

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat pernyataan persetujuan untuk diwawancara

**INFORMED CONSENT**  
**(PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARA)**

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama :  
 Umur :  
 Jenis kelamin :  
 Pekerjaan :  
 Alamat :  
 Nomor HP :

Telah mendapatkan keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

1. Tujuan dilakukan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data
4. Bahaya potensial
5. Insentif untuk subject

Dan responden penelitian mendapatkan kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan wawancara tersebut. Oleh karena itu saya (bersedia/tidak bersedia\*) secara sukarela untuk menjadi narasumber dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Peneliti

(.....)

Kotaagung, .....2023

Responden

(.....)

## Lampiran 2. Surat Izin Penelitian



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**  
**DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWATI**

Jalan Soekarno - Hatta No.6 Bandar Lampung  
 Telp. : 0721 - 783 852 Faksimile : 0721 - 773918



E-mail : [direktorat@poltekkes-tjk.c.id](mailto:direktorat@poltekkes-tjk.c.id)

Website : <http://poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.03. 01 / I. 1 / 2658 / 2023  
 Lampiran : ..... Eks  
 Hal : Izin Penelitian

9 Mei 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD.Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus  
 Di – Tanggamus

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tanjungpurwati Tahun Akademik 2022/2023, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut :

| No | NAMA                             | JUDUL PENELITIAN  | TEMPAT PENELITIAN     |
|----|----------------------------------|---|-----------------------|
| 1  | DEVIA SAFITRI<br>NIM: 2013411070 | GAMBARAN PEMBELIAN, PENERIMAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BATIN MANGUNANG, TANGGAMUS | RSUD. BATIN MANGUNANG |

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur  
  
**Dewi Purwaningsih, S.Si.T., M.Kes**  
 NIP: 196705271988012001

Tembusan :  
 1. Ka. Jurusan Gizi  
 2. Ka. Bid Diklat

## Lampiran 3. Surat Balasan Izin Penelitian Rumah Sakit



**PEMERINTAH KABUPATEN TANGGAMUS**  
**RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BATIN MANGUNANG**  
 Alamat : Jalan Soekarno - Hatta Kompleks Islamic Center  
**KOTAAGUNG**

Kotaagung, 29 Mei 2023

Nomor : 353 / 46 / 2023  
 Lampiran : -  
 Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth,  
 Direktur  
 Politeknik Kesehatan Tanjung Karang  
 Di -  
 Tempat

Menindaklanjuti Surat Politeknik Kesehatan Tanjung Karang, Tanggal 16 Maret 2023 Nomor : PP.03.01/I.1/2658/2023 perihal Izin Penelitian:

Nama : **DEVIA SAFITRI**  
 Judul Penelitian : **Gambaran Pembelian, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus.**

Pada prinsipnya kami tidak keberatan yang bersangkutan untuk mengambil data di Rumah Sakit Umum Daerah Batin Mangunang Kotaagung Kabupaten Tanggamus dan tidak untuk dipublikasikan.

Demikian Surat ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Direktur RSUD Batin Mangunang

**dr. MERI YOSEFA, M.H**  
 Pembina Tk. 1  
 NIP. 19770719 201902 2 002

## Lampiran 4. Pernyataan Persetujuan wawancara responden

## INFORMED CONSENT

(PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARA)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : BAGAS ABDI PANGESTU, A.Md-62 .  
 Umur : 29  
 Jenis kelamin : LAKI-LAKI  
 Pekerjaan : ASN  
 Alamat : WONOSOBO, TANJUNGPANAS  
 Nomor HP : 0852 0849 1021

Telah mendapatkan keterangan secara terinci dan jelas mengenai :


1. Tujuan dilakukan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data
4. Bahaya potensial
5. Insentif untuk subject

Dan responden penelitian mendapatkan kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan wawancara tersebut. Oleh karena itu saya (~~bersedia~~/~~tidak bersedia~~\*) secara sukarela untuk menjadi narasumber dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.

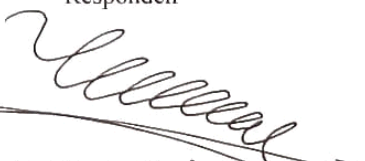
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Kotaagung, .....2023

Peneliti

  
 (...Peneliti...)  
 (...Saputri...)

Responden

  
 (...BAGAS ABDI P. A.Md-62...)

INFORMED CONSENT  
(PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARA)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Emi Sumarni, S.Gz  
 Umur : 38 tahun  
 Jenis kelamin : Perempuan  
 Pekerjaan : PNS  
 Alamat : Kotaagung  
 Nomor HP : 0813-67654019

Telah mendapatkan keterangan secara terinci dan jelas mengenai :


1. Tujuan dilakukan wawancara
2. Perlakuan yang akan diterapkan pada subjek
3. Kerahasiaan data
4. Bahaya potensial
5. Insentif untuk subject

Dan responden penelitian mendapatkan kesempatan mengajukan pertanyaan mengenai segala sesuatu yang berhubungan dengan wawancara tersebut. Oleh karena itu saya (~~bersedia/tidak~~ bersedia\*) secara sukarela untuk menjadi narasumber dengan penuh kesadaran serta tanpa keterpaksaan.


Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa tekanan dari pihak manapun.

Kotaagung, .....2023

Peneliti

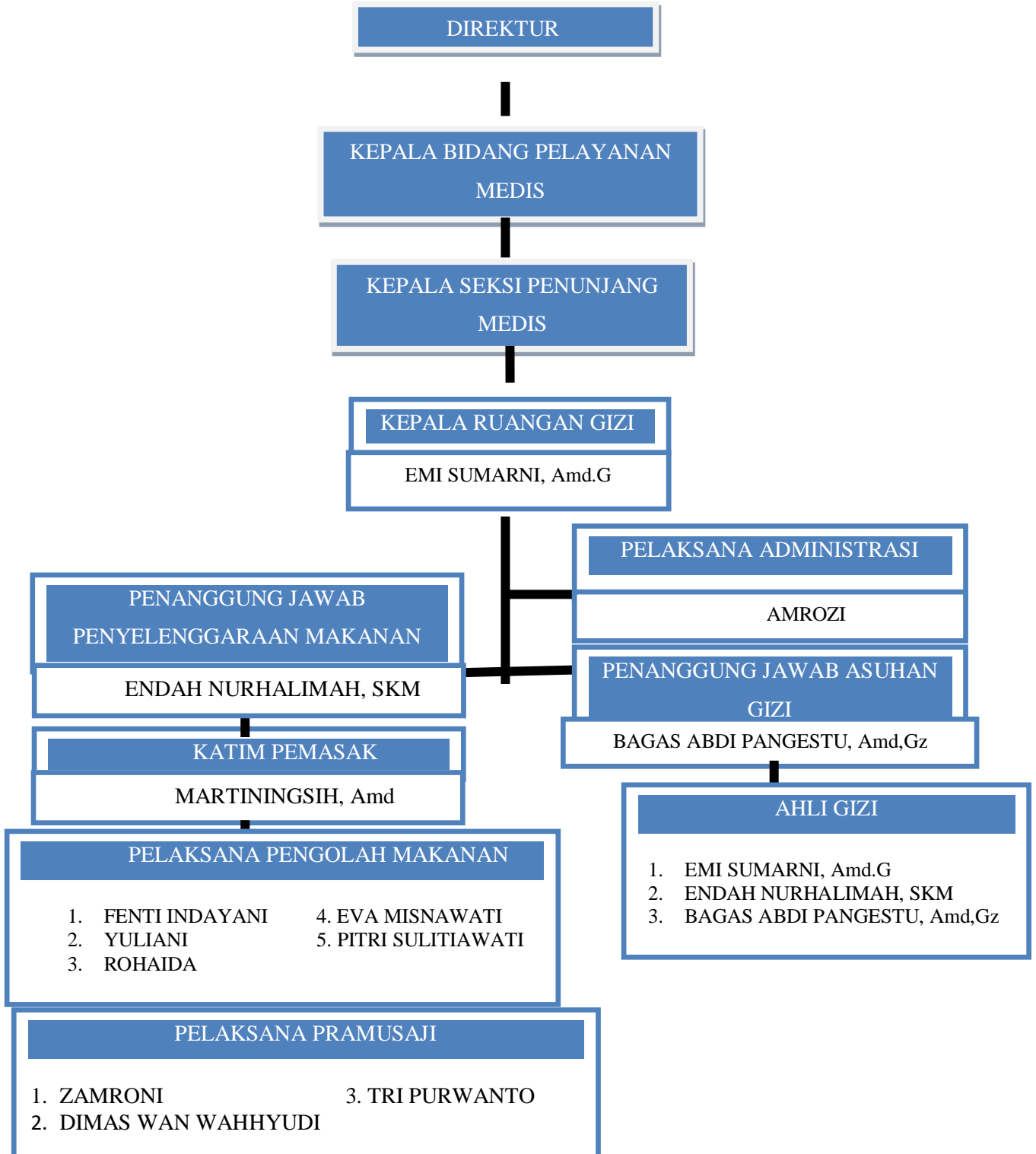
  
 (...Bella Saputri...)

Responden

  
 (...EMI SUMARNI...)

## Lampiran 5. Struktur Organisasi Ruang Instalasi Gizi

**STRUKTUR ORGANISASI  
RUANG INSTALASI GIZI RSUD BATIN MANGUNANG, TANGGAMUS**



## Lampiran 6. Lembar Kuisisioner dan Ceklist

**Lembar Kuisisioner dan Ceklist**  
**Sistem Pembelian bahan makanan**

**A. Pembelian Bahan Makanan**

1. Siapa aja yang terlibat dalam pembelian bahan makanan?
2. Dengan metode apakah pembelian bahan makanan yang dilaksanakan oleh Rumah Sakit?
3. Prinsip apakah yang digunakan dalam pembelian bahan makanan?
4. Apakah Rumah sakit menggunakan spesifikasi bahan makanan dalam pembelian bahan makanan?
5. Bagaimana frekuensi pembelian bahan makanan oleh Rumah Sakit?

