

LAMPIRAN

Lampiran 1

KUISIONER DAN CHEKLIST PENELITIAN PROSES PERENCANAAN MENU DAN PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BATIN MANGUNANG KABUPATEN TANGGAMUS

A. Perencanaan Menu

1. Siapa saja yang terlibat dalam perencanaan menu ?
2. Berapa lama siklus menu yang digunakan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus?

CHEKLIST

No.	Indikator	Standar RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus	
		Terlaksana	Tidak Terlaksana
	Langkah–langkah Perencanaan Menu		
1.	Membentuk tim kerja		
2.	menetapkan macam menu		
3.	Menetapkan siklus menu		
4.	Menetapkan pola menu		
5.	menetapkan besar porsi		
6.	Mengumpulkan macam hidangan pagi, siang, malam pada satu putaran menu		
7.	Merancang format menu		
8.	Melakukan penilaian menu dan merevisi menu		
9.	Melakukan test awal menu		

B. Pemesanan Bahan Makanan

1. Siapa saja yang terlibat dalam proses pemesanan bahan makanan ?
2. Kapan pemesanan bahan makanan dilakukan ?
3. Apa sajakah jenis-jenis bahan makanan yang dipesan?
4. Apa saja langkah-langkah yang dilakukan dalam pemesanan bahan makanan ?

CHEKLIST

NO	Pesyaratan Pemesanan Bahan Makanan	Ada	Tidak ada
1	Adanya kebijakan RS tentang prosedur pemesanan bahan makanan		
2	Tersedia dana untuk bahan makanan		
3	Spesifikasi bahan makanan		
4	Adanya menu dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu		
5	Adanya pesanan bahan makanan dalam satu periode menu		
6	Pedoman menu		

C. Pembelian Bahan Makanan

1. Siapa saja yang terlibat dalam proses pembelian bahan makanan ?
2. Bagaimanakah cara pembelian bahan makanan yang dilakukan ?
3. Menggunakan sistem apakah dalam melakukan pembelian bahan makanan ?
4. Prinsip apakah yang digunakan dalam pembelian bahan makanan?
5. Metode pembelian bahan makanan apakah yang digunakan di Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten Tanggamus?

CHEKLIST

Dokumen Kelengkapan Pembelian Bahan Makanan

NO	Kegiatan yang diobservasi	Ada	Tidak ada
1	Kontrak Rekanan		
2	Spesifikasi bahan makanan		

D. Penerimaan Bahan Makanan

1. Siapa saja yang terlibat dalam proses penerimaan bahan makanan ?
2. Bagaimana bentuk penerimaan bahan makanan yang dilakukan ?
3. Apakah bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan?
4. Bagaimana dengan bahan makanan yang tidak memenuhi spesifikasi?
5. Adakah ruang khusus untuk penerimaan bahan makanan?
6. Apakah tempat penerimaan bahan makanan dapat dicapai oleh kendaraan pengantar barang?
7. Apakah tersedia tempat sampah di ruang penerimaan bahan makanan?
8. Bila ya, bagaimanakah keadaan tempat sampah?

CHEKLIST

NO	Persyaratan penerimaan Bahan Makanan	Ada	Tidak ada
1.	Tersedianya daftar pesanan bahan makanan berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima pada waktu tertentu		
2.	Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan		

Lampiran 2

**MASTER TABEL PENELITIAN
GAMBARAN PERENCANAAN MENU DAN PENGADAAN BAHAN MAKANAN DI RSUD BATIN MANGUNANG
KABUPATEN TANGGAMUS**

No.	Inisial	Lama Kerja (tahun)	Langkah-langkah Perencanaan Menu									Sistem Pengadaan Bahan Makanan									
												A						B		C	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	1	2	1	2
1	ES	12	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TT	T	T	T	T
2	YD	8	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TT	T	T	T	T
3	M	15	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	TT	T	T	T	T

Keterangan :

