

LAMPIRAN

Lampiran 1 Penjelasan penelitian

LEMBAR PENJELASAN SEBELUM PERSETUJUAN UNTUK WARGA BINAAN SEBAGAI RESPONDEN PENELITIAN

Assalamualaikum Wr. Wb,

Saya yang bernama Dessy Widya Safitri, mahasiswa Gizi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. Pada saat ini sedang melakukan penelitian ini dilaksanakan sebagai salah satu kegiatan dalam menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Warga Binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Pematang Siantar”**. Untuk mencapai tujuan tersebut, Saya memohon kesediaan Anda untuk dapat berpartisipasi dalam penelitian ini sebagai responden penelitian.

A. Kesukarelaan Berpartisipasi dalam Penelitian

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.

B. 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 daya terima menu makanan yang disajikan di Lapas Kelas II A Pematang Siantar selama 2 kali waktu makan yaitu pada makan pagi dan makan siang yang harus diisi oleh Anda sebagai responden penelitian.

C. 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.

D. Kerahasiaan

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

Terima kasih atas kerja sama Anda dalam penelitian ini.

Medan, 27 Mei 2025

Peneliti,

THE
Character Building
UNIVERSITY

(Dessy Widya Safitri)

NIM: 5212240001

Lampiran 2 Lembar Persetujuan Responden

**LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Usia :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari:

Nama : Dessy Widya Safitri

NIM : 5212240001

Prodi/Fakultas : Gizi/Teknik

Judul : **Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Warga Binaan pada Menu Yang Disajikan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II A Pematang Siantar**

Prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapun pada responden. Saya diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum di mengerti dan telah mendapatkan jawaban yang jelas dan benar. Dengan ini, saya menyatakan secara sukarela untuk ikut sebagai subjek dalam penelitian ini.

(.....2025)

Responden,

(.....)

Lampiran 3 Kuesioner Daya Terima

Formulir Penilaian Penerimaan Makanan Oleh Warga Binaan

A. Karakteristik Responden

Waktu Makan	:	Pagi/siang/ (lingkari jawaban yang sesuai)
Nama/inisial	:	
Umur	:Tahun
Jenis kelamin	:	Laki-laki/perempuan (lingkari jawaban yang sesuai)
Lama tinggal di Lapas	:bulan/.....tahun
Pendidikan terakhir	:	1. Tidak sekolah/ tidak tamat SD 2. Tamat SD/MI 3. Tamat SMP/MTs 4. Tamat SMA/MA 5. Tamat D1/D2/D3 6. Tamat D4/S1 7. Tamat S2/S3 (lingkari jawaban yang sesuai)

B. Petunjuk Pengisian :

- Tuliskan jenis menu yang diberikan kepada saudara
- Beri tanda checklist (✓) pada kolom yang sesuai dengan pilihan anda.

1. Makanan pokok :

Tingkat kesukaan \ Atribut	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan
Sangat Tidak Suka							
Tidak Suka							
Netral (Biasa Saja)							
Suka							
Sangat Suka							

2. Lauk hewani :

Tingkat kesukaan \ Atribut	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan
Sangat Tidak Suka							
Tidak Suka							
Netral (Biasa Saja)							
Suka							
Sangat Suka							

3. Lauk nabati :

Tingkat kesukaan \ Atribut	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan
Sangat Tidak Suka							
Tidak Suka							
Netral (Biasa Saja)							
Suka							
Sangat Suka							

4. Sayuran :

Tingkat kesukaan \ Atribut	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan
Sangat Tidak Suka							
Tidak Suka							
Netral (Biasa Saja)							
Suka							
Sangat Suka							

5. Buah :

Tingkat kesukaan \ Atribut	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan
Sangat Tidak Suka							
Tidak Suka							
Netral (Biasa Saja)							
Suka							
Sangat Suka							

6. Snack :

Tingkat kesukaan \ Atribut	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan
Sangat Tidak Suka							
Tidak Suka							
Netral (Biasa Saja)							
Suka							
Sangat Suka							

Lampiran 4 Panduan Wawancara

No.	Variabel	Komponen yang Diteliti	Jawaban
1.	Perencanaan anggaran	Bagaimana kegiatan penyelenggaraan makanan pada perencanaan anggaran?	
2.	Perencanaan menu	Bagaimana kegiatan penyelenggaraan makanan pada perencanaan menu?	
3.	Penanganan alergi	Bagaimana penanganan pada warga binaan yang memiliki alergi?	
4.	Siklus menu	a. 5 hari b. 7 hari c. 10 hari	
5.	Perencanaan kebutuhan makanan bahan	Bagaimana proses penyelenggaraan makanan pada perencanaan kebutuhan bahan makanan?	
6.	Pembelian bahan makanan	a. Pembelian langsung ke pasar b. Melalui pemasok bahan makanan	
7.	kekosongan stok	Jika terjadi kekurangan bahan makanan sesuai menu harian, bagaimana biasanya langkah yang diambil? Apakah mengganti bahan, mengganti menu, atau ada prosedur khusus lain?	
8.	Aspek halal	Penggunaan bahan yang halal (terdapat label halal, makanan nabati yang tidak membahayakan, makhluk laut dan hewan halal yang disembelih dengan benar, bahan fermentasi yang tidak memabukkan)	
9.	Penerimaan bahan	Bagaimana proses penyelenggaraan makanan pada penerimaan bahan makanan?	
10.	Kuantitas dan kualitas bahan makanan	a. Jumlah bahan makanan yang diterima sesuai dengan bahan dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan b. Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta dalam surat perjanjian jual beli c. Harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan.	