Cheklist  
Syarat Pembelian Bahan Makanan

| <b>NO</b> | <b>Syarat Pembelian Bahan Makanan</b>                                 | <b>Ya</b>   | <b>Tidak</b> |
|-----------|---|-------------|--------------|
| 1.        | Adanya kebijakan rumah sakit tentang prosedur pengadaan bahan makanan | ✓           |              |
| 2.        | Tersedia dana untuk bahan makanan                                     | ✓           |              |
| 3.        | Adanya spesifikasi bahan makanan                                      | ✓           |              |
| 4.        | Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan                  | ✓           |              |
| 5.        | Adanya pesanan bahan makanan untuk satu periode                       | ✓           |              |
|           | <b>Skor</b>   | <b>100%</b> | <b>0%</b>    |



**Lembar Kuisisioner dan Ceklist  
Penerimaan Bahan Makanan**

**A. Penerimaan Bahan Makanan**

**a. Ruang Penerimaan Bahan makanan**

1. Apakah ruang penerimaan dapat di capai oleh kendaraan pengantar bahan makanan ?
2. Apakah ruang penerimaan dekat dengan ruang penyimpanan bahan makanan ?
3. Apakah ruang penerimaan cukup luas untuk memeriksa bahan makanan dan dilengkapi timbangan, alat pengangkut bahan makanan, meja kerja dan peralatan untuk menempatkan bahan makanan?
4. Apakah ruang penerimaan bersih dan aman dari lalat dan serangga?
5. Apakah lantai ruang penerimaan mudah dibersihkan ?

Ceklist

Syarat ruang penerimaan bahan makanan

| NO | Syarat ruang penerimaan bahan makanan  | Ya         | Tidak      |
|----|--|------------|------------|
| 1. | Dapat dicapai oleh kendaraan pengantar bahan makanan.  |            | ✓          |
| 2. | Dekat dengan ruang penyimpanan bahan makanan.  | ✓          |            |
| 3. | Ruangan cukup luas untuk memeriksa bahan makanan dan dilengkapi dengan timbangan, alat pengangkut bahan makanan, meja kerja dan beberapa peralatan untuk menempatkan bahan makanan yang diterima sesuai kebutuhan. | ✓          |            |
| 4. | Bersih dan aman dari binatang pengganggu (lalat dan serangga).   |            | ✓          |
| 5. | Permukaan lantai mudah dibersihkan   | ✓          |            |
|    | <b>Skor</b>  | <b>60%</b> | <b>40%</b> |

**b. Cara penerimaan bahan makanan**

1. Bagaimana cara penerimaan bahan makanan ?
2. apakah petugas menerima faktur dan spesifikasi bahan makanan?

**c. Syarat Penerimaan bahan makanan**

1. Apakah tersedia rincian pesanan bahan makanan harian berupa jumlah bahan makanan yang akan diterima ?
2. Apakah tersedia spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan ?

Ceklist

Syarat penerimaan bahan makanan

| <b>NO</b> | <b>Syarat penerimaan bahan makanan</b>  | <b>Ya</b>   | <b>Tidak</b> |
|-----------|---|-------------|--------------|
| 1.        | Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima | ✓           |              |
| 2.        | Tersedia spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan  | ✓           |              |
|           | <b>Skor</b>   | <b>100%</b> | <b>0%</b>    |

**Lembar Kuisioner dan Ceklist  
Gambaran Penyimpanan Bahan Makanan di Instalasi Gizi**

**A. Kegiatan penyimpanan bahan makanan**

1. Apakah bahan makanan yang telah memenuhi syarat segera dibawa keruang penyimpanan ?
2. Jika bahan makanan langsung digunakan, apakah langsung ditimbang dan diperiksa kemudian dibawa ke ruang persiapan?
3. Apakah dilakukan pelabelan pada bahan makanan?
4. Apakah bahan makanan yang telah kadaluarsa langsung dibuang/dikosongkan dari kontainer?
5. Apakah membuat jadwal pengecekan barang?
6. Apakah terdapat pembukuan untuk pemasukan dan pengeluaran bahan makanan?
7. Apakah buku stok bahan makanan segera diisi?
8. Apakah buku stok diletakan pada tempatnya?
9. Apakah gudang penyimpanan dibuka pada waktu yang ditentukan?
10. Apakah bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang?
11. Apakah bahan makanan diletakkan diatas rak bertingkat?
12. Apakah pintu selalu dalam keadaan tertutup jika tidak ada kegiatan?
13. Apakah suhu ruangan disesuaikan dengan keperluan bahan makanan agar tidak rusak?
14. Apakah selalu ada pengecekan suhu? Berapa kali dalam sehari?
15. Apakah dilakukan pembersihan lemari pendingin/ruang pendingin? Berapa kali dalam satu minggu?
16. Apakah dilakukan pencairan es pada lemari en setelah terjadi pengerasan?
17. Apakah semua bahan makanan yang akan masuk ke ruang pendingin dibungkus plastik/kertas timah?
18. Apakah bahan makanan seperti beras dan gula diletakkan diatas papan/sebagainya?
19. Apakah kunci gudang disimpan oleh satu orang yang diberi kewenangan?
20. Apakah selalu memperhatikan keadaan suhu ruang penyimpanan?

