

## Lampiran 1. KUESIONER PENELITIAN

### KUESIONER PENELITIAN

1. Apakah standar biaya makanan memiliki harga yang berbeda dalam bentuk, jenis diet nya dan kelas perawatannya? Jika ada, bagaimana perbedaannya?  
Jawaban :
2. Berapakah standar biaya makanan yang ditetapkan untuk satu hari?  
Jawaban :
3. Berapa biaya bahan makanan yang dikeluarkan per bulan untuk pasien setiap kelas?  
Jawaban :
4. Bagaimana konsep perhitungan biaya terkait biaya bahan baku, biaya bahan makanan untuk setiap pasien?  
Jawaban :
5. Dalam satu tahun berapa kali dilaksanakan evaluasi biaya anggaran bahan makanan?  
Jawaban :
6. Bagaimana cara menghitung perencanaan anggaran bahan makanan dalam satu tahun?  
Jawaban :
7. Kapan perhitungan anggaran bahan makanan dibuat?  
Jawaban :
8. Apakah pernah ada kelebihan atau kekurangan anggaran bahan makanan?  
Jawaban :
9. Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam merencanakan anggaran belanja?  
Jawaban :

10. Bagaimana peraturan dalam menentukan tarif pengadaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Ahmad Yani Metro?

Jawaban :

11. Apakah ada siklus menu dalam perencanaan menu? Jika ada, berapa lama siklus menunya?

Jawaban :

12. Apakah pernah mengalami ketidak sesuaian dalam pengolahan menu dengan siklus menu? Jika pernah, apa alasannya?

Jawaban :

13. Bagaimana standar bumbu dan standar resep yang digunakan?

Jawaban :

14. Apakah ada menu yang ditentukan di RSUD Ahmad Yani Metro? Jika ada, sebutkan?

Jawaban :

Sumber : Marsilawati 2019

## Lampiran 2 *Formulir ceklis Perencanaan Menu*

### *Formulir ceklis Perencanaan Menu*

**Petunjuk:** *Isilah semua kolom dibawah ini secara lengkap dengan menuliskan:*

- *Tanda ceklis (√) bila YA diberikan pada usia tersebut*
- *Tanda strip (-) bila TIDAK diberikan pada usia tersebut*

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Standar Porsi		
2.	Standar Resep		
3.	Standar Bumbu		
4.	Siklus Menu		
5.	Standar Makanan		