11.	Penyimpanan makanan bahan	Bagaimana proses penyelenggaraan makanan pada penyimpanan bahan makanan?	
12.	Penyimpanan bahan segar (daging, ikan, buah)	<ul style="list-style-type: none"> a. Pengecakan suhu dilakukan setiap hari b. Bahan makanan dibersihkan dan dibungkus sebelum disimpan c. Bahan makanan berbau tajam dipisahkan 	
13.	Pengaturan penyimpanan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Penyimpanan bahan makanan kering dan segar terpisah b. Bahan makanan sejenis diletakkan berdekatan dan bahan yang sering digunakan diletakkan mudah dijangkau c. Menerapkan FIFO (<i>First In First Out</i>) yaitu bahan yang pertama datang diletakkan terlebih dahulu 	
14.	Persiapan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Ada peralatan yang dibutuhkan (alat persiapan seperti pisau, talenan, 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 tehnik pemasakan setiap jenis masakan. c. Mempersiapkan bumbu masakan 	
15.	Pengolahan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan segar, tidak busuk dan tidak layu b. Menggunakan cara pemasakan makanan yang tepat dan benar. 	
16.	Pendistribusian makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Sentralisasi b. Desentralisasi c. Kombinasi 	
17.	Penyajian	<ul style="list-style-type: none"> a. Pemorsian terstandar/sesuai standar dan gizi seimbang b. Menggunakan wadah yang tepat sesuai makanan c. Waktu penyajian tidak terlalu lama sehingga suhu masih hangat 	
18.	Kesehatan karyawan	<ul style="list-style-type: none"> a. Karyawan yang bekerja di ruang produksi dalam keadaan sehat. b. Ada karyawan yang menunjukkan gejala sakit c. Pemeriksaan kesehatan dilakukan secara berkala 	

Lampiran 5 Panduan observasi/pengamatan

1. KOMPONEN LOKASI/LINGKUNGAN PRODUKSI

c. Lokasi Bangunan Berada pada Tempat

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Bebas pencemaran, semak belukar dan genangan air		
2.	Bebas dari sarang hama, khususnya serangga dan binatang pengerat		
3.	Berada di daerah yang jauh dari tempat pembuangan sampah baik sampah padat maupun sampah cair atau daerah penumpukan barang bekas dan daerah kotor lainnya		
4.	Lokasi bangunan tidak berada di daerah pemukiman penduduk yang kumuh		

d. Kebersihan Lingkungan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Sampah selalu dibuang dan tidak menumpuk		
2.	Tempat sampah selalu tertutup		
3.	Tempat sampah terpisah (ikan, sayur dan buah, bungkus makanan dan APD)		
4.	Jumlah tempat sampah mencukupi		
5.	Selokan berfungsi baik		

2. KOMPONEN BANGUNAN DAN FASILITAS

1) Ruang Produksi

a) Lantai

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Terbuat dari : Tegel/Ubin <input type="checkbox"/> Plesteran Semen <input type="checkbox"/> Kayu <input type="checkbox"/>		
2.	Kebersihan terpelihara		
3.	Kemiringan/kelandaian cukup ke arah saluran got		
4.	Permukaan lantai kedap air, tahan terhadap air, garam, basa, dan lainnya		
5.	Permukaan lantai rata, halus tidak licin		
6.	Mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih		
7.	Pertemuan lantai dengan dinding	Bentuk Conus <input type="checkbox"/>	Tidak Conus <input type="checkbox"/>

b) Dinding

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Terbuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, kuat dan tidak mudah mengelupas		
2.	Mudah dibersihkan dan selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir serta kotoran lainnya		
3.	Dinding kedap air	>2 Meter <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 2 Meter <input type="checkbox"/>

c) Langit-Langit

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Terbuat dari bahan tahan lama dan tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan		
2.	Selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba dan kotoran lainnya		
3.	Tinggi dari lantai	>3 Meter <input type="checkbox"/>	<3 Meter <input type="checkbox"/>

d) Pintu, Jendela dan ventilasi

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Pintu dan jendela terbuat dari bahan tahan lama dan tidak mudah pecah		
2.	Permukaannya berwarna terang, rata dan halus serta mudah dibersihkan		
3.	Pintu, jendela dan ventilasi dilengkapi dengan kawat kasa yang mudah dibersihkan dan dirawat		
4.	Pintu penerimaan bahan makanan mentah dan pintu makanan siap saji keluar untuk didistribusikan berbeda		
5.	Pintu didesain membuka lebar		
6.	Pintu dapat ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup		
7.	Cukup ventilasi		
8.	Ventilasi selalu dalam keadaan bersih, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba		

2) Kelengkapan Ruang Produksi

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Terbuat dari bahan tahan lama dan tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan		
2.	Selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba dan kotoran lainnya		

3.	Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya		
4.	Wastafel terpisah (bahan makanan hewani, bahan makanan nabati, dan cuci tangan petugas)		
5.	Meja persiapan bahan, meja pengolahan, dan meja pemorsian terpisah.		
6.	Tersedia perlengkapan P3K		
7.	Penerangan di ruang produksi	Cukup <input type="checkbox"/>	Tidak Cukup <input type="checkbox"/>

3) Tempat Penyimpanan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Tempat penyimpanan bahan pangan terpisah dengan produk akhir		
2.	Tersedia tempat penyimpanan khusus untuk bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, dan lain-lain		
3.	Tempat penyimpanan mudah dibersihkan dan bebas dari hama serta sirkulasi udara lancar		

3. KOMPONEN PERALATAN PRODUKSI

a. Konstruksi

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang serta mudah dibersihkan		
2.	Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan pangan terbuat dari bahan yang halus, tidak bercelah, tidak mengelupas dan tidak menyerap air		

b. Tata Letak dan Kebersihan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Peralatan produksi ditata sesuai urutan proses produksi dan mudah dibersihkan		
2.	Semua peralatan terpelihara dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih		

4. KOMPONEN SUPLAI AIR

- 1) Sumber : - PDAM - Sumur Gali
 - Pompa Listrik - Pompa Tangan
 - Sumur lain.
- 2) Kualitas : - Baik - Tidak baik

- 3) Kuantitas : - Cukup - Tidak Cukup
 4) Air untuk pengolahan pangan memenuhi persyaratan air bersih
 Ya tidak

5. KOMPONEN FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI

1. Tersedia Alat Cuci/Pembersih

Cukup ■ Tidak Cukup

- 1) Selalu dalam keadaan bersih
 Ya
 Tidak
- 2) Penggunaan Deterjen ■ Cair
 ■ Padat
 ■ Cream
- 3) Pencucian peralatan makan dengan menggunakan air panas
 Ya Tidak

2. Fasilitas Higiene Karyawan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Tersedia tempat cuci tangan lengkap dengan sabun dan lap bersih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Tersedia loker karyawan dan jamban/toilet dalam jumlah yang cukup sesuai jumlah karyawan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Selalu dalam keadaan bersih	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Pintu jamban/toilet selalu dalam keadaan tertutup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Tersedia pakaian kerja karyawan dalam jumlah yang cukup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

a. Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- 1) Pembersihan ruangan dilakukan secara:
 Fisik (sikat)
 Kimia (deterjen)
 Gabungan fisik dan kimia
- 2) Kegiatan pembersihan, pencucian dilakukan secara rutin
 Ya tidak
- 3) Karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan dan pencucian
 Ada tidak ada