21. Apakah tempat penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan golongan/jenis bahan makanan?
22. Apakah menerapkan sistem FIFO dan FEFO

Ceklist  
kegiatan penyimpanan bahan makanan kering

| No | Kegiatan penyimpanan bahan makanan kering                        | Memenuhi    |           |
|----|--|-------------|-----------|
|    |  | Ya          | Tidak     |
| 1. | Membuang bahan makanan yang telah kadaluarsa                     | ✓           |           |
| 2. | Membuat jadwal pengecekan barang                                 | ✓           |           |
| 3. | Terdapat pembukuan untuk pemasukan dan pengeluaran bahan makanan | ✓           |           |
| 4. | Segera mengisi buku stok dan meletakkan pada tempatnya           | ✓           |           |
| 5. | Gudang penyimpanan dibuka pada waktu tertentu                    | ✓           |           |
| 6. | Bahan makanan diletakkan diatas rak                              | ✓           |           |
| 7. | Pintu selalu tertutup jika tidak ada kegiatan                    | ✓           |           |
| 8. | Selalu ada pengecekan suhu                                       | ✓           |           |
| 9. | Melakukan sistem FIFO dan FEFO                                   | ✓           |           |
|    | <b>Skor</b>  | <b>100%</b> | <b>0%</b> |

Ceklist  
kegiatan penyimpanan bahan makanan segar

| No | Kegiatan penyimpanan bahan makanan segar  | Memenuhi     |              |
|----|---|--------------|--------------|
|    |   | Ya           | Tidak        |
| 1. | Segera membawa bahan makanan yang telah memenuhi syarat ke ruang penyimpanan            | ✓            |              |
| 2. | Langsung ditimbang dan dibawa ke ruang persiapan  | ✓            |              |
| 3. | Bahan makanan tidak disimpan lebih dari 3 hari  | ✓            |              |
| 4. | Bahan makanan sebelum disimpan dibersihkan terlebih dahulu                              | ✓            |              |
| 5. | Sebelum dimasukkan dalam lemari pendingin, bahan makanan dibungkus plastik/kertas timah | ✓            |              |
| 6. | Selalu ada pengecekan suhu  |              | ✓            |
| 7. | Menerapkan sistem FIFO  | ✓            |              |
|    | <b>Skor</b>   | <b>88,8%</b> | <b>12,2%</b> |

## B. Ruang penyimpanan bahan makanan

### 1. Ruang penyimpanan bahan makanan kering

- a. Apakah bahan makanan ditempatkan secara teratur?
- b. Adanya sistem FIFO untuk bahan makanan ?
- c. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan?
- d. Apakah mengisi kartu stok bahan makanan segera tanpa ditunda?
- e. Apakah bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlubang ?
- f. Apakah pintu gudang selalu dikunci saat tak ada kegiatan dan dibuka pada waktu yang telah ditentukan ?
- g. Apakah pegawai yang masuk gudang hanya pegawai yang ditentukan ?
- h. Apakah suhu ruangan berkisar antara 19-21°C?
- i. Apakah pembersihan ruangan dilakukukn dalam 2 kali seminggu?
- j. Apakah dilakukan penyemprotan ruangan dengan insektisida?
- k. Apakah setiap lubang yang terdapat di ruang penyimpanan berkasa?
- l. Jarak rak bahan makanan dengan lantai yaitu 15 cm?
- m. Jarak rak bahan makanan dengan dinding yaitu 5 cm?
- n. Jarak rak bahan makanan dengan langit-langit yaitu 60 cm?
- o. Apakah pencahayaan pada ruang penyimpanan telah cukup dan ruanagn tidak lembab?