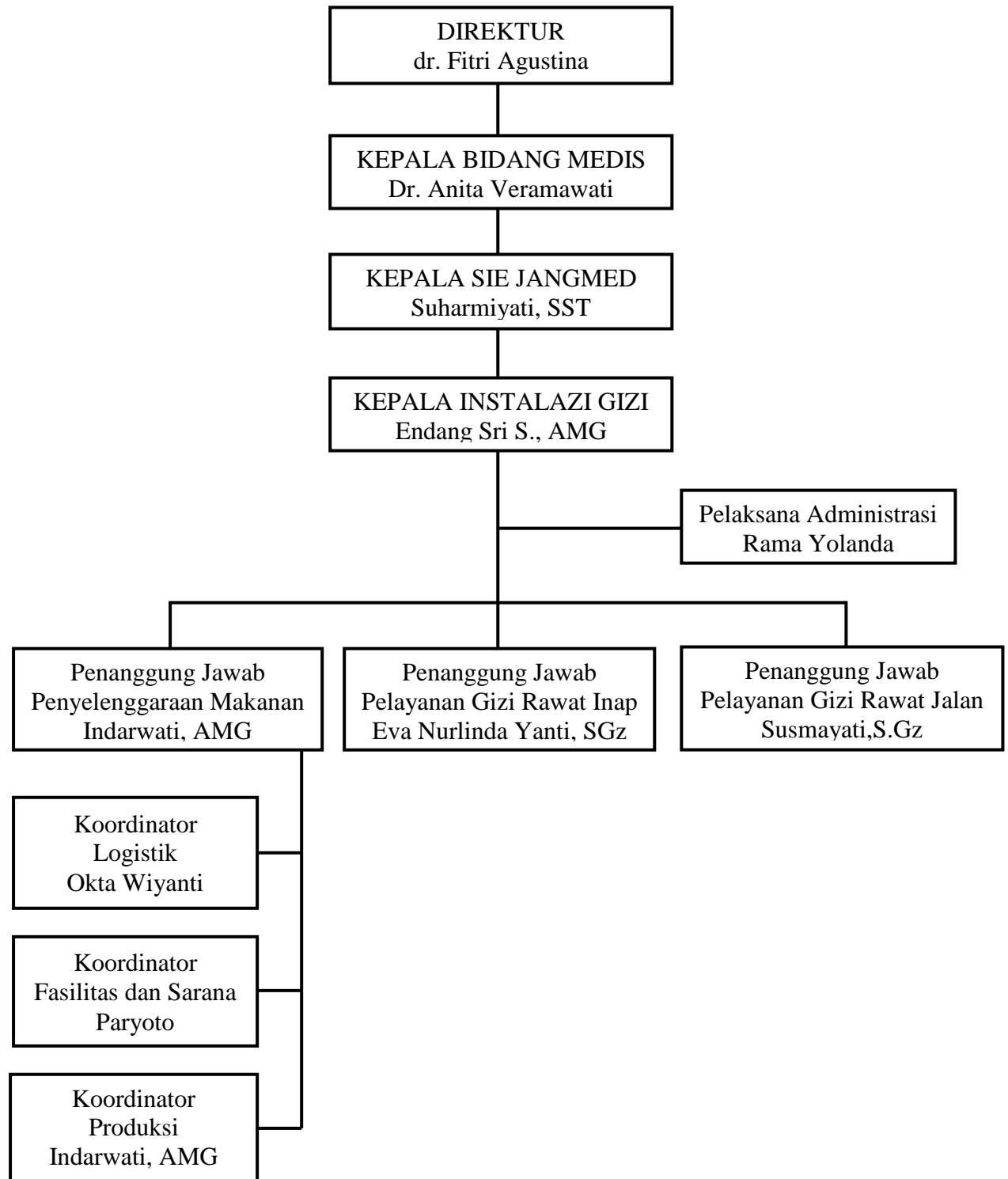
### Langkah – langkah perencanaan menu

Langkah-langkah perencanaan menu	Pelaksanaan
Membentuk tim kerja	
Menetapkan macam menu	
Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu	
Menetapkan pola menu	
Menetapkan besar porsi	
Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi,siang,dan malam pada satu menu termasuk jenis makanan selingan	
Merancang format menu	
Melakukan penelitian menu dan revisi menu	
Melakukan tes awal menu	

### Lampiran 3. STRUKTUR ORGANISASI

#### STRUKTUR ORGANISASI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM

JEND. A. YANI METRO



**Lampiran 4. Cara perhitungan anggaran dana untuk pasien**

$\Sigma$ pasien yang dilayani x  $\Sigma$ hari dalam 1 bulan x standar biaya makan pasien

**Januari :**

I : 48 x 31 x Rp. 66.500 = Rp. 98.952.000  
II : 45 x 31 x Rp. 46.500 = Rp.64.867.500  
III : 115 x 31 x Rp. 38.500 = Rp. 137.252.500

**Febuari :**

I : 34 x 28 x Rp. 66.500 = Rp. 63.308.000  
II : 38 x 28 x Rp. 46.500 = Rp.49.476.000  
III : 101 x 28 x Rp. 38.500 = Rp. 108.878.000

**Maret :**

I : 26 x 31 x Rp. 66.500 = Rp. 53.599.000  
II : 27 x 31 x Rp. 46.500 = Rp.38.920.500  
III : 91 x 31 x Rp. 38.500 = Rp. 108.608.500

### Lampiran 5. Siklus Menu

M en u	Kelas	Pagi	Snack	Siang	Snack	Sore
1	Vip	Bubur sumsum Bubur Kacang Hijau & Roti Tawar Potato Wedges	Kue lumpur Horn	Ayam Panggang Udang goreng tepung Tahu bacem Laksa Jus melon	Roti Keping	Daging Rendang Telur dadar sayuran (cetak) Sup oyong + wortel + jagung Pisang Sere Apel Fuji
	Kelas 1	Bubur sumsum Bubur Kacang Hijau & Roti Tawar Potato Wedges	Kue lumpur	Ayam Panggang Tahu bacem Laksa Jus melon	Lapis Surabaya	Daging Rendang Tempe Medoan Sup oyong + wortel + jagung Pisang Sere
	Kelas II & III	Ayam opor kuning Tempe ungkep Lodeh Terong  RP: tumis Janten	Risoles	Daging rendang Nugget tahu Ca sayuran Pisang ambon DJ, DH, Ra: daging gelatine RP: tumis oyong wortel TKTP: Susu Proten		Ayam goreng Tahu bacem Soto ayam DJ, DH, Ra: ayam cetak RP: tumis labu siam
2	Vip	Bubur sum Spaghetti Soto ayam	Bubur kacang hijau	Patin goreng tepung Daging bb kuning Tahu panggang saus tomat Sayur asem Pisang ambon anggur	Brownies Pie buah	Ayam kalio Tempe ungkep Telur isi sosis Sup kacang polong  Jeruk Salak
	Kelas I	Bubur sum Spaghetti Soto ayam	Bubur kacang hijau	Patin goreng tepung Tahu panggang saus tomat	Pie buah	Ayam kalio Tempe ungkep Sup kacang