T : Terlaksana

TT : Tidak Terlaksana

A : Pemesanan Bahan Makanan

B : Pembelian Bahan Makanan

C : Penerimaan Bahan Makanan

Lampiran 3

**SIKLUS MENU INSTALASI GIZI
RSUD BATIN MANGUNANG KABUPATEN TANGGAMUS**

HARI H-1	PAGI			SIANG			SORE		
	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Nugget	Nugget	Nugget	Bening katuk jagung Wortel	Bening katuk jagung wortel	Bening katuk jagung wortel	Tumisbuncis, wortel, putren	Tumis buncis, wortel, putren	Tumis buncis, wortel, putren
	Tempe Mendoan	Tempe Mendoan	Tempe Mendoan	Lele goring	Lele goreng	Lele goring	Hati bb ungkep	Hati bb ungkep	Hati bb ungkep
	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Ayam bb ungkep	Tahu bb ungkep	Tahu bb ungkep	Ikan bb ungkep (diet)	Ikan bb ungkep (diet)	Ikan bb ungkep (diet)
				Tahu bb ungkep	Semangka	Semangka	Tempe goreng	Tempe goreng	Tempe goreng
				Melon			Semangka	Semangka	
	Snack Pagi								
	Teh manis						Snack sore		
	Bolu kukus						Teh manis		
							Martabak telur		
H-2	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Semur telur ayam	Semur telur ayam	Semur telur ayam	Sop sayuran	Sop sayuran	Sop sayuran	Capcay	Capcay	Capcay
	Tahu Goreng	Tahu Goreng	Tahu Goreng	Ikan goring tepung	Ikan goring tepung	Ikan goring tepung	Telur bb semur	Telur bb semur	Telur bb semur
	Tumis buncis, wortel, putren	Tumis buncis, wortel, putren	Tumis buncis, wortel, putren	Tahu bb tomat	Tahu bb tomat	Tahu bb tomat	Tempe bb semur	Tempe bb semur	Tempe bb semur
				Sop bakso daging	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang	
				Pir					
	Snack Pagi						Snack Sore		

	Teh manis						Teh manis		
	Risoles						Donat		
H-3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Telur ceplok	Telur ceplok	Telur ceplok	Bening oyong wortel	Bening oyong wortel	Bening oyong wortel	Tumis kacang pjpg wortel	Tumis kacang pjpg wortel	Tumis kacang pjpg wortel
	Tahu Bacem	Tahu Bacem	Tahu Bacem	Ikan bb tomat	Ikan bb tomat	Ikan bb tomat	Hati garang asem	Hati garang asem	Hati garang asem
	Capcay	Capcay	Capcay	Ayam Goreng Tepung	Bakwan jagung	Bakwan jagung	Ikan bb kuning (diet)	Ikan bb kuning (diet)	Ikan bb kuning (diet)
				Bakwan jagung		Semangka	Tahu bb kuning	Tahu bb kuning	Tahu bb kuning
				Jeruk	Semangka		Semangka	Semangka	
	Snack pagi						Snack Sore		
	Teh manis						Teh manis		
	Puding						Talam Ubi		
H-4	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Telur ayam bb kuning	Telur ayam bb kuning	Telur ayam bb kuning	Ikan Mas Goreng	Ikan Mas Goreng	Ikan Mas Goreng	Ikan bb Kecap	Ikan bb Kecap	Ikan bb Kecap
	Tempe Goreng	Tempe Goreng	Tempe Goreng	Telur puyuh bb kuning	Tempe BB Kuning	Tempe BB Kuning	Tahu bb Kecap	Tahu bb Kecap	Tahu bb Kecap
	Tumis Kacang Panjang Wortel	Tumis Kacang Panjang Wortel	Tumis Kacang Panjang Wortel	Tempe BB Kuning	Soto	Soto	Bening Bayam wortel oyong	Bening Bayam wortel oyong	Bening Bayam wortel oyong
				Soto	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang	
				Melon					
	Snack Pagi						Snack Sore		
	Teh manis						Teh manis		
	Kue sus						Kue lumpur		

							pisang		
H-5	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Nugget	Nugget	Nugget	Ayam Goreng Tepung	Ayam Goreng Tepung	Ayam Goreng Tepung	Hati bb Semur	Hati bb Semur	Hati bb Semur
	Tahu bb kuning	Tahu bb kuning	Tahu bb kuning	Ikan bb tomat	Tahu bb Tomat	Tahu bb Tomat	Ikan bb semur (diet)	Ikan bb semur (diet)	Ikan bb semur (diet)
	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Tahu bb tomat	Sayur Asem	Sayur Asem	Acar kuning tempe buncis wortel	Acar kuning tempe buncis wortel	Acar kuning tempe buncis wortel
				Sayur asem	Semangka	Semangka	Semangka	Semangka	
				Kelengkeng					
	Snack Pagi						Snack Sore		
	Teh Manis						Teh manis		
	Bolu Pelangi						Martabak Telur		
H-6	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Semur Telur Ayam	Semur Telur Ayam	Semur Telur Ayam	Lele Goreng	Lele Goreng	Lele Goreng	Telur Ceplok	Telur Ceplok	Telur Ceplok
	Tempe Mendoan	Tempe Mendoan	Tempe Mendoan	Telurpuyuh bb ungkep	Tahu bb ungkep	Tahu bb ungkep	Tempe bb ungkep	Tempe bb ungkep	Tempe bb ungkep
	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Tahu bb ungkep	Sayur Lodeh	Sayur Lodeh	Tumis oyong toge wortel	Tumis oyong toge wortel	Tumis oyong toge wortel
				Sayur lodeh	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang	