#### Ceklist

#### Ruang penyimpanan bahan makanan kering

| No | Penyimpanan bahan makanan kering   | Memenuhi |       |
|----|--|----------|-------|
|    |  | Ya       | Tidak |
| 1. | Ditempatkan secara teratur   | ✓        |       |
| 2. | Menerapkan sistem FIFO   | ✓        |       |
| 3. | Pengisian kartu stock bahan makanan segera diisi tanpa ditunda, diperiksa dan diteliti | ✓        |       |
| 4. | Kartu stock dan pengeluaran diletakkan pada tempatnya                                  | ✓        |       |
| 5. | Pembukaan gudang pada waktu yang ditentukan,   | ✓        |       |
| 6. | Bahan makanan disimpan dalam wadah tertutup, terbungkus dan tidak berlubang            | ✓        |       |
| 7. | Pintu gudang selalu terkunci   | ✓        |       |
| 8. | Suhu ruangan sekitar antara 19-21°C  |          | ✓     |

| No  | Penyimpanan bahan makanan kering                   | Memenuhi           |                    |
|-----|--|--------------------|--------------------|
|     |  | Ya                 | Tidak              |
| 9.  | Pembersihan ruangan dua kali seminggu              | ✓                  |                    |
| 10. | Penyemprotan insektisida dilakukan secara periodik |                    | ✓                  |
| 11. | Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa      |                    | ✓                  |
| 12. | Ketentuan rak penyimpanan bahan makanan            |                    |                    |
|     | Jarak rak dengan lantai : 15 cm                    | ✓                  |                    |
|     | Jarak rak dengan dinding : 5 cm                    | ✓                  |                    |
|     | Jarak rak dengan langit-langit : 60 cm             | ✓                  |                    |
| 13. | Suhu ruangan tidak lembab                          | ✓                  |                    |
| 14. | Pencahayaan gudang cukup                           | ✓                  |                    |
|     | <b>skor</b>  | <b>81,25<br/>%</b> | <b>18,75<br/>%</b> |

## 2. Ruang penyimpanan bahan makanan basah

- a. Bagaimanakah penanganan bahan makanan dalam penyimpanan bahan makanan segar yang disimpan dalam lemari pendingin?
- b. Apakah dilakukan pengecekan suhu pada lemari pendingin di gudang penyimpanan bahan makanan?
- c. Apakah dilakukan pemisahan antara bahan berbau keras dengan bahan makanan yang tidak berbau keras?
- d. Apakah penyimpanan buah selalu disimpan dalam lemari pendingin?
- e. Berapa lamakah masa simpan bahan makanan ?
- f. Apakah dilakukan pelabelan pada bahan makanan?
- g. Apakah terdapat kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan?
- h. Apakah sebelum bahan makanan segar disimpan dilemari pendingin dilakukan pembersihan terlebih dahulu?
- i. Apakah semua bahan makanan segar dibungkus plastik/ wadah ?

## Ceklist

## Ruang penyimpanan bahan makanan basah

| No | Penyimpanan bahan makanan ruang pendingin  | Memenuhi   |            |
|----|--|------------|------------|
|    |  | Ya         | Tidak      |
| 1. | Suhu sesuai dengan keperluan bahan makanan yang disimpan.<br>Freezer : < 0 °C<br>Buah dan sayur : 10 – 15 °C<br>Daging, ikan dan unggas tidak lebih 3 hari : 4-10 °C | ✓          |            |
| 2. | Pengecekan suhu dilakukan dua kali sehari dengan pembersihan lemari pendingin setiap hari  |            | ✓          |
| 3. | Dilakukan pembersihan lemari pendingin dan pencairan es  | ✓          |            |
| 4. | Memperhatikan suhu buah dan sayur  |            | ✓          |
| 5. | Pintu lemari pendingin di tutup segera   | ✓          |            |
|    | <b>Skor</b>  | <b>60%</b> | <b>40%</b> |

Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan







## Lampiran 8. Spesifikasi Bahan makanan



**PEMERINTAH KABUPATEN TANGGAMUS**  
**RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BATIN MANGUNANG**  
 Alamat : Jalan Soekarno - Hatta Kompleks Islamic Center  
**K O T A A G U N G**

