

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Surat Balasan



المَعْمَدُ الْإِسْلَامِيّ رِيَاذَةُ الْعُلُومِ
PONDOK PESANTREN RIYADLATUL 'ULUM
 DESA BUMIHARJO 39B KEC. BATANGHARI KAB. LAMPUNG TIMUR

Alamat : Jln. Pondok Pesantren, Desa Bumiharjo 39b, Kec. Batanghari, Kab. Lampung Timur, Kode Post 34181 Telp. (0725) 45094

SURAT KETERANGAN PENELITIAN
 Nomor: 080/SK/RU/ Bt/III/2022

Assalamu'alaikum, Wr Wb

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **Yusuf Ikhwan, S.Pd**
 Jabatan : Kepala Pondok Pesantren Riyadlatul Ulum

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : **Annisa Andini**
 NIM : 1913411035
 Nama Universitas : Politeknik Kesehatan Tanjung Karang

Bahwa yang bersangkutan benar telah melaksanakan penelitian di Pondok Pesantren Riyadlatul 'Ulum, Bumiharjo 39b Batanghari Lampung Timur. Dengan Judul yaitu:

"HUBUNGAN FREKUENSI DAN JENIS MAKAN DENGAN KEJADIAN GASTRITIS PADA REMAJA KELAS 7 DI PONDOK PESANTREN RIYADLATUL ULUM BUMIHARJO KABUPATEN LAMPUNG TIMUR".

Demikianlah surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wallahul mowafiq Illa Aqwamitthorieq

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Bumiharjo, 02 Maret 2022
 Ketua PP Riyadlatul 'Ulum
Yusuf Ikhwan, S.Pd.

Lampiran 2. Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama:

Jenis Kelamin:

Memberikan persetujuan untuk menjadi responden dalam penelitian yang berjudul **“Hubungan Pola Makan Dengan Kejadian Gastritis Pada Santri Kelas VII Di Pondok Pesantren Riyadlatul Ulum Batanghari Tahun 2022”** telah dijelaskan bahwa jawaban kuisisioner ini hanya digunakan untuk keperluan penelitian dan saya secara suka rela bersedia menjadi responden penelitian ini.

Peneliti

(Annisa Andini)

Batanghari, 2022
Yang Menyatakan

(.....)

Lampiran 3. Lembar Kuisisioner

No	Pertanyaan	Iya	Tidak
1	Apakah anda mempunyai riwayat sakit maag?		
2	Apakah anda sering merasa terbakar di lambung?		
3	Apakah nafsu makan Anda sering menurun?		
4	Apakah Anda sering nyeri ulu hati?		
5	Apakah Anda sering merasa mual?		
6	Apakah Anda sering muntah?		
7	Apakah perut Anda sering kembung?		
8	Apakah Anda sering bersendawa?		
9	Apakah maag Anda kambuh saat anda makan pedas?		
10	Apakah maag Anda kambuh saat Anda terlambat makan?		

Lampiran 4. Lembar Recall

FORMULIR RECALL 1 x 24 JAM

Responden:

Pewawancara: Annisa Andini

Nama Responden:

Tanggal:

Waktu	Menu	Bahan Makanan	URT	Berat (Kg)

TTD
Responden

(.....)

Lampiran 5. Lembar FFQ

TABEL SEMI KUANTITATIF FFQ

Tanggal Wawancara :
 Nama Responden :
 Jenis Kelamin :
 Usia Responden :
 Pewawancara : Annisa Andini

Nama Bahan Makanan	Jumlah Porsi		Frekuensi Makan			
	URT	gram	>6x	4-5x	2-3x	1x
Karbohidrat						
Lauk Hewani						
Lauk Nabati						
Sayur						
Buah						

Lampiran 6. Data Hasil SPSS

A. Hasil Analisi Univariat

Statistics

Gastritis

N	Valid	56
	Missing	0

Gastritis

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Gastritis	35	62.5	62.5	62.5
	Tidak Gastritis	21	37.5	37.5	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

Statistics

Frekuensi_Makan

N	Valid	56
	Missing	0

Frekuensi_Makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Baik	29	51.8	51.8	51.8
	Cukup	21	37.5	37.5	89.3
	Lebih	6	10.7	10.7	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