				Apel					
	Snack Pagi						Snack Sore		
	Teh manis						Teh Manis		
	Bolu Kukus						Martabak Telur		
	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
H-7	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Telur dadar wortel	Telur dadar wortel	Telur dadar wortel	Ikan bb Tomat	Ikan bb Tomat	Ikan bb Tomat	Garang asem hati ayam	Garang asem hati ayam	Garang asem hati ayam
	Tahu Bacem	Tahu Bacem	Tahu Bacem	Sop bakso ikan	Tahu goreng	Tahu goreng	Garang asem ikan (diet)	Garang asem ikan (diet)	Garang asem ikan (diet)
	Capcay	Capcay	Capcay	Tahu goreng	Sop wortel kentang buncis	Sop wortel kentang buncis	Bacem tempe	Bacem tempe	Bacem tempe
				Sop wortel kentang buncis	Semangka	Semangka	Bening toge wortel labu siam	Bening toge wortel labu siam	Bening toge wortel labu siam
				Pir			Semangka	Semangka	
	Snack Pagi								
	Teh Manis						Snack Sore		
	Risoles						Teh Manis		
							Donat		
	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
H-8	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Telur puyuh bb ungkep	Telur puyuh bb ungkep	Telur puyuh bb ungkep	Ikan mas goreng	Ikan mas goreng	Ikan mas goreng	Telur dadar	Telur dadar	Telur dadar
	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Ayam bb opor	Tahu bb opor	Tahu bb opor	Tempe bb semur	Tempe bb semur	Tempe bb semur
	Tumis Kacang Panjang Wortel	Tumis Kacang Panjang Wortel	Tumis Kacang Panjang Wortel	Tahu bb opor	Bening Katuk Toge wortel	Bening Katuk Toge wortel	Sop jagung manis, wortel, soun	Sop jagung manis wortel, soun	Sop jagung manis wortel, soun

				Bening Katuk Toge wortel	Pisang	Pisang	Pisang	Pisang	
				Jeruk					
	Snack Pagi						Snack Sore		
	Teh Manis						Teh Manis		
	Puding						Kue Talam Ubi		
	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
H-9	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Ikan bb pindang	Ikan bb pindang	Ikan bb pindang	Soto	Soto	Soto	Cah caisin, tahu, wortel	Cah caisin, tahu, wortel	Cah caisin, tahu, wortel
	Tahu bb Ungkep	Tahu bb Ungkep	Tahu bb Ungkep	Ayam bb ungkep	Ayam bb ungkep	Ayam bb ungkep	Ikan bb tomat	Ikan bb tomat	Ikan bb tomat
	Tumis labu siam wortel	Tumis labu siam wortel	Tumis labu siam wortel	Tahu goreng	Tahu goreng	Tahu goreng	Semangka	Semangka	
				Telur puyuh bb ungkep	Semangka	Semangka			
				Melon					
	Snack Pagi						Snack Sore		
	Teh manis						Teh manis		
	Kue sus						Kue lumpur pisang		
	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3
H-10	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Nugget	Nugget	Nugget	Tumis jagung manis, wortel, buncis	Tumis jagung manis wortel, buncis	Tumis jagung manis wortel, buncis	Cah tahu, tauge, wortel	Cah tahu, tauge, wortel	Cah tahu, tauge, wortel
	Tempe Bacem	Tempe Bacem	Tempe Bacem	Sop ayam cacah	Sop ayam cacah	Sop ayam cacah	Pindang ikan	Pindang ikan	Pindang ikan
	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Tumis Wortel Oyong	Sop bakso daging	Tahu goreng	Tahu goreng	Pisang	Pisang	