| NO | PESANAN        | HARGA (Rp)   | KETERANGAN/SPEKIFIKASI  |
|----|----------------|--------------|---|
| 1  | Beras          | 14500/kg     | Warna putih, tidak bau apek, tidak berketu dan berbatu                                  |
| 2  | Buncis         | 18500/kg     | Segar, muda, warna hijau muda, panjang $\pm 15$ cm                                      |
| 3  | Kacang Panjang | 6000/ikat    | Segar, hijau tidak berulat, tidak busuk, per ikat 8-10bh                                |
| 4  | Oyong          | 17000/kg     | Warna hijau tua, segar, muda, uk. 20-30cm   |
| 5  | Kembang Kol    | 25000/kg     | Segar, muda bersih, tanpa tangkai dan daun, 1bh beratnya 1/2kg                          |
| 6  | Putren         | 18000/kg     | Segar, berwarna putih, biji jagung halus, bersih  |
| 7  | Caisim         | 5500/ikat    | Segar, muda, warna hijau, tidak berulat, daun tidak berlubang                           |
| 8  | Bayam          | 5000/ikat    | Segar, muda, bersih, akar dan daun tdk berlubang, tdk berulat, warna hijau              |
| 9  | Katuk          | 5000/ikat    | Segar, muda, bersih, daun tdk berlubang, tdk berulat, warna hijau tua                   |
| 10 | Wortel         | 13500/kg     | Segar, muda, bersih, berwarna orange, tanpa daun diameter $\pm 3-4$ cm                  |
| 11 | Labu Siam      | 11500/kg     | Segar, muda, bersih, berwarna hijau muda  |
| 12 | Kentang        | 17500/kg     | Segar, bersih, besar rata-rata diameter 7cm, tidak busuk                                |
| 13 | Tauge          | 16500/kg     | Segar, muda, belum terlihat pucuk daunnya, bersih dari kulit tauge                      |
| 14 | Jagung Manis   | 13500/kg     | Berwarna kuning segar, muda, sudah dibersihkan dari kulitnya, tdk berulat               |
| 15 | D. Sop/Bawang  | 6000/ikat    | Warna hijau, segar, muda, bersih tanpa akar, besar batang sedang                        |
| 16 | Tomat          | 15000/kg     | Berwarna merah segar, bersih, tidak busuk, keras dan utuh, per kilo isi 10-12bh         |
| 17 | Terong         | 10000/kg     | Bersih, muda, warna ungu mengkilat, tidak busuk, per kilo isi 6-7 bh                    |
| 18 | Kacang Tanah   | 35000/kg     | Bersih, segar, tidak busuk, tidak apek, tidak ada kutunya                               |
| 19 | Tahu           | 1000/biji    | Barang baru, murni, putih, tdk berlubang, tdk asam dan bau, padat, berat 40-50gr/bj     |
| 20 | Tahu kulit     | 1000/biji    | Barang baru, murni, kulit tahu warna kuning kecoklatan, bersih, tdk asam dan bau, padat |
| 21 | Tempe          | 6000/lonjor  | Barang baru, padat, murni (asli kedelai), dan bersih, tidak asam. berat 400 gr/bks      |
| 22 | Bawang Merah   | 40000/kg     | Bawang merah brebes, uk.sedang, bersih dari akar, tidak busuk, kering, tidak bertunas   |
| 23 | Bawang Putih   | 28000/kg     | Bersih, kering, tidak busuk, ukuran siung sedang  |
| 24 | Asam Jawa      | 1000/bungkus | Kemasan kecil, berwarna hitam, tidak busuk, tidak berbau                                |
| 25 | Daun Salam     | 3000/ikat    | Warna hijau muda, tidak berlubang, tidak busuk, segar                                   |
| 26 | Jahe           | 23000/kg     | Jenis jahe putih. bersih tidak ada tanah. tidak busuk dan tidak kering                  |
| 27 | Kunyit         | 23000/kg     | Warna kuning, bersih dari tanah, tidak busuk, kering                                    |
| 28 | Laos           | 15000/kg     | Warna putih kemerahan, bersih dari tanah, tidak busuk, kering                           |
| 29 | Serai          | 4000/ikat    | Warna putih, bersih dari daun dan akar. 8- 10 batang per ikat                           |
| 30 | Lada           | 140000/kg    | Putih, bersih, butiran besar, bebas dari kerikil dan logam                              |
| 31 | Pala           | 1500/biji    | Biji pala dengan kulit, warna kehitaman   |
| 32 | Ketumbar       | 60000/kg     | Kuning, bersih, tidak ada tangkai, btran halus  |
| 33 | Kemiri         | 55000/kg     | Putih, bersih, tidak ada sisa kulit, tidak ada butiran yang busuk                       |

## Lampiran 9. Daftar Belanjaan

**DAFTAR BELANJA BAHAN MAKANAN**

H8 Minggu, 7 - 5 - 2023  
 Hari/Tgl: Sabtu 5-5-2023

**MENU**

Makan Sore : Bening toge + wortel + putren  
 Bacem hati ayam  
 Bacem ikan (diet)  
 Bacem tempe  
 Buah (kls 1 & 2)

Makan Pagi : Tumis kacang panjang + wortel + toge  
 Telur puyuh bb unkep + ikan bb unkep  
 Tahu goreng

Makan Siang : Bening katuk + labu siam + wortel  
 Ikan Mas goreng  
 Tahu bb Opor  
 Ikan bb Opor