				Sayur asem Salak		polong Jeruk
	Kelas II & III	Telur kalio Tempe gurih Lodeh sayuran	Bubur kacang hijau	Patin goreng tepung Tahu bacem Bening bayam jagung Jeruk medan RA: ikan goreng tepung RP: tumis labu siam wortel DJ,DH: perkedel ikan patin TKTP : telur dadar		Telur dadar Tempe bumbu kencur Tumis janten wortel buncis Pisang RA: telur dadar RP: tumis oyong wortel DJ,DH : telur dadar TKTP:lele
3	Vip	Bubur sumsum Lontong opor Udang kipas	Danish l apis beras	Ayam goreng Sate telur puyuh Bakwan jagung Soto ayam Pepaya Melon	Sus isi vla Martaba k tahu	Daging bola bola semur Telur ceplok cetak Tahu bb kare tumis janteng wortel buncis bakso Pisang muli
	Kelas I	Bubur sumsum Lontong opor Udang kipas	Lapis beras	Ayam goreng Bakwan jagung Soto ayam Pepaya	Sus isi vla	Daging bola bola semur Tahu bb kare tumis janteng wortel buncis bakso Pisang muli
	Kelas II& III	Daging semur Tahu bb kuning Tumis kacang Panjang wortel RP: tumis	Donat kentang	Telur semur Nuget tempe Sup jagung manis Salak RA: telur semur RP: tumis labu		Kembung acar kuning Tahu bacem Sayur asem RA: daging

		oyong soun		siam DJ,TKP : telur semur =		bola bola smeur RP: tumis janten wortel DJ,DH : daging bola bola smeur TKTP:temp e mendoan
4	Vip	Bubur sumsum Bubur ayam Chicken cordon blue	Bakpau daging	Fu yung hay Cumi goreng tepung Pepes Tahu Sup brokoli Semangka	Muffin	Gulai daging Ikan nila bakar Tempe semur Bening bayam+ jagung Jeruk medan Kelengkeng
	Kelas I	Bubur sumsum Bubur ayam Chicken cordon blue	Kroket kentang	Fu yung hay Pepes tahu Sup brokoli Semangka	Muffin	Gulai daging Tempe semur Bening bayam jagung
	Kelas II& III	Daging semur Tempe gurih Sup oyong soun RP:tumis labu siam	Lapis surabaya	Ayam suwir Tahu bb kuning Bening bayam wortel Pisang muli RA,DJ: ayam cetak bb lapis RP: tumis janten wortel TKTP:susu proten		Daging rendang Tempe bacem Kare sayuran RA,DJ: daging gelatin RP: tumis oyong soun
5	Vip	Bubur sumsum Soto ayam Cumi isi tahu	Kolak pisang Kolang kaling	Ayam goreng telur Pepes ikan kembung Kare tempe Lodeh sayuran Pisang ambon Apel fuji	Horn Dadar gulung	Lele goreng Ayam rolade Tahu bacem goreng Sup makaroni