6. KOMPONEN PENGENDALIAN HAMA

- a. Hewan peliharaan
 ■ Ada & berkeliaran

- Tidak ada
- b. Pencegahan Hama
Lubang dan selokan selalu tertutup
Ya tidak
- c. Pemberantasan Hama
Tersedia alat/bahan perangkap hama
Ya tidak
Dalam memberantas hama tidak mencemari makanan
Ya tidak

7. KOMPONEN KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN

1. Kebersihan Karyawan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Semua karyawan yang bekerja selalu menjaga kebersihan badannya		
2.	Pakaian/perlengkapan kerja yang digunakan selalu dalam keadaan bersih		
3.	Semua karyawan selalu menggunakan pakaian kerja/celemek lengkap dengan penutup kepala, dan alas kaki dengan baik dan benar		
4.	Kuku pendek dan rapi serta tidak menggunakan kutek/pemerah kuku		
5.	Semua karyawan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah makanan, sesudah menangani bahan mentah dan sesudah ke luar dari toilet/jamban		
6.	Dalam menyentuh/mengambil makanan masak, karyawan selalu menggunakan sarung tangan/penjepit dan penutup mulut		

8. KOMPONEN PENGENDALIAN PROSES

1. Pengontrolan Suhu

- a. Alat pengukur suhu : - Ada - Tidak ada
- b. Suhu dalam proses pengolahan makanan :
- Selalu dikontrol
 - Tidak dikontrol

2. Penyimpanan Bahan Makanan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Suhu penyimpanan dingin < 7 °C		
2.	Suhu penyimpanan panas > 60 °C		

3.	Penyimpanan bahan mentah terpisah dari bahan yang telah diolah		
----	--	--	--

3. Pencucian Bahan Makanan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Mencuci BM seperti sayuran dan buah sebelum dipotong		
2.	Mencuci BM dengan air mengalir		

4. Pemilihan Bahan Makanan

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Bahan makanan yang diterima, diperiksa sesuai dengan spesifikasinya		
2.	Bahan makanan bebas dari benda-benda asing		

9. KOMPONEN PENYIMPANAN

No.	Pengamatan	Ya	Tidak
1.	Penyimpanan Bahan dan Produk Penyimpanan bahan pangan dan produk akhir dilakukan di tempat bersih dan terpisah		
2.	Tata Cara Penyimpanan Bahan pangan/produk yang lebih dulu masuk/diproduksi digunakan/diedarkan terlebih dahulu		

10. KOMPONEN PELATIHAN KARYAWAN

Pelatihan/bimbingan/penyuluhan tentang cara pengolahan makanan yang baik kepada karyawan

Pernah diikuti

Belum pernah diikuti

Lampiran 6 Siklus Menu di Lembaga Pemasyarakatan Pematang Siantar Kelas II A Pematang Siantar

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
PAGI										
MP	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
LH	Telur Rebus	Ikan Goreng	Telur Rebus	Ayam Goreng	Telur Rebus	Daging Goreng	Telur Rebus	Sayur Sop + Ayam	Telur Rebus	Ikan Asin Goreng
LN	-	-	-	-	-	-	-		-	-
S	Tumis Tauge	Tumis Sawi	Capcay Sayur	Tumis Labu Siam	Tumis Sayuran	Sayur Sop	Sayur Bening Bayam		Labu Siam Bumbu Kare	Tumis Kangkung
B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sn	Bubur Kacang Hijau	Ubi Kukus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Rebus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Goreng	Bubur Kacang Hijau	Ubi Kukus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Goreng
SIANG										
MP	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
LH	Ikan Goreng	Daging Sapi Lada Hitam	Ayam Goreng Pedas	Ikan Asin Goreng	Ayam Rica-Rica	Ikan Goreng Cabai Hijau	Ayam Bumbu Kecap	Ikan Asin Goreng	Ikan Goreng Sambal Hijau	Telur Rebus
LN	Tahu Goreng	Oseng Tempe Pedas	Sapo Tahu + Sayur Sawi Putih	Sayur Asem + Kacang Merah	Tempe Bacem	Tahu Goreng	Urap Sayur + Kacang Panjang	Sayur Asem	Kacang Tanah Goreng	Tahu Goreng
S	Sayur Bening Bayam	Urap Sayuran			Tumis Tauge	Sayur Lodeh		Tempe Goreng	Urap Daun Singkong	Oseng Kacang Panjang
Sb	Sambal	-	-	Sambal Hijau	-	-	Sambal	Sambal	-	Sambal Balado

B	Salak	Jeruk	Salak	Jeruk	Jeruk	Pisang	Pisang	Pisang	Salak	Jeruk
MALAM										
Sn	Ubi Kukus	-	Ubi Rebus	-	Ubi Goreng	-	Ubi Kukus	-	Ubi Rebus	-
MP	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
LH	Ayam Bumbu Kecap	Ikan Asin Goreng	Ikan Bumbu Kuning + Labu	Daging Goreng	Ikan Asin Kering	Opor Ayam	Gulai Ikan Kacang Panjang	Semur Daging	Ayam Bumbu Pedas	Daging Balado
LN	Tempe Terong Saus Pedas	Tahu + Terong Balado	Kacang Tanah Balado	Tempe Balado	Kacang Tanah Goreng	Tumis Tempe + Kacang Panjang	Tahu Goreng	Kacang Tanah Balado	Tahu Goreng	Tempe + Tumis Kacang Panjang
S				Sayur Bening Bayam	Sayur Kol		-	Tumis Kangkung	Sayur Lodeh	
Sb				-	-		-	Sambal Merah	Sambal	

Keterangan :