Statistics

Jenis_Makan

N	Valid	56
	Missing	0

Jenis_Makan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Baik	41	73.2	73.2	73.2
	Baik	15	26.8	26.8	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

Statistics

Porsi

N	Valid	56
	Missing	0

Porsi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Defisit	31	55.4	55.4	55.4
	Normal	18	32.1	32.1	87.5
	Lebih	7	12.5	12.5	100.0
	Total	56	100.0	100.0	

B. Hasil Analisis Bivariate**Crosstab**

Count

		Gastritis		Total
		Gastritis	Tidak Gastritis	
Frekuensi_Makan	Kurang Baik	29	0	29
	Cukup	6	15	21
	Lebih	0	6	6
Total		35	21	56

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	37.714 ^a	2	.000
Likelihood Ratio	48.968	2	.000
Linear-by-Linear Association	35.075	1	.000
N of Valid Cases	56		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.25.

Crosstab

Count

		Gastritis		Total
		Gastritis	Tidak Gastritis	
Jenis_Makan	Kurang Baik	34	7	41
	Baik	1	14	15
Total		35	21	56

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	27.250 ^a	1	.000	.000	.000
Continuity Correction ^b	24.094	1	.000		
Likelihood Ratio	29.270	1	.000		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	26.764	1	.000		
N of Valid Cases	56				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 5.63.

b. Computed only for a 2x2 table

Crosstab

Count

		Gastritis		Total
		Gastritis	Tidak Gastritis	
Porsi	Defisit	31	0	31
	Normal	4	14	18
	Lebih	0	7	7
Total		35	21	56

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	42.726 ^a	2	.000
Likelihood Ratio	55.026	2	.000
Linear-by-Linear Association	38.708	1	.000
N of Valid Cases	56		

a. 2 cells (33.3%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.63.

Lampiran 7. Siklus Menu dan Food Cost

Siklus Menu

Siklus Ke-	Pagi	Siang	sore
1	<ul style="list-style-type: none"> Bubur Ayam 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Telur Dadar Tumis Caisin 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tahu Kecap Tumis labu siam
2	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tempe orek Tumis Touge 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Ikan Nila bb kuning Cap Cay 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tahu Sambal Tumis kacang panjang
3	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tempe bumbu kuning Sayur lodeh 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Telur dadar iris tipis Tumis buncis 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Pepes Tahu Tumis sawi putih
4	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tumis tahu Tumis soleng+buncis 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih tempe bumbu ayam bening bayam soleng 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Gulai nila Soup labu siam+labu kuning
5	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Semur telur Tumis labu siam 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tahu crispy Sayur sop 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tempe goreng Bening katuk+wortel
6	<ul style="list-style-type: none"> Nasi uduk Telur dadar Tempe orek 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tempe bacem Capcay 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tahu goreng Bening oyong+soleng
7	<ul style="list-style-type: none"> Nasi goreng Omlet Telur 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tempe Goreng Sayur Asem 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Bola-bola tahu Cah kangkung
8	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Tempe bumbu kuning Sayur lodeh 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Telur dadar iris tipis Tumis 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi Pepes Tahu Tumis sawi putih

		buncis	
9	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi putih • Tumis tahu • Tumis soleng+buncis 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi putih • tempe bumbu ayam • bening bayam soleng 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi putih • Gulai tahu • Tumis labu siam + tahu
10	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Semur telur • Tumis labu siam 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Tahu crispy • Sayur sop 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi • Tempe goreng • Bening katuk+wortel

FOOD COST DAN UNIT COST SIKLUS 1 (60 Orang)

- Menu makanan pagi hari senin
 - Bubur Ayam

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	3 kg	10.000/kg	30.000
2.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
3.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
4.	Garam	½ bks	2000/bks	1.000
5.	Ayam	1 kg	30.000/kg	30.000
6.	Daun sop	½kg	6000/kg	3000
7.	Kecap	½kg	20.000/kg	10.000
8.	Kerupuk	¼ kg	18.000/kg	4.500
9.	Minyak	1 liter	14.000/liter	14.000
Jumlah				110.500
Biaya overhead (20%)				22.100
Total				132.600
Unit Cost				2.210