				Tahu goreng	Pisang	Pisang			
				Kelengkeng					
	Snack Pagi						Snack Sore		
	Teh manis						Teh manis		
	Bolu pelangi						Puding		
H-11	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 1	Kelas 3	Kelas 3
	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB	BB/NB
	Rolade Telur Ayam	Rolade Telur Ayam	Rolade Telur Ayam	Bening bayam, jagung manis, toge	Bening bayam, jagung manis, toge	Bening bayam, jagung manis, toge	Sop sayuran	Sop sayuran	Sop sayuran
	Tempe bb Kuning	Tempe bb Kuning	Tempe bb Kuning	Ikan mas goreng	Ikan mas goreng	Ikan mas goreng	Ikan goreng tepung	Ikan goreng tepung	Ikan goreng tepung
	Capcay	Capcay	Capcay	Telur puyuh bb ungkep	Tahu bb ungkep	Tahu bb ungkep	Tempe bb kecap	Tempe bb kecap	Tempe bb kecap
				Tahu bb ungkep	Semangka	Semangka	Semangka	Semangka	
				Pir					
	Snack pagi						Snack Sore		
	Teh Manis						Teh manis		
	Bolu Kukus						Puding		

Lampiran 4

DOKUMENTASI PENELITIAN



Wawancara responden

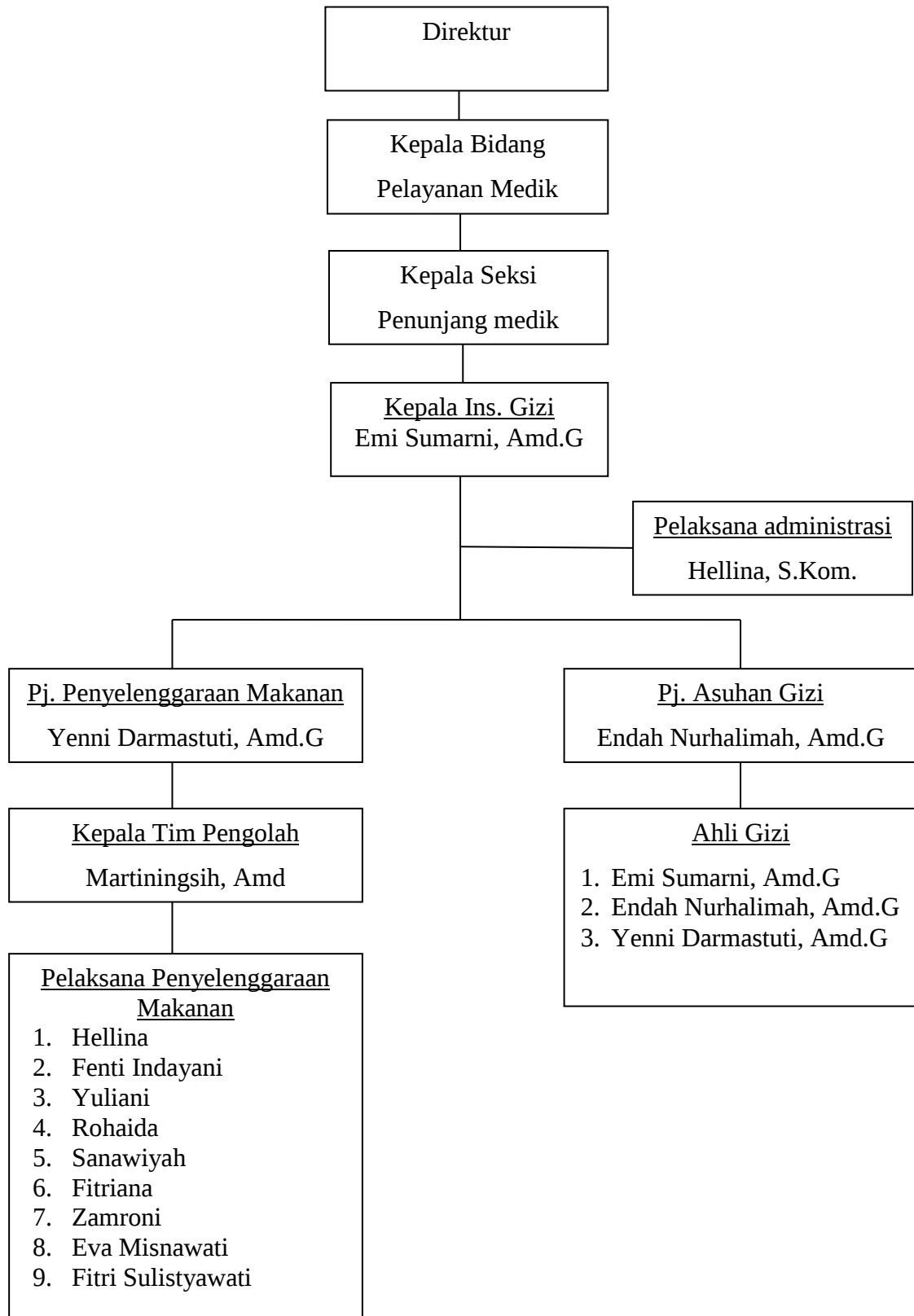


Proses penerimaan bahan makanan

Lampiran 5

Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Batin Mangunang Kabupaten

Tanggamus



Lampiran 6

DAFTAR BELANJA BAHAN MAKANAN

H1 (31)

Hari/tgl :

Menu

Makan Sore : Sop sayuran (buncis, wortel, kentang, kembang kol)

Ikan goreng tepung

Tempe bb kecap

Buah (cls 1&2)

Makan Pagi : Capcay-bakso ikan

Tempe goreng

Telur bumbu ungkep

Makan Siang : Bening katuk+jagung manis+wortel

Lele goreng

Tahu bumbu ungkep

Ayam bumbu ungkep (cls 1)

Buah

DAFTAR BELANJA

No.	Nama BM	Jumlah	Keterangan
1.	Buncis		
2.	Wortel		
3.	Kentang		
4.	Kembang kool		
5.	Ikan fillet		
6.	Tempe		
7.	Tepung beras		
8.	Pandan		
9.	Gula merah		
10.	Santan kara		
11.	Daun katuk		
12.	Jagung manis		
13.	Buah		
14.	Snack		
15.	Lele		
16.	Tahu 2x		
17.	Ayam (cls 1+covid)		
18.	Caisin		
19.	Putren		
20.	Bakso ikan		
21.	Cabe		
22.	Tomat		
23.	Timun		

Lampiran 7

DAFTAR SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN

No	Uraian pekerjaan	Spesifikasi	Harga satuan
a	b	C	d