						Salak Jeruk
	Kelas I	Bubur sumsum Soto ayam Cumi isi tahu	Kolak pisang	Ayam goreng telur Kare tempe Lodeh sayuran Pisang ambon	Dadar gulung	Lele goreng Tahu bacem goreng Sup makaroni Salak Jeruk
	Kelas II&III	Telur bb kare Tempe semur Tumis sayur RP: tumis janten wortel	Kolak pisang	Bakso kuah Gadon tahu Tumis kacang panjang labu siam Jeruk Rp: tumis terong TKTP: telur dadar		Lele goreng Tempe terik Bobor bayam labu siam RP: tumis labu siam DJ,DH,RA: telur cetak semur TKTP: telur semur
6	Vip	Bubur sumsum Bakso sapi Sandwich daging	Bika ambon	Pindang ikan Udang goreng tepung saus mayonaise Tempe goreng daun jeruk Capcay Jus alpukat	Brownie s Sus isi vla	Telur asin Ayam goreng laos Tahu goreng Sup jagung manis Pisnag muli Jeruk medan
	Kelas I	Bubur sumsum Bakso sapi Sandwich daging	Arem arem	Pindang ikan Tempe goreng daun jeruk Capcay Pepaya	Brownie s	Telur asin Tahu goreng Sup jagung manis Pisnag muli
	Kelas II&III	Ayam kalio Tahu bacem Tumis kacang panjang wortel RP: tumis janten wortel	Sus isi vla	Daging gelatine Tempe bb kuning Sup oyong wortel Salak TKTP: telur semur		Telur bb kuning Tahu bacem Lodeh sayuran RP: tumis labu siam TKTP: Lele
7	Vip	Bubur sumsum Bubur kacang	Donat papaben	Sate ayam Telur omlet	Roti pisang	Simba bb kuning

		ijo+roti tawar Lontong ndekem		Tahu bb kuning Sup jamur Buah naga	coklat	Mie goreng bakso+udan g Tempe ungkep Ca brokoli,wort el, jagung, bakso Pier Salak
	Kelas I	Bubur sumsum Bubur kacang ijo+roti tawar Lontong ndekem	Donat papaben	Sate ayam Tahu bb kuning Sup jamur Jeruk medan	Bolu gulung	Simba bb kuning Mie goreng bakso+udan g Ca brokoli,wort el, jagung, bakso Salak
	Kelas II&III	Ayam bumbu kare Tahu ungkep Tumis labu siam RP: tumis janten wortel	Pie buah	Ikan gr tepung Tempe bb kuning Sup sayuran Pisang sere RP: tumis oyong TKTP:telur semur		Daging terik Tahu bacem Soto bening RA,DJ : daging gelatine Rp :tumis terong
8	Vip	Bubur sumsum Soto daging Kwetiaw goreng	Lambang sari Horn	Gurame bakar Tempe lilit sayur asem Melon pepaya	Cantik manis Resoles	Ayam goreng Tempe bacem goreng Perkedel kentang corned Soto ayam Pisang sere Kelengkeng
	Kelas I	Bubur sumsum Soto daging Kwetiaw goreng	Lambang sari	Ikan patin acar kuning Tempe lilit sayur asem Melon	Cantik manis	Ayam goreng Perkedel kentang corned Soto ayam Pisang sere

	Kelas II&III	Telur laksa Tempe bacem Tumis kacang panjang wortel RP: tumis labu siam wortel	Pastel	Ayam gelatine Tahu bb kuning Lodeh terong Jeruk RP: tumis oyong TKTP: susu proten		Patin goreng asam manis Tahu terik Sup oyong soun RP: tumis terong
9	Vip	Bubur sumsum Spagethi Nasi tim ayam jamur	Puding	Ayam garam asam Bakso kuah caisin Dadar tempe Tumis sayur Jus jeruk	Roti kacang hijau	Patin saus asam manis Daging bistik Tahu goreng Kimlo Pisang mulier
	Kelas I	Bubur sumsum Spagethi Nasi tim ayam jamur	Puding	Ayam garam asam Dadar tempe Tumis sayur Pisang ambon	Lapis beras	Patin saus asam manis Tahu goreng Kimlo Jeruk
	Kelas II&III	Daging semur Tempe bb kuning Tumis janten wortel buncis	Puding	Ayam panggang Tempe terik Sup jagung Pisang ambon TKTP: telur ceplok RP: tumis labu siam		Telur semur Tahu kuning Lodeh sayuran TKTP: tempe bacem RP: tumis terong
10	Vip	Bubur sumsum Lontong opor Calamary ring	Klepon ubi Pie buah	Empal gentong Telur semur Bihun goreng Sup bakso ikan Jus buah naga	Arem arem isi ayam Bolu gulung	Kembung acar kuning Ayam kecap Perkedel tahu Kare sayuran jeruk Anggur
	Kelas I	Bubur sumsum Lontong opor	Pie buah	Empal gentong Bihun goreng	Arem arem isi	Kembung acar kuning

