent	N	Percent
HASIL_SESUAI	Manual	10	100.0%	0	0.0%	10	100.0%
	Aplikasi	10	100.0%	0	0.0%	10	100.0%

Descriptives

PERENCANAAN			Statistic	Std. Error	
HASIL_SESUAI	Manual	Mean	72.4900	4.06121	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	63.3029	
			Upper Bound	81.6771	
		5% Trimmed Mean	72.4278		
		Median	71.0500		
		Variance	164.934		
		Std. Deviation	12.84268		
		Minimum	55.60		
		Maximum	90.50		
		Range	34.90		
		Interquartile Range	25.25		
		Skewness	.183	.687	
		Kurtosis	-1.381	1.334	
		Aplikasi	Mean	80.7800	3.86738

95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	72.0314	
	Upper Bound	89.5286	
5% Trimmed Mean		81.0722	
Median		83.3000	
Variance		149.566	
Std. Deviation		12.22973	
Minimum		58.90	
Maximum		97.40	
Range		38.50	
Interquartile Range		20.88	
Skewness		-.529	.687
Kurtosis		-.580	1.334

Tests of Normality

PERENCANAAN	Statistic	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
HASIL_SESUAI Manual	.174	10	.200*	.920	10	.360	
HASIL_SESUAI Aplikasi	.182	10	.200*	.960	10	.790	

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Paired Sample T-Test

Paired Samples Statistics

Pair 1	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
PERENCANAAN	1.50	20	.513	.115
HASIL_SESUAI	76.6350	20	12.92514	2.89015

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	PERENCANAAN & HASIL_SESUAI	20	.329	.157

Paired Samples Test

		Paired Differences			95% Confidence Interval of the Difference
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Lower
Pair 1	PERENCANAAN - HASIL_SESUAI	-75.13500	12.76555	2.85446	-81.10946

Paired Samples Test

		Paired Differences			
		95% Confidence Interval of the Difference			
		Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	PERENCANAAN - HASIL_SESUAI	-69.16054	-26.322	19	.000

Lampiran 11. Hasil Uji Statistika Perbedaan Efisiensi Menggunakan Uji *Paired Sample T-Test* dengan Aplikasi SPSS 25.0

Uji Normalitas

perencanaan

Case Processing Summary

		Cases					
		Valid		Missing		Total	
perencanaan		N	Percent	N	Percent	N	Percent
waktu_menit	manual	10	100.0%	0	0.0%	10	100.0%
	aplikasi	9	100.0%	0	0.0%	9	100.0%

Descriptives

perencanaan			Statistic	Std. Error
waktu_menit	manual	Mean	34.3900	.30421
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	33.7018
			Upper Bound	35.0782
		5% Trimmed Mean	34.3667	
		Median	34.1000	
		Variance	.925	
		Std. Deviation	.96200	
		Minimum	33.20	
		Maximum	36.00	

	Range		2.80	
	Interquartile Range		1.62	
	Skewness		.682	.687
	Kurtosis		-.791	1.334
aplikasi	Mean		30.6111	.28060
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	29.9641	
		Upper Bound	31.2582	
	5% Trimmed Mean		30.5457	
	Median		30.2000	
	Variance		.709	
	Std. Deviation		.84179	
	Minimum		30.00	
	Maximum		32.40	
	Range		2.40	
	Interquartile Range		1.20	
	Skewness		1.474	.717
	Kurtosis		1.381	1.400

Tests of Normality

		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
waktu_menit	perencanaan						
	manual	.218	10	.193	.915	10	.321
	aplikasi	.354	9	.002	.759	9	.007

a. Lilliefors Significance Correction

Uji Paired Sample T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	perencanaan	1.47	19	.513	.118
	waktu_menit	32.6000	19	2.12968	.48858

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	perencanaan & waktu_menit	19	-.910	.000

Paired Samples Test

		Paired Differences			
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference
					Lower
Pair 1	perencanaan - waktu_menit	-31.12632	2.60530	.59770	-32.38203

Paired Samples Test

		Paired Differences			
		95% Confidence Interval of the Difference			
		Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	perencanaan - waktu_menit	-29.87060	-52.077	18	.000

Lampiran 12. Kunci/Kontrol Rencana Belanja Bahan Makanan (10 Siklus Menu)

Nama Bahan Makanan	satuan	Jumlah/Berat (satuan)									
		Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5	Menu 6	Menu 7	Menu 8	Menu 9	Menu 10
Ayam	gr	16000	18000	19500		2000	16250		18250		
Ayam Atos	gr			12750				13750		34500	14000
Menthok Gembuk	gr		11000		15250	2000	16250	2500	7250		
Menthok Atos	gr							2250			2000
Bakso Ayam	gr				6250						6750
Daging Sapi	gr	8000	1500		1500	8000	1250		1250	8750	
Daging Ptg Kecil	gr				1000	6500					
Daging Cincang	gr						1000		1500		
Daging Bakso	gr		1250					6750			
Bandeng	gr		18000			16000			18250		
Batadu	bj	11			38		9				42
Patin Fillet	gr							2500		2750	
Kutuk	gr	16000									
Sombro	gr			17250							
Mujaer Sedang	ekor										19
Udang Besar	gr			1000				6750		1500	
Udang Sedang	gr		2250								
Telur Ayam	bj	13	72	84	81	20	190		111	89	19
Telur Asin	bj	13									
Telur Puyuh	bj							132			116
Tahu	bj	160	126	274	242	316	162	330	182	102	342
Tempe/kotak	kotak	22	24	12	10	11	22	11	24	24	12
Bayam	ikat		60				54			57	
Buncis	gr	4750			4500	4750	4750		5500		
Bungkul	gr		7250	6750			6500		7250		
Gambas	bj		45			11				43	
Gobis	gr								3500		
Kacang Panjang	gr		5500	5000	4500			9000		5000	4250
Kangkung	ikat	53				63			60		84
Kecambah Panjang	gr			5000							500
Kelapa Giling	btr		12		11	9		10		12	10
Kelapa Urapan	btr								1		
Kemangi	ikat			1							
Kentang	gr								1000		
Krai	bj	40							45		
Labu Putih	gr		6500		8250		5750			6000	
Manisa	gr	5750		6000							
Sawi Daging	gr			6750			6500		7250		
Sawi Ijo	ikat							41			42
Sawi Putih	gr					8000					
Wortel Sayuran	gr	5750	6500	13750	10500	5500	11750	6500	12500	1750	750