1	Beras	Warna putih, kering, bersih, tidak berulat, tidak bau apek, berat 25 kg/perkarung	Rp. 15.000/kg
2	Buncis	Segar, bersih, muda, warna hijau muda, tidak berulat, panjang 15 cm, tidak busuk, tidak berlubang	Rp. 8.000/kg
3	Kacang panjang	Segar, tidak berlubang, hijau tidak berulat, tidak busuk, per ikat 8-10 buah, warna hijau tua	Rp. 4.500/ikat
4	Oyong	Warna hijau tua, kulit masih mulus, tidak empuk dan tidak terlalu keras, tidak ada bagian yang rusak, segar, muda, ukuran 20-30 cm	Rp. 6.000/kg
5	Kembang kol	Segar, muda bersih, tidak berulat, tanpa tangkai dan daun, 1 bh beratnya ½ kg, warna putih, kuntum padat	Rp. 28.000/kg
6	Putren	Segar, berwarna putih, biji jagung halus, bersih, tidak terlalu keras dan tidak layu	Rp. 14.000/kg
7	Caisim	Segar, muda, warna hijau, tidak berulat, dan tidak berlubang	Rp. 4.000/ikat
8	Bayam	Segar, muda, bersih, bayam akar, daun tidak berlubang, tidak berulat, warna hijau, tidak layu	Rp. 5.000/ikat
9	Katuk	Segar, muda, bersih, daun tidak berlubang, tidak berulat, warna hijau tua	Rp. 4.000/ikat
10	Wortel	Segar, muda, bersih, berwarna orange kemerahan, tidak berulat, tanpa daun diameter 3 cm, tidak busuk, kulit mulus	Rp. 12.000/kg
11	Labu siam	Segar, muda, bersih, berwarna hijau muda, tidak berulat, tidak busuk, belum keluar biji	Rp. 5.000/kg
12	Kentang	Segar, bersih, besar rata-rata diameter 7 cm, tidak busuk, berwarna coklat merata (tidak ada bagian yg hitam)	Rp. 15.000/kg
13	Toge	Segar, muda, belum terlihat pucuk daunnya, bersih dari kulit toge	Rp. 14.000/kg
14	Jagung manis	Berbiji, warna kuning, segar, muda, kulit masih berwarna hijau muda, tidak berulat, biji teratur dan rapat, tidak keriput, dan biji tampak gemuk berisi	Rp. 8.000/kg
15	Daun sop/Bawang	Warna hijau, segar, muda, bersih tanpa akar, besar batang sedang, tidak busuk, utuh	Rp. 3.000/ikat
16	Tomat	Berwarna merah segar, bersih, masak, tidak busuk, keras dan utuh, per kilo isi 10-12 buah	Rp. 14.000/kg
17	Terong	Bersih, segar, matang, tidak lembek, tidak bonyok,	Rp. 6.000/kg