Buah

**DAFTAR BELANJA**

| NO. | NAMA BAHAN                   | JUMLAH    | KETERANGAN |
|-----|------------------------------|-----------|------------|
| 1   | Hati ayam                    | 20        |            |
| 2   | Ayam (untk bubur)            |           |            |
| 3   | Ikan Mas                     | 35        |            |
| 4   | Tahu                         | 50        |            |
| 5   | Tempe                        | 3         |            |
| 6   | Toge 2x                      | 1/4 + 1/4 |            |
| 7   | Wortel                       | 2         |            |
| 8   | Putren                       | 1/2       |            |
| 9   | Labu siam                    | 1/2       |            |
| 10  | Daun sop bawang              | -         |            |
| 11  | Buah Pisang                  | 2         |            |
|     | pir                          | 1         |            |
| 12  | Snack                        | 10 + 10   |            |
| 13  | Kara                         |           |            |
| 14  | Katuk                        | 2         |            |
| 15  | Ikan nibung (diet+Kls+covid) | 1         |            |
| 16  | Telur puyuh                  | 10 rb     |            |
| 17  | Kacang panjang               | 2         |            |
| 18  | Cabe                         |           |            |
| 19  | Tomat                        |           |            |
| 20  | Nugget                       |           |            |
| 21  | Toge                         |           |            |
| 22  | Timun                        |           |            |
| 23  |                              |           |            |
| 24  |                              |           |            |
| 25  |                              |           |            |

## Lampiran 10. Kartu Stok

| NO | HARI /<br>TANGGAL       | JUMLAH |       | SALDO | TTD / NAMA |
|----|-------------------------|--------|-------|-------|------------|
|    |                         | KELUAR | MASUK |       |            |
|    | 1 - 1 - 2023            |        |       | 20    |            |
|    | 9 - 1 - 2023            | 4      |       | 16    |            |
|    | 17 - 1 - 2023           | 4      |       | 12    |            |
|    | <del>21</del> - 21 - 22 | 3      |       | 9     |            |
|    | 25 - 1 - 22             | 3      |       | 7     |            |
|    | 29 - 1 - 22             |        | 35    | 42    |            |
|    | 3 - 3 - 23              | 4      |       | 38    |            |
|    | 7 - 3 - 23              | 8      |       | 30    |            |
|    | 13 - 3 - 23             | 5      |       | 25    |            |
|    | 18 - 3 - 23             | 5      |       | 20    |            |
|    | 22 - 3 - 22             | 5      |       | 15    |            |
|    | 28 - 3 - 22             | 5      |       | 10    |            |
|    | 7 - 4 - 23              |        | 35    | 45    |            |
|    | 17 - 4 - 2              | 10     |       | 35    |            |

Lampiran 11. Data Pasien Rawat Inap Tahun 2022

REKAPITULASI PASIEN RAWAT INAP RSUD KOTAAGUNG  
TAHUN 2022

| BULAN     | KLASIFIKASI PASIEN |                |               |                | CARA PASIEN KELUAR |                |              |              |           |              | KEADAN PASIEN KELUAR |     |         |     | JUMLAH OS | HARI PERAWATAN |      |    |    |    |    |      |      |
|-----------|--------------------|----------------|---------------|----------------|--------------------|----------------|--------------|--------------|-----------|--------------|----------------------|-----|---------|-----|-----------|----------------|------|----|----|----|----|------|------|
|           | UMUM               | BRIJS          | JAMPERSAL     | KLEIM COVID    | PULANG             | DIRUJUK        | PINDAH HUANG | PULANG PAKSA | LAIN-LAIN | HIDUP        | <48 jam              |     | >48 jam |     |           |                |      |    |    |    |    |      |      |
|           | JUMLAH PASIEN      | HARI PERAWATAN | JUMLAH PASIEN | HARI PERAWATAN | JUMLAH PASIEN      | HARI PERAWATAN |              |              |           | BELUM SEMBUH | SEMBUH               | L   | P       | L   | P         |                |      |    |    |    |    |      |      |
| JANUARI   | 52                 | 143            | 181           | 854            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 188          | 168                  | 9   | 3       | 16  | 19        | 26             | 189  | 4  | 3  | 6  | 3  | 233  | 807  |
| FEBRUARI  | 36                 | 58             | 150           | 699            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 170          | 162                  | 10  | 9       | 13  | 18        | 32             | 170  | 6  | 9  | 2  | 1  | 220  | 894  |
| MARET     | 42                 | 100            | 132           | 525            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 162          | 162                  | 7   | 7       | 7   | 14        | 21             | 152  | 4  | 6  | 2  | 2  | 187  | 665  |
| APRIL     | 37                 | 100            | 116           | 476            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 123          | 123                  | 4   | 3       | 8   | 17        | 26             | 123  | 5  | 6  | 3  | 3  | 166  | 684  |
| MEL       | 42                 | 100            | 139           | 497            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 164          | 164                  | 4   | 3       | 12  | 18        | 19             | 144  | 9  | 5  | 1  | 3  | 181  | 697  |
| JUNI      | 30                 | 92             | 132           | 524            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 132          | 132                  | 5   | 5       | 3   | 14        | 13             | 136  | 3  | 3  | 5  | 3  | 163  | 558  |
| JULI      | 42                 | 137            | 158           | 843            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 171          | 171                  | 9   | 2       | 14  | 19        | 25             | 171  | 3  | 4  | 4  | 5  | 212  | 798  |
| AGUSTUS   | 52                 | 142            | 244           | 1050           | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 261          | 261                  | 14  | 9       | 15  | 19        | 27             | 201  | 5  | 3  | 0  | 2  | 298  | 1202 |
| SEPTEMBER | 51                 | 142            | 206           | 834            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 228          | 228                  | 10  | 3       | 11  | 12        | 24             | 226  | 4  | 2  | 2  | 4  | 262  | 907  |
| OKTOBER   | 52                 | 130            | 219           | 890            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 217          | 217                  | 1   | 6       | 19  | 19        | 36             | 217  | 4  | 5  | 3  | 4  | 271  | 1027 |
| NOVEMBER  | 47                 | 130            | 233           | 815            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 166          | 166                  | 12  | 5       | 7   | 24        | 26             | 206  | 8  | 8  | 4  | 4  | 250  | 946  |
| DESEMBER  | 20                 | 77             | 144           | 574            | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 134          | 134                  | 6   | 5       | 13  | 19        | 20             | 134  | 7  | 5  | 3  | 4  | 173  | 671  |
| TOTAL     | 512                | 1397           | 2044          | 8225           | 0                  | 0              | 0            | 0            | 0         | 2125         | 2125                 | 112 | 45      | 138 | 194       | 293            | 2129 | 62 | 59 | 35 | 38 | 2616 | 8915 |