		Calamary ring		Sup bakso ikan Semangka	ayam	Perkedel tahu Kare sayuran Anggur
	Kelas II&III	Ayam ungkep Tempe bb kuning Kare sayuran RP: tumis janten	Klepon ubi	Rolade telur asam manis Tahu bacem Tumis kacang panjang tauge Salak RP: tumis oyong TKTP: ayam semur		Daging malbi Tempe bb kuning Bening bayam jagung manis RA: daging gelatine RP:tumis terong TKTP: tahu/tempe bacem
11	Vip	Bubur sum sum Bakso sapi kuah Bubur ayam	Lapis beras Pastel	Telur ceplok bb kuning Cumi saus tiram Nugget tahu Ca jamur kancing Pepaya Melon	Kue sus Martaba k	Lontong opor Pisang ambon Jeruk
	Kelas I	Bubur sum sum Bakso sapi kuah Bubur ayam	Pastel	Telur ceplok bb kuning Nugget tahu Ca jamur kancing Pisang muli	Kue sus	Lontong opor Salak
	Kelas II&III	Ayam semur Tempe opor Kare sayuran	Lapis beras	Telur bb kare Tahu semur Sayur asem Jeruk RP: tumis labu siam TKTP: ayam goreng		Patingoreng asam mani Tempe bacem Capcay RP: tumis terong TKTP: telur ceplok

## Lampiran 6. Contoh Master Menu

### Master Menu Kelas I

#### 1. Master menu lauk hewani

Menu	Pagi	Siang	Sore
1	Telur	Ayam Udang	Daging Telur
2	Daging giling/Ayam/telur	Ikan Daging	Ayam Telur
3	Bakso/telur	Ayam Telur puyuh	Daging Telur
4	Ayam/telur	Daging giling Cumi	Daging Ikan
5	Ayam/telur	Ayam Ikan	Ikan ayam
6.	Ayam/daging asap/telur	Ikan Udang	Ayam Telur
7.	Telur	Ayam Telur	Simba Bakso/udang
8.	Daging/Telur	Ikan Gurame	Ayam (corned)
9.	Daging giling/Ayam/telur	Ayam Bakso	Ikan Daging
10	Ayam/telur	Daging Telur	Ikan Ayam
11.	Bakso/telur	Telur cumi	Ayam

#### 2. Master menu lauk nabati

Menu ke-	Pagi	Siang	Sore
1	-	Tahu	Tempe
2	-	Tahu	Tempe
3	-	Bakwan	Tahu
4	-	Tahu	Tempe
5	-	Tempe	Tahu
6.	-	Tempe	Tahu
7.	-	Tahu	Tempe
8.	-	Tempe	Kentang
9.	-	Tempe	Tahu
10.	-	Bihun	Tahu
11.	-	Tahu	-