		muda, warna ungu mengkilat, tidak berulat, tidak busuk, per kilo isi 6-7 buah	
18	Kacang tanah	Bersih, segar, tidak busuk, tidak apek, butiran utuh, warna coklat (tidak ada yg menghitam), tidak tengik	Rp. 33.000/kg
19	Pandan	Segar, muda, berwarna hijau muda, daun tidak berlubang, tidak busuk	Rp. 2.000/ikat
20	Tahu	Barang baru, murni, putih, tidak berlubang, tidak asam dan bau, padat, berat 40-50 gr/biji, tidak hancur, tidak bau dan berlendir	Rp. 700/biji
21	Tahu kulit	Barang baru, murni, kulit tahu warna kuning kecoklatan, bersih, tidak asam dan bau, padat	Rp. 500/biji
22	Tempe	Barang baru, padat, murni (asli kedelai), dan bersih, tidak asam, berat 400 gr/bungkus, tidak pecah, bentuk persegi panjang, tidak terdapat jamur yg telah menghitam	Rp. 4.000/bks
23	Bawang merah	Bawang merah brebes, ukuran sedang, segar, bersih dari akar, tidak busuk, kering, tidak bertunas, tidak berair	Rp. 50.000/kg
24	Bawang putih	Bersih, kering, tidak busuk, ukuran siung sedang, segar, tidak berair, berwarna putih	Rp. 20.000/kg
25	Asam jawa	Kemasan kecil, berwarna hitam, tidak busuk, tidak berbau	Rp. 2.000/bks
26	Daun salam	Warna hijau muda, tidak berlubang, tidak busuk, segar	Rp. 3.000/ikat
27	Jahe	Jenis jahe merah/putih, bersih tidak ada tanah, tidak busuk dan tidak kering, berisi	Rp. 56.000/kg
28	Kunyit	Warna kuning, bersih dari tanah, tidak busuk, kering, segar, tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda (matang)	Rp. 14.000/kg
29	Laos	Warna putih kemerahan, bersih dari tanah, tidak busuk, kering, berisi, segar, matang (tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda), berbau khas laos	Rp. 7.000/kg
30	Sere	Warna bagian tunas putih kekuningan, warna batang hijau merata, bersih dari daun dan akar, 8-10 batang per ikat, segar, tidak busuk,	Rp. 2.000/ikat
31	Lada	Putih, bersih, butiran besar, bebas dari kerikil dan logam	Rp. 185.000/kg
32	Pala	Biji pala dengan kulit, warna kehitaman	Rp. 2.500/biji
33	Ketumbar	Kuning, bersih, tidak ada tangkai, butiran halus, berbentuk biji-bijian, kering, tua, lebih kecil dibandingkan merica dan lebih lunak, tidak bercampur dengan serangga, berwarna coklat	Rp. 42.000/kg
34	Kemiri	Putih, bersih, tidak ada sisa kulit, tidak ada butiran yang busuk, berbentuk bulat telur dan ada bagian yang menonjol kesamping, daging buahnya kaku	Rp. 52.000/kg
35	Semangka	Warna merah segar, tua tanpa biji, manis, bentuk	Rp. 8.000/kg