MP : Makanan Pokok

LN : Lauk Nabati

Sn : *Snack*

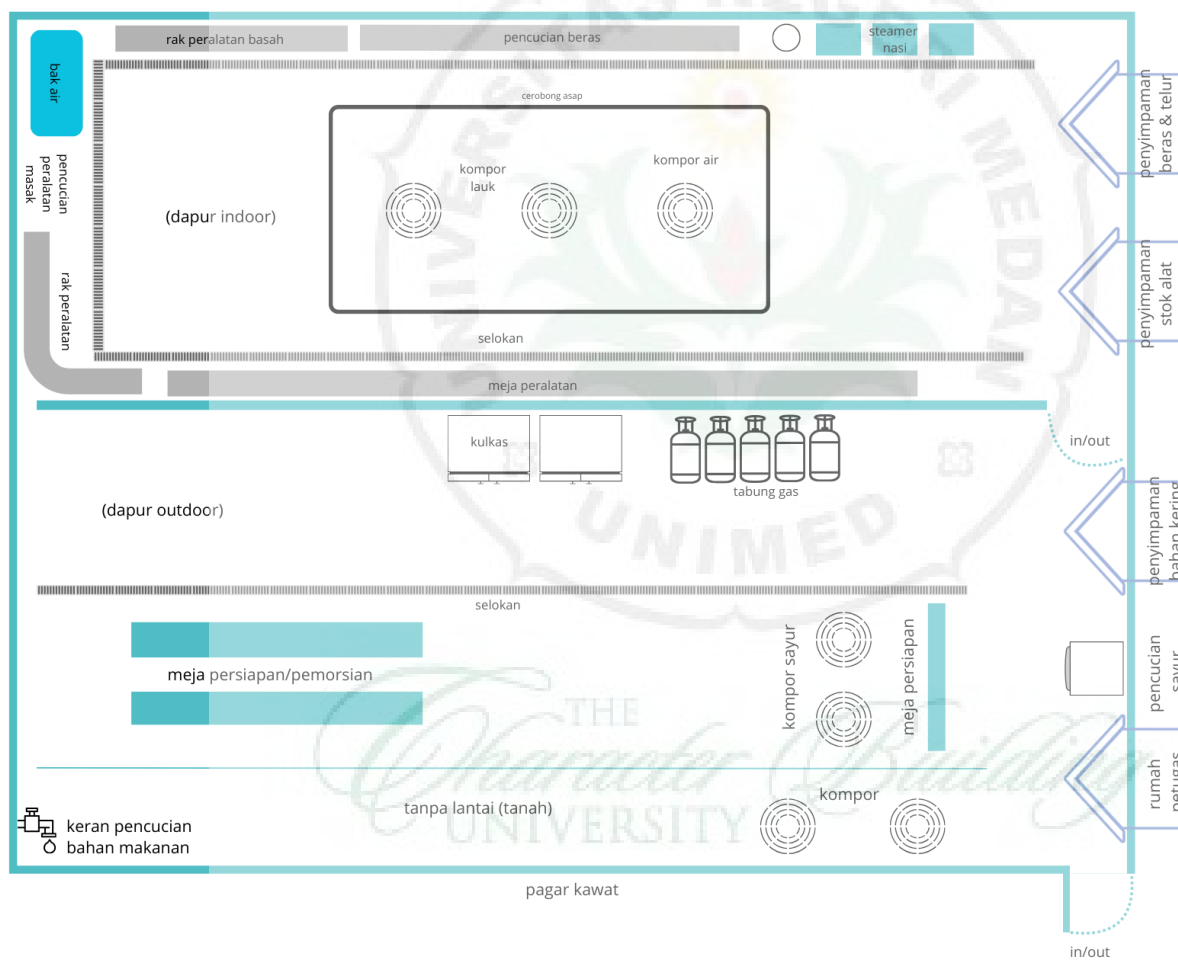
Sb : Sambal

LH : Lauk Hewani

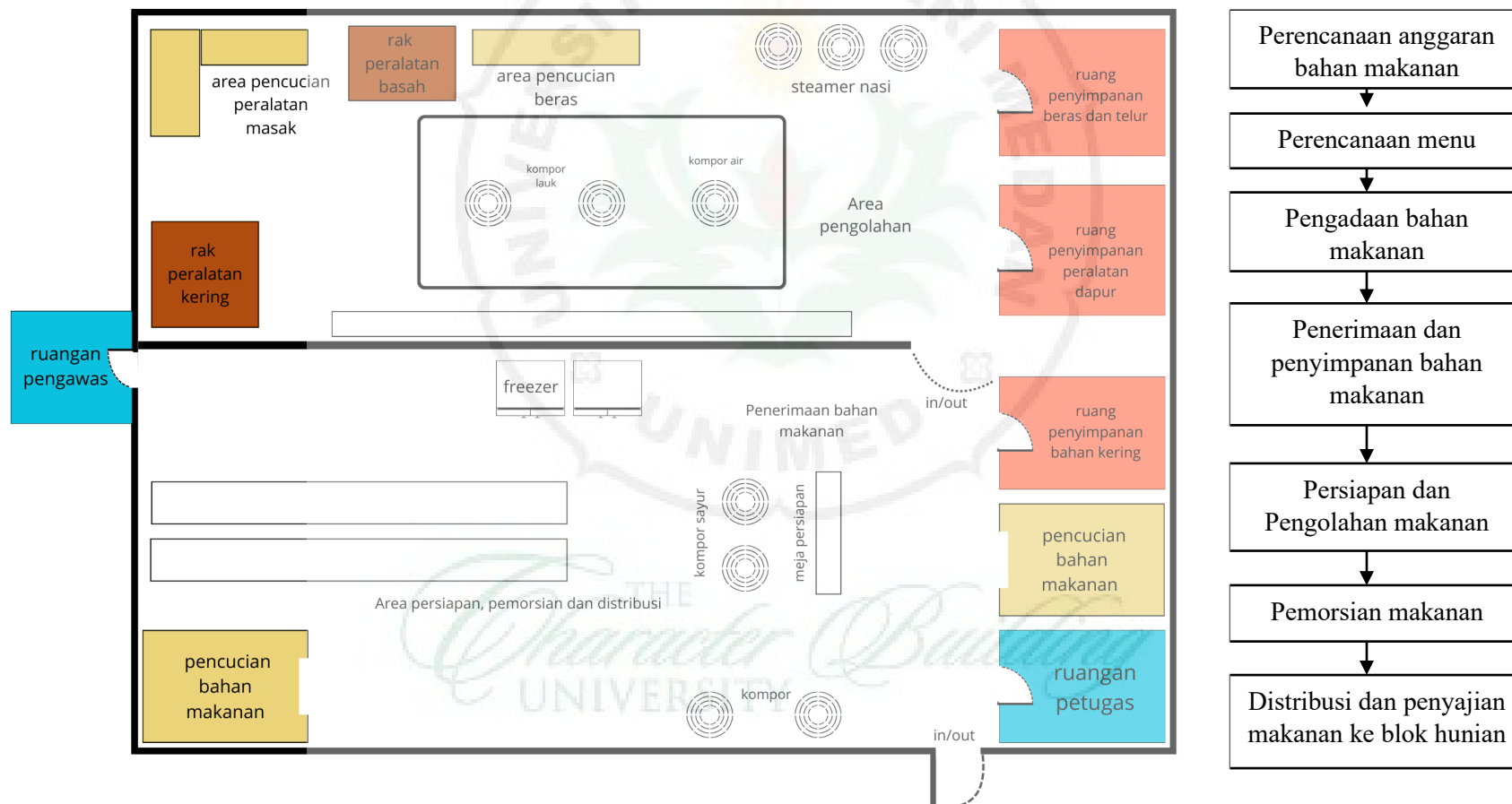
S : Sayuran

B : Buah

Lampiran 7 Layout Dapur



Lampiran 8 Alur Penyelenggaraan Makanan



Lampiran 9 Karakteristik Responden

No.	KODE R	Usia	JK	LB	TP	%W	%T	%BP	%PJ	%Sh	%A	%TK
1	RES1	2	1	51	2	65	71.5	72.5	74	76	77.5	71.5
2	RES2	2	1	20	2	74	80.5	72	78	78	78	74
3	RES3	2	1	9	4	73.5	84	74	78	78	75.5	84
4	RES4	2	1	6	5	76	80	74	80	84	80	75.5
5	RES5	2	1	9	4	72.5	71	62.5	75.5	66.5	70.5	71
6	RES6	2	1	9	3	77.5	71	71.5	82	63	76	67.5
7	RES7	2	1	21	4	77.5	75.5	58	75.5	56.5	79.5	80
8	RES8	2	1	2	6	73	81	62	87	81	68.5	87
9	RES9	2	1	19	3	82	84	45	78	76	84	82
10	RES10	2	1	42	4	75	77	65	75.5	75	82	79.5
11	RES11	2	1	12	1	79.5	80	69	84	78	81.5	90.5
12	RES12	2	1	11	6	72.5	76.5	66.5	72.5	70.5	76.5	74.5
13	RES13	2	1	30	3	74.5	73	68.5	73	75	75	77
14	RES14	2	1	7	4	65.5	55.5	53	56	68.5	57.5	63.5
15	RES15	2	1	13	4	57.5	61.5	53	59.5	68.5	68.5	63.5
16	RES16	2	1	5	3	66	71	62	79.5	66	75	68.5
17	RES17	2	1	34	4	68.5	69	60.5	71	77.5	75	78
18	RES18	2	1	20	3	80	73	60	78	68.5	71	86
19	RES19	2	1	36	4	68	63.5	64.5	64.5	68	70.5	68.5
20	RES20	2	1	36	3	80	70.5	72	79.5	78	74	74
21	RES21	2	1	26	4	83.5	84	73.5	82.5	88.5	80	82.5
22	RES22	2	1	24	4	64	66.5	67.5	62	64	66.5	66
23	RES23	2	1	26	4	68.5	68.5	71.5	75.5	78	66	57
24	RES24	2	1	50	3	84.5	82	67.5	75	80	76	75.5
25	RES25	2	1	14	6	93	86.5	73.5	80	76	80	74.5
26	RES26	2	1	13	4	79.5	77.5	57.5	70.5	65.5	72	72.5
27	RES27	3	1	24	4	68	66	60	68	62	70	70
28	RES28	2	1	2	4	75.5	77.5	69.5	75.5	73	70.5	75.5