116.0000.2022  
dik TT 121

Lampiran 12. Ceklist Pengecekan Suhu

RSUD KOTAAGUNG  
SUHU GUDANG BAHAN MAKANAN KERING

| TGL   | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |   |   |   |   |   |
|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|
| °C    | 35 | 34 | 33 | 32 | 31 | 30 | 29 | 28 | 27 | 26 | 25 | 24 | 23 | 22 | 21 | 20 | 19 | 18 | 17 | 16 | 15 | 14 | 13 | 12 | 11 | 10 | 9  | 8  | 7  | 6  | 5  | 4 | 3 | 2 | 1 |   |
| Rh    | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Paral |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
| Paral |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |
| Paral |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |   |   |

Perangung Jawab

Endah Nurhalimah, SKM  
NIP. 197703092000122001

Kotaagung, Bulan Januari 2023

Lampiran 13. Laporan Penggunaan Bahan Makanan

BULAN : Mei 2013

**LAPORAN PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN BASAH**

| No | Nama Bahan      | Satuan | Volume / Tanggal |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | Jumlah total |
|----|-----------------|--------|------------------|------|--------|------|-----|-----|----|----|----|----|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------------|
|    |                 |        | 1                | 2    | 3      | 4    | 5   | 6   | 7  | 8  | 9  | 10 | 11  | 12  | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |              |
| 1  | Ayam            | Ekor   | 1                | 2    | 3      | 4    | 5   | 6   | 7  | 8  | 9  | 10 | 11  | 12  | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |              |
| 2  | Hati ayam       | buah   | 12               | 2    | 2,5    | 12   | 10  | 10  | 10 | 10 | 10 | 10 | 10  | 10  | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |              |
| 3  | Ikan Nibung     | Kg     | 1,5              | 1    | 1/2    | 1/5  | 1/2 | 1/5 | 1  | 1  | 1  | 1  | 1,5 | 2,5 | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  |    |              |
| 4  | Ikan Mas        | Ekor   |                  |      | 25     |      |     |     | 25 |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 5  | Ikan Lela       | Ekor   |                  |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 6  | Bakso Ikan      | Kg     | 10.000           |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 7  | Bakso Daging    | Butir  | 10               |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 8  | Telur puyuh     | Butir  | 20               | 20   | 10.000 |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 9  | Tahu putih      | Buah   | 20               | 20   |        | 40   |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 10 | Tahu Kuning     | Buah   | 4                | 3    | 5      |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 11 | Tempe           | Buah   | 4                | 3    | 5      |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 12 | Bayam           | ikat   |                  |      |        | 2    |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 13 | Wortel          | Kg     | 2                | 2,5  | 1      |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 14 | Putren          | Kg     | 1                | 1    | 1      |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 15 | Buncis          | Kg     | 1                |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 16 | Katuk           | ikat   |                  |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 17 | Kentang         | Kg     | 3                |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 18 | Jagung manis    | Kg     | 1,5              |      |        | 1    |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 19 | Casim           | ikat   | 4                |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 20 | Labu siam       | Kg     |                  |      |        | 1    |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 21 | Toge            | Kg     | 1/2              |      | 3/4    | 1/2  |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 22 | Kembang kol     | Kg     |                  |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 23 | Terong          | Kg     |                  |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 24 | Tomat           | Kg     |                  |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 25 | Kacang panjang  | ikat   |                  |      |        | 3    |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 26 | Kacang Tanah    | Kg     |                  |      |        | 1/4  |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 27 | Daun Sop bawang | Kg     | 3000             | 3000 | 3000   | 3000 |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 28 | Sawi Putih      | Kg     |                  |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |
| 29 | Orong           | Kg     | 1                |      |        |      |     |     |    |    |    |    |     |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |              |