		bulat/lonjong, dagingnya tidak lembek, berat min 3 kg/bh, tidak busuk	
36	Pisang	Pisang raja sere atau ambon, segar, sudah tua, masak, manis, tidak karbitan, daging padat, kulit kuning, 16-18 bh/sisir	Rp. 17.500/sisir
37	Pir	Segar, manis, masak, tidak ada tanda-tanda busuk dikulit, perkilo isi 6-7 buah	Rp. 35.000
38	Jeruk	Segar, manis, tua, jenis medan, madu	Rp. 23.000/kg
39	Klengkeng	Berwarna coklat cera, bersih, tanpa tangkai, tidak lembek	Rp. 58.000/kg
40	Apel	Segar, manis, warna putih kemerahan, matang, tidak ada tanda-tanda kebusukan di kulit	Rp. 35.000/kg
41	Melon	Bulat, segar, tua, manis, tidak busuk, tidak lembek jika ditekan	Rp. 23.000/kg
42	Ayam	Daging ayam segar, bersih tanpa bulu, tidak berbau, tidak ada darah yang menggumpal, tanpa kaki, kepala, dan isi perut dan ekor, isi 10 potong per ekor, tidak berjamur	Rp. 44.000/kg
43	Hati ayam	Segar, berwarna coklat kemerahan, berbau khas, utuh, tidak putus kedua bagian, tidak hancur, tidak berwarna biru, bersih tanpa kotoran	Rp. 3.000/biji
44	Bakso ikan	Bentuk bulat kecil, tidak mengandung pengawet, terbuat dari 100% daging ikan, tidak berbau amis, tidak lembek, lembut	Rp. 35.000/kg
45	Bakso daging	Bentuk bulat, tidak mengandung pengawet, terbuat dari 100% daging sapi, tidak berair, tidak lembek, lembut	Rp. 2.000/butir
46	Ikan nibung	Ikan segar, warna daging putih, tidak busuk, tidak dalam pengaruh pengawet, tidak berkulit 1 kg bersih dari daging ikan setara 18-20 potong	Rp. 64.000/kg
47	Ikan mas	Ikan dibeli dalam keadaan hidup, dibersihkan insang dan kotoran dalam perut, per kilo isi 8-9 ekor ikan	Rp. 4.500/ekor
48	Ikan lele	Ikan dibeli dalam keadaan hidup, dibersihkan insang dan kotoran dalam perut, per kilo isi 9-10 ekor	Rp. 3.000/ekor
49	Telur	Kulit berwarna coklat bersih, tidak ada kotoran ayam, tidak busuk, tidak retak/pecah, isi 15 butir/kg, segar	Rp. 2.500/butir
50	Telur puyuh	Kulit berwarna cerah, bersih, tidak ada kotoran, tidak busuk, tidak berbau, tidak retak pecah, 1 kg berisi 50-55 biji	Rp. 500/btr
51	Gula putih	Kemasan baik, tidak rusak, tidak terbuka, tidak kadaluarsa, kering, bersih, warna putih atau kekuningan, lembut, setara dengan gulaku	Rp. 15.000/kg
52	Gula merah/aren	Warna coklat kekuningan, murni tidak ada campuran, tak bersampah, bersih, berbentuk	Rp. 23.000/toros

		setengah bulat, kemasan baik, tidak terbuka, tidak rusak, tidak kadaluarsa dan tidak berair	
53	Garam halus	Bersih, putih, butiran halus, tanpa kotoran, kering/tidak basah	Rp. 5.000/bks
54	Garam kasar	Bersih, putih, butiran kasar, tanpa kotoran/batu, kering/tidak basah	Rp. 8.000/bks
55	Tepung terigu	Baru, putih, bersih, halus, tidak berulat, tidak apek, sekualitas segitiga biru, kemasan 1 kg/bungkus, tidak berlubang, tidak kadaluarsa	Rp. 14.000/bks
56	Minyak goreng	Setara dengan bimoli, kemasan 2 liter, warna kuning keemasan, tak tengik	Rp. 14.500/llr
57	Santan instan	Setara dengan santan kara	Rp. 3.500/bks
58	Snack	Barang baru, bervariasi setiap harinya	Rp. 2.000/bh
59	Krekers	Barang baru, bervariasi setiap harinya, kemasan baik, tidak rusak, tidak tengik, tidak kadaluarsa	Rp. 7.000/bks
60	Kecap	Setara dengan kecap bango	Rp. 23.000/pch
61	Maizena	Kering, putih, bersih, harum, tidak apek, baru, tidak menggumpal, kemasan kotak 250 gr, tidak kadaluarsa	Rp. 6.000/ktk
62	Margarin	Kemasan bagus, tidak apek, bau wangi khas margarin, tekstur kaku setara dengan blueband	Rp. 8.000/sct
63	Soun	Segel tidak rusak, tidak remuk, kering, bersih, utuh, tidak apek, warna putih tulang, setara dengan soun cina	Rp. 11.500/bks
64	Teh	Berbau khas, bubuk tidak menggumpal, kering	Rp. 3.500/bks
65	Tepung beras	Tepung beras berat + 500 gr/bungkus, baru, putih tidak asam, setara rose brand kemasan plastik, tidak robek, tidak kadaluarsa	Rp. 8.000/bks
66	Susu skim	Bubuk, tidak menggumpal, setara dengan susu MIROTA LACTONA SKIM kemasan 300 gr	Rp. 40.000/ktk
67	Susu SGM 2	Bubuk, tidak menggumpal, setara dengan SGM kemasan kotak 400 gr	Rp. 45.000/ktk
68	Susu LLM	Bubuk, tidak menggumpal, setara dengan SGM LLM kemasan kotak 400 gr	Rp. 60.000/ktk
69	Wrapping	Kemasan baik, setara CLING WRAP, kemasan kardus isi 24 buah	Rp. 18.000/glg
70	Sendok	Bahan plastik bening, kemasan plastik, isi sendok per kemasan 100 buah	Rp. 21.000/bks
71	Tusuk gigi	Bahan kayu, tidak rapuh	Rp. 23.000/pak
72	Tisu	Lembut, menyerap cairan banyak, kemasan isi ulang 1000 lembar	Rp. 20.000/pak
73	Plastik minyak	Bahan plastik khusus makanan, tahan panas, tidak larut dalam cairan panas	Rp. 8.000/bks
74	Plastik klip	Kemasan plastik isi 10 pak	Rp. 8.000/bks
75	Lepek kertas	Piring untuk snack dan buah, isi per pak 10 lembar	Rp. 18.000/pak
76	Gula diet	Bubuk, tidak menggumpal, setara dengan Tropicana Slim kotak isi 50 sachet	Rp. 57.500/ktk