- Menu makan siang siklus 1
 - Nasi
 - Telur Dadar
 - Tumis Caisin

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Telur	3kg	25.000/kg	75.000
3.	Caisin	15ikat	2.000/ ikat	30.000
4.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
5.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
6.	Garam	½ bks	2000/bks	1.000
7.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
Jumlah				191.000
Biaya overhead (20%)				38.200
Total				229.200
Unit Cost				3.820

- Menu makan malam siklus 1
 - Nasi
 - Tahu Kecap
 - Tumis labu siam

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tahu	60 ptng	500/ptng	30.000
3.	Kecap	½kg	20.000/kg	10.000
5.	Labu siam	2 ½ kg	7000/kg	21.000
6.	Bawang putih	½ kg	24.000/kg	12.000
7.	Bawang merah	1 kg	24.000/kg	24.000
8.	Cabai merah	½ kg	40.000/kg	20.000
9.	Garam	½ bks	2.000/bks	1.000
10.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
Jumlah				185.000
Biaya overhead (20%)				37.000
Total				222.000
Unit Cost				3.700

FOOD COST DAN UNIT COST SIKLUS 2 (60 Orang)

- Menu makanan pagi siklus 2
 - Nasi
 - Tempe orek
 - TumisTouge

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tempe	2,5 kg	6000/kg	15.000
3.	Touge	2,5 kg	6000/kg	15.000
4.	Bawang putih	½ kg	24.000/kg	12.000
5.	Bawang merah	1 kg	24.000/kg	24.000
6.	Cabai merah	½ kg	40.000/kg	20.000
7.	Kecap	250 gr	20.000/kg	5.000
8.	Garam	½ bks	2000/bks	1.000
9.	Minyak	½ liter	14.000/liter	7.000
Jumlah				159.000
Biaya overhead (20%)				31.800
Total				190.800
Unit Cost				3.180

- Menu makan siang siklus 2
 - Nasi
 - Ikan Nila Goreng
 - Cap Cay

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Ikan Nila	3kg	25.000/kg	75.000
3.	Wortel	½ kg	8000/kg	4.000
4.	Buncis	½ kg	4000/kg	2.000
5.	Sawi putih	1 bonggol	2000/bonggol	2.000
6.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
7.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
8.	Garam	½ bks	2000/bks	1.000
9.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
Jumlah				169.000
Biaya overhead (20%)				33.800
Total				202.800
Unit Cost				3.380

- Menu makan malam siklus 2
 - Nasi
 - Tahu Sambal
 - Tumis kacang panjang

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tahu	60ptng	500/ptng	30.000
3.	Kacang Panjang	2 ½ kg	8000/kg	24.000
4.	Cabai merah	½ kg	40.000/kg	20.000
5.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
6.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
7.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
8.	Garam	½ bks	2.000/bks	1.000
Jumlah				160.000
Biaya overhead (20%)				32.000
Total				192.000
Unit Cost				3.200

FOOD COST DAN UNIT COST SIKLUS 3 (60 Orang)

- Menu makanan pagi hari rabu
 - Nasi
 - Tempe Bumbu Kuning
 - Sayur Lodeh

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tempe	15 buah	2.000/bh	25.000
3.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
4.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
5.	Garam	½ bks	2000/bks	1.000
6.	Labu siam	1 kg	10.000/kg	10.000
7.	Kacang Panjang	2 kg	8000/kg	16.000
8.	Santen	3 bks	3.000/bks	9.000
9.	Minyak	1 liter	14.000/liter	14.000
10.	Kunyit bubuk	1 bks	2.000/bks	2.000
Jumlah				155.000
Biaya overhead (20%)				31.000
Total				186.000
Unit Cost				3.100

- Menu makan siang siklus 3
 - Nasi
 - Telur Dadar iris tipis
 - Tumis buncis

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Telur	3kg	25.000/kg	75.000
3.	Buncis	2 ½ kg	20.000/kg	20.000
4.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
5.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
6.	Garam	½ bks	2000/bks	1.000
7.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
Jumlah				181.000
Biaya overhead (20%)				36.200
Total				217.200
Unit Cost				3.620

- Menu makan malam siklus 3
 - Nasi
 - Pepes Tahu
 - Tumis Sawi Putih

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tahu	60 ptng	500/ptng	30.000
5.	Sawi Putih	2 ½ kg	5000/kg	15.000
6.	Bawang putih	½ kg	24.000/kg	12.000
7.	Bawang merah	1 kg	24.000/kg	24.000
9.	Garam	½ bks	2.000/bks	1.000
10.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
Jumlah				149.000
Biaya overhead (20%)				29.800
Total				178.800
Unit Cost				2.980

