

LAMPIRAN

Lampiran 1

KUESIONER PENELITIAN

1. Berapa jumlah pasien di ruang rawat inap di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat?

Jawab :
.....
.....

2. Berapa jumlah pasien di ruang rawat inap di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat?

Jawab :
.....
.....

3. Berapa anggaran bahan makanan pada pasien ruang rawat inap dalam satu tahun RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat?

Jawab :
.....
.....

4. Bagaimana perencanaan anggaran belanja bahan makanan dilaksanakan?

Jawab :
.....
.....

5. Berapa standar biaya bahan makanan pada pasien ruang rawat inap di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat?

Jawab :
.....
.....

6. Berapa standar biaya bahan makanan pada pasien ruang rawat inap di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat?

Jawab :
.....
.....

7. Apa dasar keputusan RSUD Alimudin Umar memberikan standar biaya tersebut kepada pasien rawat inap?

Jawab :
.....
.....

8. Apakah pernah mengalami ketidaksesuaian standar biaya makan?jika iya. Alasannya?

Jawab :
.....
.....

9. Bagaimana sistem perencanaan menu pada pasien ruang rawat inap kelas di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat?

Jawab :
.....
.....

10. Bagaimana siklus menu yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan pada pasien ruang rawat inap di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat?

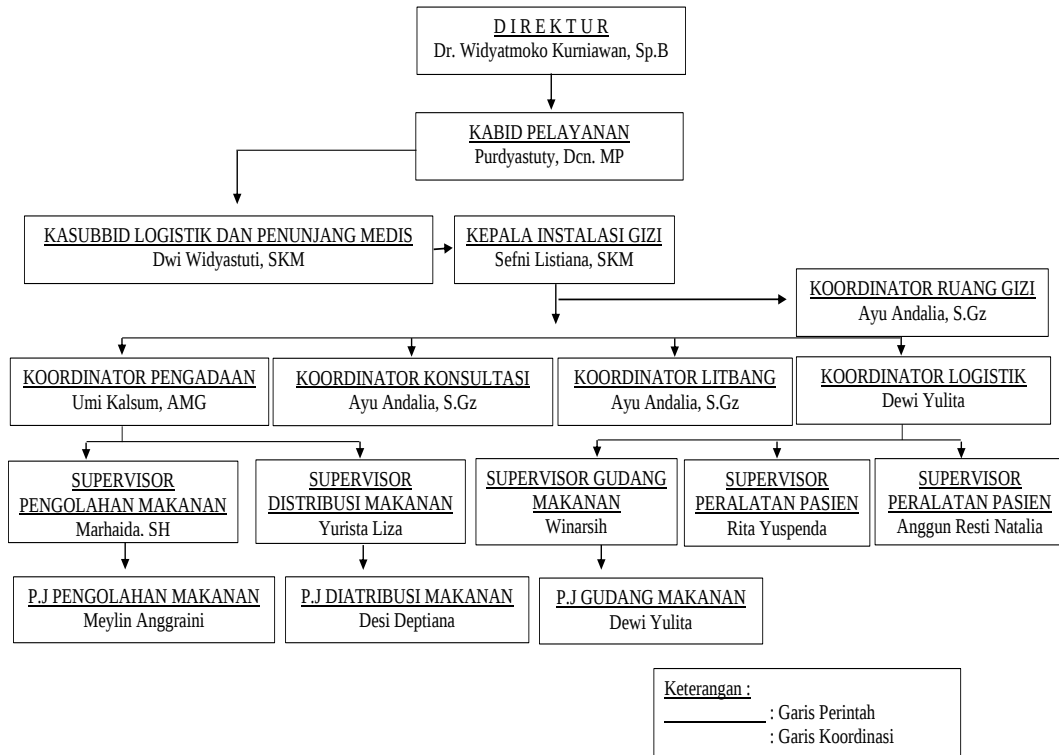
Jawab :
.....
.....

11. Apakah ada menu yang di tentukan di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat, Jika ada, Sebutkan ?

Jawab :
.....
.....

Lampiran 2.