77	Gelas plastik (K)	Bahan plastik khusus minuman, kemasan plastik isi 50 buah	Rp. 8.500/pak
78	Gelas plastik (B)	Bahan plastik khusus minuman, kemasan plastik isi 50 buah	Rp. 12.000/pak
79	Kertas nasi	Bahan khusus makanan kemasan plastik isi 100 lembar	Rp. 58.000/pak
80	Sterofoam	Kemasan kardus isi 100 pcs	Rp. 1.000/bh

Lampiran 8

Lampiran 4

INFORMED CONSENT (PERNYATAAN PERSETUJUAN UNTUK DIWAWANCARA)

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Martiningsih, Amd .
Umur : 46 tahun
Jenis Kelamin : Perempuan
Pekerjaan : Staf Instalasi Gizi / Pengelola Budang
Alamat : Banjarsari, Wonorebo, Tanggamus
Nomor HP : 085279919300

Telah mendapat keterangan secara terinci dan jelas mengenai :

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

Dan responden penelitian mendapat 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.

Kota Agung, 16-03-2021

Peneliti


(Vina Pandu Winata)

Responden,


(Martiningsih Amd)

Lampiran 9

LEMBAR PERBAIKAN SEMINAR PROPOSAL TUGAS AKHIR

HARI/TANGGAL : Senin/14 Desember 2020
NAMA MAHASISWA : Vina Pandu Winata
JUDUL LTA : Gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung Tahun 2021

HASIL MASUKAN :

Pembimbing Utama :

1. Lembar Persetujuan di perbaiki NIP Pembimbing Pendamping
2. Penulisan Daftar Pustaka sesuai dengan panduan
3. Kuesioner ditambahkan Lembar Checklist

Pembimbing Pendamping :

1. Penulisan NIP pembimbing pendamping diperbaiki
2. Penulisan abstrak sesuaikan dengan panduan
3. Penulisan daftar isi sesuaikan dengan panduan
4. Latar belakang di sederhanakan
5. Latar belakang pada halaman 2 lebih diringkas
6. Penulisan pada bagian rumusan masalah diperbaiki
7. Tinjauan pustaka diperbaiki sesuai dengan variabel yang akan di teliti
8. Gambar alur penyelenggaraan makanan tidak usah di masukkan di tinjauan pustaka
9. Tinjauan pustaka pada bagian distribusi di ringkas
10. Definisi Operasional sesuaikan dengan syarat-syarat perencanaan menu
11. BAB III di ringkas (langsung ke inti)
12. Penulisan nama daftar pustaka sesuaikan dengan panduan
13. Kemenkes RI, 2009. Undang-undang RI No. 44 Tahun 2009 tentang Rumah (penulisan diperlengkap)

Mengetahui,

Pembimbing Utama,



Dewi Sri Sumardilah, SKM., M.Kes.
NIP. 196208201986012001

Pembimbing Pendamping



Roza Mulyani, SKM., MKM.
NIP. 196206101985032004