29	RES29	2	1	12	1	80	82	78	82.5	87.5	72.5	96
30	RES30	2	1	35	2	64	72.5	62.5	64.5	68.5	64	66
31	RES31	2	1	21	4	84.5	84.5	74.5	80.5	78	75.5	79.5
32	RES32	2	1	31	6	82	73	64.5	71	64	65	80
33	RES33	2	1	24	4	73	68	64.5	71	75	71	73
34	RES34	3	1	84	3	80	68	70.5	73	73	73	73
35	RES35	3	1	60	4	62	62.5	62.5	62.5	60	67.5	60
36	RES36	2	1	30	1	52.5	47.5	46	51.5	49.5	49.5	53.5
37	RES37	2	1	22	4	59.5	59.5	57	60	60	55	60
38	RES38	2	1	24	2	80	80	70	72.5	67.5	72.5	77.5
39	RES39	2	1	52	3	63	63.5	62	71	62	66	66.5
40	RES40	2	1	82	5	85	85	82.5	87.5	87.5	85	82.5
41	RES41	3	1	8	3	80	80	70	77.5	70	65	77.5
42	RES42	3	1	29	3	80	80	77.5	77.5	77.5	82.5	77.5
43	RES43	2	1	18	2	77.5	77.5	77.5	80	77.5	77.5	77.5
44	RES44	2	1	21	4	80	80	75	80	80	80	72.5
45	RES45	2	1	12	3	62.5	56	60	67.5	67.5	62.5	65
46	RES46	2	1	9	3	72.5	70.5	62.5	73	66.5	74.5	68.5

No.	KODE R	Usia	JK	LB	TP	%W	%T	%BP	%PJ	%Sh	%A	%TK
47	RES47	2	1	8	4	56.5	67	62.5	64.5	69.5	67	69.5
48	RES48	2	2	1	4	60	62.5	62.5	62.5	60	60	69
49	RES49	3	2	27	4	77.5	80	80	80	75	72.5	80
50	RES50	2	2	5	3	60	62.5	60	62.5	62.5	60	60
51	RES51	1	2	5	3	62	68.5	60	60	62.5	55	67
52	RES52	2	2	12	4	56	56	56	56	56	58.5	54
53	RES53	1	2	4	3	53.5	55.5	55.5	53.5	53.5	51	51
54	RES54	2	2	9	3	64	65.5	66	73	71	68	68.5
55	RES55	2	2	12	3	80	80	70	80	77.5	80	80
56	RES56	2	2	11	4	69	69	69	69	69	69	69
57	RES57	2	2	13	4	62	69.5	62	64.5	62	64.5	64.5
58	RES58	3	2	21	3	75	75	77.5	75	75	80	80
59	RES59	3	2	7	2	75	75	75	75	75	75	75
60	RES60	2	2	1	4	77.5	77.5	80	77.5	77.5	80	75
61	RES61	1	2	6	4	68	71	66	66	66	62	75



Lampiran 10 Perhitungan Korelasi Rank Spearman Antara Karakteristik dengan Daya Terima Aspek Penampilan