FOOD COST DAN UNIT COST SIKLUS 4(60 Orang)

- Menu makanan pagi siklus 4
 - Nasi putih
 - Tahu tumis
 - Tumis soleng + buncis
 - jeruk

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Buncis	2 kg	20.000/kg	40.000
3.	Soleng	3 1/2	28.000/kg	98.000
4.	Bawang merah	100 gr	30.000/kg	3.000
5.	Bawang putih	50 gr	30.000/kg	1.500
6.	Daun bawang	300 gr	14.000/kg	4.200
7.	Minyak goreng	150 gr	30.000 2 ltr	2.250
8.	tahu	60 bh	500/bh	30.000
Jumlah				238.950
Biaya overhead (20%)				11.947,5
Total				250.897,5
Unit Cost				4.181,625

- Menu makan siang siklus 4
 - Nasi
 - Tempe Bumbu Ayam
 - Bening bayam soleng

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Bayam	20 ikat	2500/iket	50.000
3.	Soleng	3 kg	28.000/kg	84.000
4.	Bawang merah	125 gr	30.000/kg	375
5.	Bawang putih	20 gr	30.000/kg	60
7.	Tempe	15 bgks kotak kcl	2000/bgks	30.000
8.	Lengkuas	150 gr	12.000/kg	1.800
9.	Kemiri	60 gr	14.000/kg	840
10.	Kunyit	5 gr	12.000/kg	60
11.	Jahe	40 gr	14.000/kg	560
12.	Daun salam	6 lmbr	1000/20 lmbr	300
13.	Minyak goreng	75 gr	30.000/2 liter	1.125
Jumlah				229.120
Biaya overhead (20%)				11.456
Total				240.576
Unit Cost				4.009,55

- Menu makan malam siklus 4
 - Nasi

- Gulai Tahu
- Soup labu siam labu kuning

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tahu	60 bh	500/1 bh	30.000
3.	Santan	350 ltr	40.000/kg	7.000
4.	Daun salam	6 lmbr	1000/20 lmbr	300
5.	Bawang merah	65 gr	30.000/kg	1.950
6.	Bawang putih	70 gr	30.000/kg	700
7.	Jahe	10 gr	14.000/kg	140
8.	Kunyit	10 gr	12.000/kg	120
9.	lengkuas	75 gr	12.000/kg	900
10.	Labu siam	6 kg	10.000/kg	60.000
11.	Labu kuning	750 gr	27.000/kg	20.250
13.	Serai	300 gr	3.000kg	900
Jumlah				182.260
Biaya overhead (20%)				9.113
Total				191.373
Unit Cost				3.189,55

FOOD COST DAN UNIT COST SIKLUS 5 (60 Orang)
Menu makanan pagi siklus 5

- Nasi
- Semur telur
- Tumis labu siam

No	Nama BahanMakanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
3.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
4.	Garam	¼ bks	1000/bks	250
5.	Lengkuas	¼ kg	7000/kg	1750
6.	Daun salam	10 lmbr	1000/ikt	100
7.	Telur	3 kg	25.000/kg	75.000
8.	Kecap	250 gr	9000/kg	2250
9.	Minyak	¼ liter	14.000/liter	3.500
10.	Labu siam	3 kg	10.000/kg	30000
Jumlah				190.850
Biaya overhead (20%)				38.170
Total				229.020
Unit Cost				3.817

Menu makan siang siklus 5

- Nasi
- Tahu chrispy
- Sayur sop

No	Nama BahanMakanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tahu	1,5 kg	11.000/bks	16.500
3.	Tepung terigu	½ kg	8000/kg	4000
4.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
5.	SayurAsem	20 bks	25.00/bks	40.000
Jumlah				127.500
Biaya overhead (20%)				25.500
Total				153.000
Unit Cost				2.550