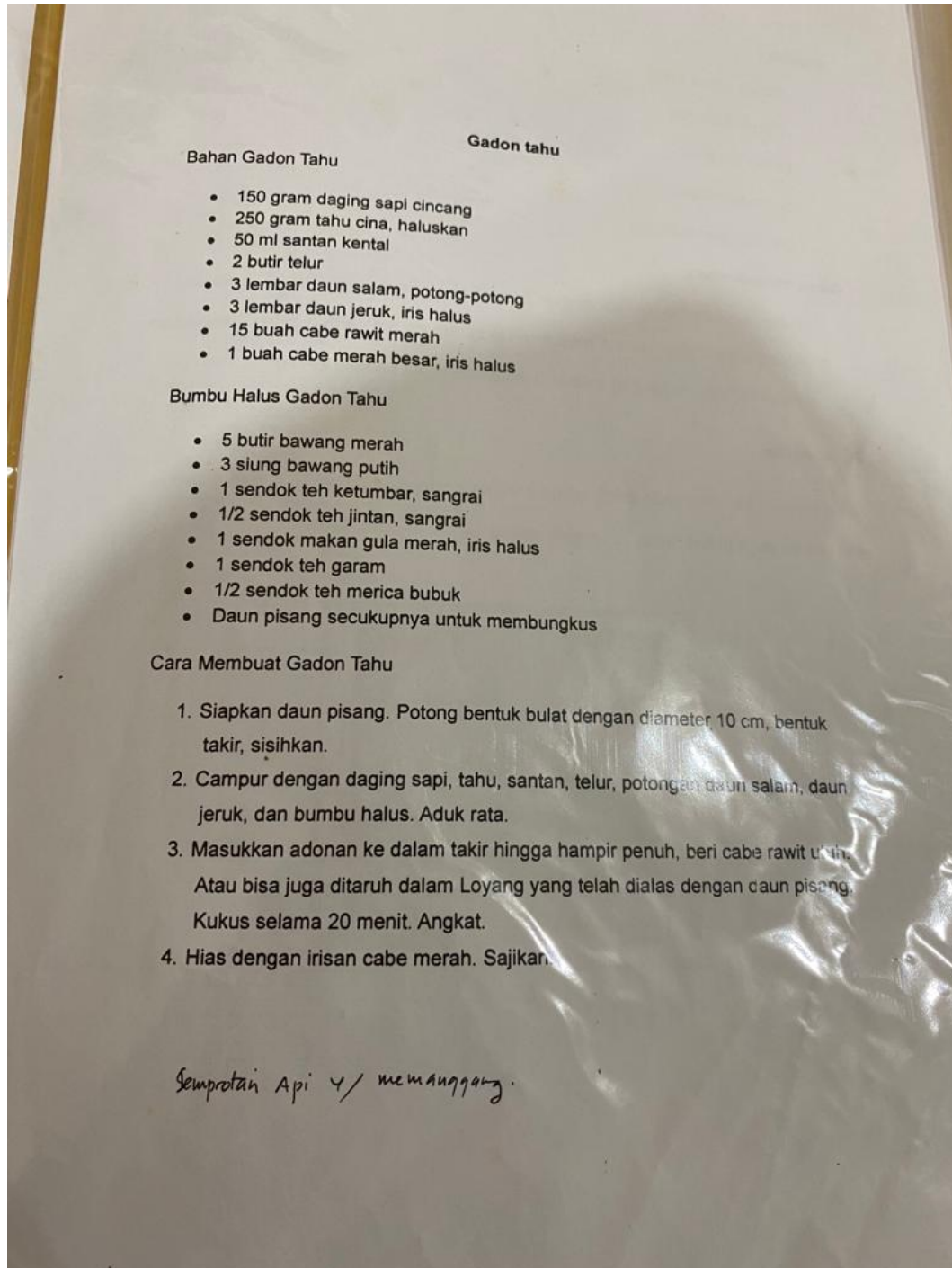
## 3. Master menu buah

Menu ke-	Pagi	Siang	Sore
1	-	Jus melon	Apel fuji Pisang sere
2	-	Pisang ambon anggur	Salak Jeruk Medan
3	-	Pepaya Melon	Pier Pisang muli
4	-	Semangka	Kelengkeng Jeruk medan
5	-	Pisang ambon Apel fuji	Salak Jeruk
6.	-	Jus alpukat	Pisang muli Jeruk medan
7.	-	Buah naga	Pier Salak
8.	-	Melon Pepaya	Pisang sere Semangka
9.	-	Jus jeruk	Pear Pisang muli
10.	-	Buah naga	Jeruk Anggur
11	-	Pepaya Melon	Pisang ambon jeruk

## 1. Master menu selingan

Menu ke-	Siang	Sore
1	Kue lumpur + risoles	Bolu gulung (holand)
2	Bubur kacang hijau	Martabak tahu + brownie
3	Pastel+lapis beras	Kue sus + risoles
4	Bakpau daging	Muffin
5	Kolak pisang	Risoles + lapis beras
6.	Bika ambon (holand)	Brownies + pastel
7.	Donat (papaben)	Bolu gulung (holand)
8.	Lambang sari+skotel mie	Cantik manis + risoles
9.	Puding	Lapis surabaya
10.	Tahu sarang burung+klepon ubi	Arem arem isi ayam
11.	Lapis beras +pastel ayam	Kue sus + martabak

## Lampiran 7. Contoh Standar Resep



### Lampiran 8. Contoh Standar bumbu

No	Satuan	Siang	Berat	Sore	Berat	Malam/pagi	Berat
1		Ayam panggang		Daging rendang		Spagetti	
	Gr	Bawang merah	50	Bawang merah	250	Bawang putih	
	Gr	Bawang putih	40	Bawang putih	200	Bawang bombay	
	Gr	Ketumbar	10	Kemiri	50	tomat	
	Gr	Gula merah	100	Gula merah	200		
				Bumbu rendang	1		
		Tahu bacem		Tempe mendoan		Soto ayam	
2	Gr	Bawang merah	50	Bawang putih	40	Bawang merah	
	Gr	Bawang putih	40	ketumbar	10	Bawang putih	
	Gr	Ketumbar	10			Lada	
	Gr	Gula merah	100			Gula pasir	
		Laksa		Sup			
3	Gr	Bawang merah	50	Bawang merah	50		
	Gr	Bawang putih	40	Bawang putih	40		
	Gr	Ketumbar	10	Lada	10		
	Gr	Kemiri	10	Pala	½		
				Magci	1		
				Gula pasir	100		



### Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan



Wawancara dengan kepala Instalasi Gizi RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro

## Lampiran 10.Surat Izin Penelitian


**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN**  
**SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNING**  
 Jalan Soekarno - Hatta No. 6 Bandar Lampung  
 Telp : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773 918  
 Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id> E-mail : [direktorat@poltekkes-tjk.c.id](mailto:direktorat@poltekkes-tjk.c.id)


Nomor : PP.03. 01 / I. 1 / 7526 /2021  
 Lampiran : ..... Eks  
 Hal : **Izin Tempat Penelitian**

Yang terhormat:  
 Bapak/Ibu Direktur RSUD Jend. Ahmad Yani  
 Di -  
 Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir (LTA) bagi mahasiswa Tingkat III Pada Semester Ganjil Tahun Akademik 2021/2022 Program Studi Gizi Program Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin.

Adapun nama mahasiswa yang melakukan penelitian sebagai berikut :

NAMA	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
Iga Galista Juniar Hamdani NIM : 1913411049	GAMBARAN ANALISIS BIAYA TERHADAP KETERSEDIAAN MAKANAN DIRUANG INAP KELAS II DAN III DI RSUD JEND AHMAD YANI METRO TAHUN 2021	RSUD Jend. Ahmad Yani

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Bandar Lampung, 09 Desember 2021

  
 Direktur,  
**Warjadin Aliyanto, SKM.,M.Kes**  
 NIP. 196401281985021001

Tembusan Kepada Yth.:  
 1. Ka Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang  
 2. Ka. Diklat RSUD Jend. Ahmad Yani

## Lampiran 11. Surat Balasan Penelitian

**PEMERINTAH KOTA METRO**  
**UNIT PELAKSANA TEKNIS DAERAH DINAS KESEHATAN**  
**RUMAH SAKIT UMUM DAERAH JEND. A. YANI**  
 Jl Jend. A. Yani No.13 Kota Metro Telp/Fax (0725) 41820/48423  
 Email : [rsudayanometro@gmail.com](mailto:rsudayanometro@gmail.com) Website : [www.rsuay.metrokota.go.id](http://www.rsuay.metrokota.go.id)

Nomor : 890/ 758 /LL-3/03/2022  
 Lampiran : 1 (satu) berkas  
 Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Metro, 11 Mei 2022  
 Yth, Direktur Poltekkes Tanjungkarang  
 di  
 Tempat

Dengan Hormat,


Sehubungan surat dari Direktur Poltekkes Tanjungkarang no . PP.03.01/1/7526/2022 tanggal 09 Desember 2021 perihal permohonan izin penelitian dan surat keterangan Laik Etik dari KEPK RSUD Jend.A Yani Metro Nomor : 000/199/KEPK-LE/LL-3/2022 tanggal 11 Mei 2022, maka dengan ini kami sampaikan pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberikan izin kepada Saudara untuk melakukan Penelitian di RSUD Jenderal Ahmad Yani Metro, adapun nama mahasiswa tersebut adalah sebagai berikut :

NO	NAMA	NIM	JUDUL
1.	Iga Galista Juniar Hamdani	1913411049	Gambaran Analisis Biaya terhadap ketersediaan makanan di ruang inap kelas II dan III di RSUD Jend. Ahmad Yani Metro Tahun 2021

Untuk kelancaran pelaksanaan penelitian tersebut, maka diberlakukan ketentuan sebagai berikut :

1. Bersedia mematuhi peraturan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro.
2. Bersedia mematuhi protocol kesehatan yang telah ditetapkan Pemerintah.
3. Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di RSUD Jend. A. Yani Metro.

Demikian atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

**UPTD RUMAH SAKIT UMUM DAERAH**  
**JENDERAL AHMAD YANI METRO**  
 Direktur,  
  
 dr. Efirri Kusuma  
 NIP. 198108172009022007

Tembusan:

1. Kabag. Keuangan c/q Perbendaharaan RSUD Jend. A. Yani
2. Yang Bersangkutan