			Correlations				
			Usia	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian
Spearman's rho	Usia	Correlation Coefficient	1.000	.203	.106	.128	.014
		Sig. (2-tailed)	.	.116	.415	.327	.917
		N	61	61	61	61	61
		N	61	61	61	61	61

			Correlations				
			Jenis kelamin	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian
Spearman's rho	Jenis Kelamin	Correlation Coefficient	1.000	-.291*	-.214	.016	-.255*
		Sig. (2-tailed)	.	.023	.098	.906	.047
		N	61	61	61	61	61
		N	61	61	61	61	61

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

			Correlations				
			Lama bina	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian
Spearman's rho	Lama Bina	Correlation Coefficient	1.000	.232	.040	.132	.016
		Sig. (2-tailed)	.	.072	.762	.311	.904
		N	61	61	61	61	61
		N	61	61	61	61	61

			Correlations				
			Tingkat pendidikan	Warna	Tekstur	Besar porsi	Penyajian
Spearman's rho	Tingkat pendidikan	Correlation Coefficient	1.000	.013	.039	-.052	-.034
		Sig. (2-tailed)	.	.921	.768	.693	.794
		N	61	61	61	61	61
		N	61	61	61	61	61

Lampiran 11 Perhitungan Korelasi Rank Spearman Antara Karakteristik dengan Daya Terima Aspek Rasa

Correlations

		Usia	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan	
Spearman's rho	Usia	Correlation Coefficient	1.000	.101	.144	.196
		Sig. (2-tailed)	.	.437	.267	.129
		N	61	61	61	61

Correlations

		Jenis Kelamin	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan	
Spearman's rho	Jenis Kelamin	Correlation Coefficient	1.000	-	-.253*	-.170
		Sig. (2-tailed)	.	.061	.049	.192
		N	61	61	61	61

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

Correlations

		Lama bina	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan	
Spearman's rho	Lama bina	Correlation Coefficient	1.000	.131	.215	.086
		Sig. (2-tailed)	.	.314	.096	.510
		N	61	61	61	61

Correlations

		Tingkat pendidikan	Suhu	Aroma	Tingkat kematangan	
Spearman's rho	Tingkat pendidikan	Correlation Coefficient	1.000	.007	-.022	.034
		Sig. (2-tailed)	.	.957	.866	.794
		N	61	61	61	61

Lampiran 12 Dokumentasi Penelitian



Lampiran 13 Surat Penugasan Dosen Pembimbing



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 5331/UN 33.5.8/PP/2024
Lampiran : -
Hal : Penugasan Dosen Pembimbing

Medan, 12 Desember 2024

Yth. **Erni Rukmana, S.Gz., M.Si**
Dosen Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan

Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan
memberi tugas kepada Saudara, untuk membimbing mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Dessy Widya Safitri
NIM : 5212240001
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Gizi

Dalam pelaksanaan penulisan : Skripsi

Hal-hal yang berkaitan dengan pelaksanaan bimbingan yang meliputi judul, jadwal dan batasan penyelesaian tugas sepenuhnya kami serahkan kepada Saudara sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Surat Penugasan ini kami sampaikan untuk dilaksanakan, atas perhatian dan kerjasamanya yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui
Dekan
Bidang Akademik



Dr. Muhammad Amin, S.T., M.Pd
NIP. 196801011994031003

Ketua Jurusan PKK



Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si
NIP. 196610011993032002

Lampiran 14 Surat Permohonan Judul Skripsi


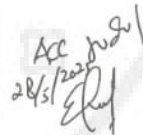
Hal : Permohonan Judul Skripsi
 Kepada yth : Ibu Dra. Fatma Treno Ingtyas, M.Si.
 Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 FT UNIMED
 Di
 Medan

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dessy Widya Safitri
 NIM : 5212240001
 Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 Prodi : Gizi


Dengan ini memohon kepada Ibu, agar sudi kiranya menyetujui judul skripsi yang akan saya ajukan dibawah ini:

No	Judul Skripsi	Tanda Tangan Persetujuan	Keterangan
1	Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Warga Binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Pematang Siantar	 Erni Rukmana, S.Gz., M.Si NIP. 199108022019032020	 Acc. Dessy 28/5/2025

Demikian Permohonan ini saya ajukan dan atas perhatian Ibu, saya ucapkan terima kasih.

Medan, 28 Mei 2025

Permohonan


Dessy Widya Safitri



Lampiran 15 Surat Permohonan Izin Observasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 499/UN 33.5.8./PG/2025 Medan, 12 Februari 2025
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

Yth. Kepala Kantor Wilayah Direktorat Jendral Pemasarakatan Sumatera Utara
Jl. Putri Hijau No. 4, Kesawan, Medan Barat,
Kota Medan

Sehubungan dengan penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon kesediaan Saudara untuk memberikan izin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan observasi di Lembaga Pemasarakatan yang Saudara pimpin. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Dessy Widya Safitri
NIM : 5212240001
Program Studi : Gizi
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik
No. Telepon : 083125003848
Judul Penelitian : Sistem Penyelenggaraan Makanan pada Lapas Kelas II - A Pematang Siantar..

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui
a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik

Dr. Muhammad Amin, S.T., M.Pd
NIP 196801011994031003

Ketua Jurusan PKK

Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si
NIP 196610011993032002

Lampiran 16 Surat Undangan Seminar Proposal



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar, Psr V Medan Estate - Kotak Pos 1589 Medan 20221
Telp.(061) 6613365, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 - 6613319
Laman: www.unimed.ac.id

UNDANGAN SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI

Nomor : 1115/JN-33-5-0/PP/25

Bersama ini dengan hormat kami mengundang saudara yang namanya tersebut di bawah ini:

No	Nama Panitia Seminar Proposal	Jabatan dalam Kepanitiaan
1	Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si.	Ketua
2	Erni Rukmana, S.Gz., M.Si.	Sekretaris
3	Erni Rukmana, S.Gz., M.Si.	Pembimbing Skripsi
4	Hardi Firmansyah, S.Si., M.Si.	Dosen Penguji I
5	Caca Pratiwi, S.Tp., M.Si.	Dosen Penguji II
6	Nila Reswari Haryana, S.Gz., M.Si.	Dosen Penguji III
7	Dra. Armaini Rambe, M.Si.	Pengambil Berita Acara

Untuk melaksanakan tugasnya pada acara seminar proposal mahasiswa tersebut dibawah ini:

Nama : DESSY WIDYA SAFITRI
NIM : 5212240001
Akt / Program Studi : 2021 / S1 - GIZI
Judul Skripsi : Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima (Persepsi) Warga Binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Pematang Siantar

Yang akan dilaksanakan pada:

Hari, tanggal : Jum'at, 9 Mei 2025
Waktu : 09.00
Tempat : 07.02.09_RUANG_SIDANG

Demikian disampaikan untuk dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Medan, 24 April 2025
Ketua Panitia,


Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si.
NIP. 196610011993032002

THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 17 Lembar Perbaikan Proposal



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate- KotakPos No. 1589 Medan 20221 Telepon:
(061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

LEMBAR PERBAIKAN PROPOSAL

Nama : Dessy Widya Safitri
NIM : 5212240001
Jurusan/Prodi : PKK/Gizi
Judul Penelitian : Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima
Warga Binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Pematang
Siantar
Keterangan : Proposal sudah diperbaiki sesuai dengan saran dosen
pembimbing dan narasumber pada saat seminar proposal.

No.	Dosen Penguji	Tanggal	Tanda Tangan
1.	Dosen Pembimbing Skripsi <u>Erni Rukmana, S.Gz., M.Si</u> NIP. 199108022019032020	16/6 '25	
2.	Dosen Penguji I <u>Hardi Firmansyah, S.Si., M.Si</u> NIP. 198812132019031006	13/6 2025	
3.	Dosen Penguji II <u>Caca Pratiwi, S.Tp., M.Si</u> NIP. 198612242020122006	27/05/2025	
4.	Dosen Penguji III <u>Nila Reswari Haryana, S.Gz., M.Si</u> NIP. 199204082020122014	3/6 '25	

Menyetujui,
Ketua Jurusan PKK

Dra. Fatma Tresno Ingtvas, M. Si
NIP. 196610011993032002

Medan, 2025
Diketahui,
Dosen Pembimbing Skripsi

Erni Rukmana, S.Gz., M.Si
NIP. 199108022019032020

Lampiran 18 Surat Penunjukan Validator Ahli Kuesioner



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : /UN 33.5.1./PG/2025 Medan, 15 Juni 2025
Lampiran :-
Hal : Penunjukan Validator Ahli Kuesioner

Yth. Caca Pratiwi, S.Tp., M.Si.
Zulfa Nur Hanifa, S.TP., M.Si.
Dosen Prodi Gizi
Universitas Negeri Medan
di
Tempat

Dengan hormat dalam rangka penulisan skripsi,
Nama : Dessy Widya Safitri
Nim : 5212240001
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Gizi

Kami menugaskan kepada Bapak/Ibu untuk menjadi Validator Pada Penelitian dengan judul Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Warga Binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Pematang Siantar .

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terimakasih

Mengetahui
a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik


Prof. Dr. Muhammad Amin, S.T., M.Pd
NIP 196807131993031003

Ketua Jurusan


Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si
NIP 196610011993032002

UNIVERSITY

Lampiran 19 Surat Validasi Kuesioner



KUESIONER PENILAIAN DAYA TERIMA MAKANAN
"ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN
DAYA TERIMA WARGA BINAAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN
KELAS II A PEMATANG SIANTAR"
PROGAM STUDI GIZI FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate-Kontak Pos
No. 1589 Medan 20221 Telepon: (061) 6625397, 6618754
Fax. (061) 6614002-6613319 Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Medan,

Juni 2025

Dosen Validator I

Caca Pratiwi, S.Tp., M.Si.
NIP. 198612242020122006

Dosen Validator II

Zulfa Nur Hanifa, S.T.P., M.Si.
NIP. 199611292023212028

THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 20 Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Wiliem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 661.53971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 2482 /UN 33.5.1./PG/2025 Medan, 16 Juni 2025
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yth. Kepala Kantor Wilayah Direktorat Jendral Pemasarakatan Sumatera Utara
Jl. Putri Hijau No. 4, Kesawan, Medan Barat,
Kota Medan, Sumatera Utara

Schubungan dengan penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon kesediaan Saudara untuk memberikan izin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian di tempat yang Saudara pimpin. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Dessy Widya Safitri
NIM : 5212240001
Program Studi : Gizi
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik
Judul Penelitian : Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Warga Binaan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II A Pematang Siantar.
Dosen Pembimbing : Erni Rukmana, S.Gz., M.Si

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih

a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik



Prof. Dr. Muhammad Amin, S.T., M. Pd
NIP.196801041994031003

THE
Character
UNIVERSITY

Lampiran 21 Balasan Izin Penelitian



KEMENTERIAN IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN
KANTOR WILAYAH SUMATERA UTARA

Jalan Putri Hijau No. 4, Kesawan, Kec. Medan Barat, Kota Medan, Sumatera Utara
Telepon (061) 4552109 – Fax (061) 4521217
Laman : <https://sumut.kemendikhum.go.id> Pos-el : kanwilsumut.kemendikhum.go.id

Nomor : WP.2.UM.01.01-387

Medan, 17 Februari 2025

Lampiran : 1 (satu) berkas

Hal : Persetujuan Ijin Riset/Penelitian

Yth,
Wakil Dekan Bidang Akademik
Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan
di
Tempat.

Sehubungan dengan surat dari Wakil Dekan Bidang Akademik Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan nomor 04847/UN 33.5.8/PG/2025 tanggal 12 Februari 2025 perihal Izin Observasi mahasiswa atas nama:

No	Nama	NPM
1	Dessy Widya Safitri	5212240001

dengan ini kami memberikan ijin kepada mahasiswa tersebut untuk melaksanakan observasi guna keperluan penulisan Skripsi dimaksud, dengan ketentuan;

1. Sebelum melaksanakan riset terlebih dahulu melakukan koordinasi dengan Kepala Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Pematang Siantar;
2. Dilarang mendokumentasikan kegiatan observasi yang berkaitan dengan sarana keamanan menggunakan peralatan elektronik/digital seperti kamera, *handycam*, *handphone*, perekam suara;
3. Kegiatan tersebut hanya untuk kepentingan Akademis dan tidak boleh dipublikasikan;
4. Selama melaksanakan kegiatan observasi agar tetap mematuhi peraturan yang berlaku di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Pematang Siantar;
5. Agar dikirimkan 1 (satu) file dokumen hasil observasi mahasiswa tersebut ke Kantor Wilayah Sumatera Utara Direktorat Jenderal Pemasarakatan Kementerian Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia.