Menu makan malam siklus 5

- Nasi
- Tempe goreng
- Bening katuk+Wortel

No	Nama BahanMakanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tempe	30 bgks	1000/ptng	15.000
3.	Garam	½ bks	2.000/bks	1.000
4.	Bawangputih	¼ kg	24.000/kg	6.000
5.	Bawangmerah	½ kg	24.000/kg	12.000
6.	katuk	7 ikat	3000/kg	21.000
7.	wortel	1,5 kg	7000/kg	10.500
8.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
Jumlah				132.500
Biaya overhead (20%)				26.500
Total				159.000
Unit Cost				2650

FOOD COST DAN UNIT COST SIKLUS 6 (60 Orang)

Menu makanan pagi hari sabtu

- nasi uduk
- telur
- tempe orek

No	Nama BahanMakanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Santan	6 bks	3000/bks	18 000
3.	Telur	1,5 kg	11.000/bks	16.500

4.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
5.	Tempe	20 bks	25.00/bks	40.000
6.	Gula	¼ kg	6000/kg	1.500
7.	Cabai merah	½ kg	40.000	20.000
Jumlah				163.000
Biaya overhead (20%)				32.600
Total				195.600
Unit Cost				3.260

Menu makan siang siklus 6

- Nasi
- Tempe bacem
- Capcay

No	Nama BahanMakanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Wortel	1 kg	7000/bks	7000
3.	Caisin	2 ikat	11.000/bks	16.500
4.	Bawang merah	¼ kg	24.000/kg	6000
5.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6000
6.	Garam	½ bks	1000	500
7.	Kemiri	5 bks	500	2500
4.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
5.	Tempe	20 bks	25.00/bks	40.000
6.	Gula merah	¼ kg	6000/kg	1.500
7.	kecap	1 bks	3000/bks	3000
7.	Soleng	1 kg	15000	15000
Jumlah				151.500
Biaya overhead (20%)				30.300
Total				181.800
Unit Cost				3.0.30

Menu makan malam siklus 6

- Nasi
- Tahu goreng
- Bening oyong+soleng

No	Nama BahanMakanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tahu	30 ptg	500/ptng	15.000
3.	Garam	½ bks	2.000/bks	1.000
4.	Bawangputih	¼ kg	24.000/kg	6.000
5.	Bawangmerah	½ kg	24.000/kg	12.000
6.	Oyong	1,5 kg	9000/kg	13.500
7.	Soleng	1,5 kg	15.000/kg	10.500

8.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
Jumlah				111.500
Biaya overhead (20%)				22.300
Total				133.800
Unit Cost				2230

FOOD COST DAN UNIT COST SIKLUS 7 (60 Orang)

- Menu makanan pagi hari minggu
 - Nasi Goreng
 - Omlet telur

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
3.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
4.	Garam	½ bks	2000/bks	1.000
5.	Telur	3 kg	25.000/kg	75.000
6.	Kecap	250 gr	20.000/kg	5.000
7.	Minyak	¼ liter	14.000/liter	3.500
Jumlah				162.500
Biaya overhead (20%)				32.500
Total				195.000
Unit Cost				3.250

- Menu makan siang siklus 7
 - Nasi
 - Tempe Goreng
 - Sayur Asem

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tempe	30 bks	1.000/bks	30.000
3.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
4.	Sayur Asem	20 bks	2.000/bks	40.000
Jumlah				137.000
Biaya overhead (20%)				27.400
Total				164.400
Unit Cost				2.740

- Menu makan malam siklus 7
 - Nasi
 - Bola-bola tahu
 - Cah kangkung

No	Nama Bahan Makanan	Berat	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1.	Beras	6 kg	10.000/kg	60.000
2.	Tahu	30 ptng	500/ptng	15.000
3.	Tepung Terigu	½ kg	8.000/kg	4.000
4.	Telur	¼ kg	25.000/kg	6.250
5.	Garam	½ bks	2.000/bks	1.000
6.	Bawang putih	¼ kg	24.000/kg	6.000
7.	Bawang merah	½ kg	24.000/kg	12.000
8.	Kangkung	15 ikat	2.500/iket	37.500
9.	Minyak	½ kg	14.000/kg	7.000
10.	Cabai merah	½ kg	40.000/kg	20.000
Jumlah				168.750
Biaya overhead (20%)				33.750
Total				202.500
Unit Cost				3.375

Lampiran 8. Dokumentasi Kegiatan

Kegiatan wawancara dan recall



Pengisian lembar persetujuan menjadi responden