Demikian disampaikan untuk dapat dilaksanakan dengan sebaik-baiknya.



Kepala Kantor Wilayah,

Ami Suseno

Tembusan:

1. Kepala Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Pematang Siantar.

Lampiran 22 Surat Undangan Sidang Meja Hijau



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar, Psr V Medan Estate - Kotak Pos 1589 Medan 20221
Telp.(061) 6613365, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 - 6613319
Laman: www.unimed.ac.id

UNDANGAN UJIAN MEMPERTAHANKAN SKRIPSI

Nomor : 5355 /UN33.5.1/PP/2025

Bersama ini dengan hormat kami mengundang saudara, panitia ujian skripsi di bawah ini:

No	Nama Panitia Ujian Skripsi	Jabatan dalam Kepanitiaan
1	Prof. Dr. Dina Ampera, M.Si.	Ketua
2	Prof. Dr. Muhammad Amin, S.T., M.Pd.	Wakil Ketua
3	Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si.	Sekretaris
4	Erni Rukmana, S.Gz., M.Si.	Pembimbing Skripsi
5	Hardi Firmansyah, S.Si., M.Si.	Dosen Penguji I
6	Caca Pratiwi, S.Tp., M.Si.	Dosen Penguji II
7	Nila Reswari Haryana, S.Gz., M.Si.	Dosen Penguji III
8	Hardi Firmansyah, S.Si., M.Si.	Dosen Saksi / PA
9	Jenri P Hutasoit, S.T.P., M.T.P.	Pengambil Berita Acara

Untuk melaksanakan tugasnya pada acara ujian skripsi mahasiswa tersebut dibawah ini:

Nama : DESSY WIDYA SAFITRI
NIM : 5212240001
Akt / Program Studi : 2021 / S1 - GIZI
Judul Skripsi : Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Warga Binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Pematang Siantar

Yang akan dilaksanakan pada:

Hari, Tanggal : Kamis, 4 September 2025
Waktu : 09.00
Tempat : 07.02.08_RUANG_SIDANG

Turut disertakan juga skripsi dan Lembar Penilaian Skripsi (LPS) yang telah diisi (dinilai) dari mahasiswa yang akan diuji. LPS harap diserahkan kepada panitia ujian skripsi (melalui pengambil berita acara) sebelum ujian dibuka. Ujian tidak akan dibuka sebelum LPS diserahkan kepada panitia ujian skripsi dan dosen penguji, serta kehadiran dosen pembimbing skripsi mahasiswa tersebut.

Demikian disampaikan untuk dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Medan, 28 Agustus 2025
Panitia Ujian Mempertahankan Skripsi

Ketua Panitia

Sekretaris Panitia

Prof. Dr. Muhammad Amin, S.T., M.Pd.
NIP. 196801011994031003

Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si.
NIP. 196610011993032002

Lampiran 23 Lembar Perbaikan Skripsi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate- KotakPos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

LEMBAR PERBAIKAN SKRIPSI

Nama : Dessy Widya Safitri
NIM : 5212240001
Jurusan/Prodi : PKK/Gizi
Judul Penelitian : Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima
Warga Binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A
Pematang Siantar
Keterangan : Proposal sudah diperbaiki sesuai dengan saran dosen
pembimbing dan narasumber pada saat sidang meja hijau.

No.	Dosen Penguji	Tanggal	Tanda Tangan
1.	Dosen Pembimbing Skripsi <u>Erni Rukmana, S.Gz., M.Si</u> NIP. 199108022019032020	06/10/2025	
2.	Dosen Penguji I <u>Hardi Firmansyah, S.Si., M.Si</u> NIP. 198812132019031006	3/10/2025	
3.	Dosen Penguji II <u>Caca Pratiwi, S.Tp., M.Si.</u> NIP. 198612242020122006	26/9/25	
4.	Dosen Penguji III <u>Nita Reswari Harvana, S.Gz., M.Si.</u> NIP. 199204082020122014	26/9/25	

Menyetujui,
Ketua Jurusan PKK

Dra. Fatma Tresno Ingtvas, M. Si
NIP. 196610011993032002

Medan, 06 Oktober 2025
Diketahui,
Dosen Pembimbing Skripsi

Erni Rukmana, S.Gz., M.Si
NIP. 199108022019032020

Lampiran 24 Surat Bebas Plagiasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 - 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

SURAT KETERANGAN
BEBAS PLAGIAT SKRIPSI/TEKSI/DISERTASI
NO: 9927 /UN33.5.1/PG/2025

Yang bertanda tangan di bawah ini Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan, menerangkan :

Nama	:Dessy Widya Safitri
NIM	:5212240001
Program Studi	:Gizi
Judul Penelitian	:Analisis sistem Penyelenggaraan Dan Daya Terima Warga Binaan DI Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Pematang Siantar

Telah melaksanakan uji similaritas Skripsi di Program Studi Gizi FT UNIMED. Pelaksanaan Similaritas dilakukan oleh Tim Verifikasi sesuai standar yang ditentukan. Dengan demikian mahasiswa tersebut telah memenuhi syarat untuk mengikuti ujian skripsi.

Demikian Surat Keterangan ini kami berikan untuk dapat dipergunakan seperlunya.

Medan, 22 Agustus 2025

Mengetahui :
a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik

Petugas Verifikasi



Dr. Muhammad Amin, S.T., M.Pd.
NIP. 196801071994031003

Nilawati Haryana, S.Gz., M.Si
NIP. 199204082020122014

THE
Character Building
UNIVERSITY

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Data Pribadi

Nama : Dessy Widya Safitri
 Tempat Lahir : Dusun III Nagori Pantoan Maju
 Tanggal Lahir : 08 Desember 2003
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Islam
 Warga Negara : Indonesia
 Fakultas/Jurusan : Teknik/Gizi
 Alamat : Jalan Asahan KM. 5, Dusun III Nagori Pantoan Maju,
 Kabupaten Simalungun, Sumatera Utara.
 Nomor Telepon : 083125003848
 Email : dessywidya0812@gmail.com



Riwayat Pendidikan

TK	: TK RA Asy Syafaat	Tamat tahun 2009
SD	: SDN 095552	Tamat tahun 2015
SMP	: SMP Swasta Taman Asuhan	Tamat tahun 2018
SMA	: SMAN 3 Pematang Siantar	Tamat tahun 2021
Sarjana (S1)	: Universitas Negeri Medan	2021 – 2025

Hormat Saya

Dessy Widya Safitri