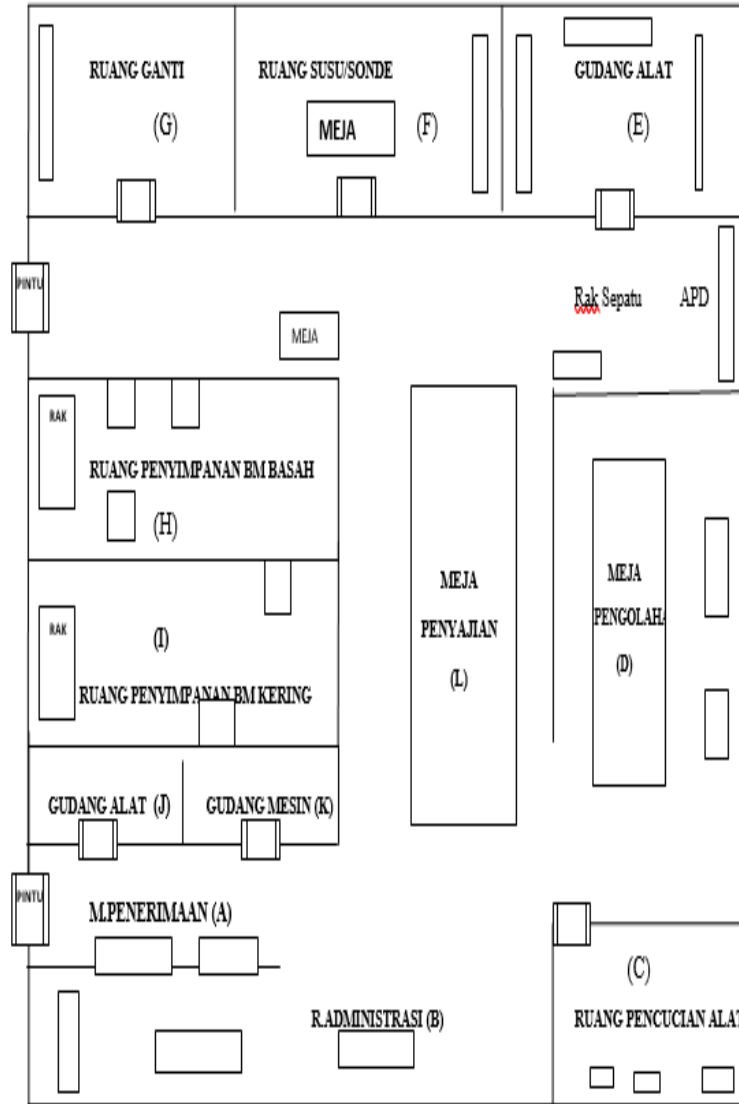
Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Alimudin Umar Lampung Barat



Lampiran 3

Denah Instalasi Gizi RSUD Alimudin Umar Lampung Barat

DENAH LOKASI INSTALASI GIZI RSUD ALIMUDIN UMAR LAMPUNG BARAT



KETERANGAN :

- A Meja penerimaan
- B Ruang Administrasi
- C Ruang Pencucian Alat
- D Meja Pengolahan
- E Gudang Alat
- F Ruang Susu
- G Ruang Ganti
- H Ruang penyimpanan BM Basah
- I Ruang Penyimpanan BM Kering
- J Gudang Alat
- K Gudang Mesin
- L Meja penyajian

Lampiran 4

Surat izin penelitian

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURANG
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.ac.id

18 Maret 2021

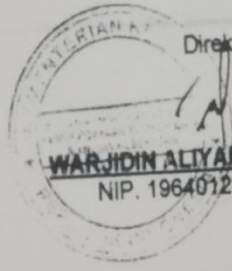
Nomor : PP.03.01/I.1/ 0640 3 /2021
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

Yang terhormat :
Gubernur Lampung
Cq. Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Provinsi Lampung

Di -
Tempat

Sehubungan dengan penyusunan LTA (Laporan Tugas Akhir) bagi mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2020/2021, maka kami mengharapkan dapat diberikan izin kepada mahasiswa kami untuk dapat melakukan penelitian di Institusi yang Bpk/Ibu pimpin. Sebagai bahan pertimbangan kami lampirkan daftar nama mahasiswa beserta tempat penelitian.

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur,

WARJIDIN ALIYANTO, SKM, M.Kes
NIP. 196401281985021001

Tembusan :
1. Ka. Jurusan Gizi
2. Ka. Dinas Kesbangpol Kabupaten Lampung Barat
3. Direktur RSUD Alimudin Umar
4. Ka. Des Hujung



PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG BARAT
RSUD ALIMUDDIN UMAR

Jl. Teuku Umar No. 03 Telp (0728) 21651, 21652, fax (0728) 21131
LIWA, 34813



Liwa, 15 April 2021

Nomor : 800/476 /III.20/2021
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian/ Pengambilan
Data.

Kepada Yth,
Direktur Poltekkes Tanjung Karang
Program Studi Diploma Tiga Jurusan Gizi
Di

Bandar Lampung.

Dengan Hormat,

Menindaklanjuti surat dari Direktur Poltekkes Tanjung Karang tanggal 18 Maret 2021, Nomor : PP.03 01/I.1/ 1640.3/ 2021, perihal : Izin Penelitian, maka bersama ini kami menerangkan bahwa pada dasarnya tidak berkeberatan menerima Saudara/i :

Nama : **ARNEDO CAHYA R**
Nomor Mahasiswa : 1813411046
Judul Skripsi : "Gambaran Analisis Biaya Terhadap Ketersediaan Bahan
Makanan di RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung
Barat".

Untuk melakukan penelitian/ pengambilan data di RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat, dengan catatan setelah selesai Yang Bersangkutan menyerahkan laporan hasil penelitiannya ke RSUD Alimuddin Umar ub. Subbag Kepegawaian dan Pengembangan SDM.

Demikian Surat ini kami sampaikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

An. DIREKTUR RSUD ALIMUDDIN UMAR
KABUPATEN LAMPUNG BARAT
KASUBBAG KEPEGAWAIAN &
PENGEMBANGAN SDM



KHARUL SANTOSA, SKM., M.Kes
PENATA Tk I
NIP. 19820705 200902 1 001



PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG BARAT
KANTOR KESATUAN BANGSA DAN POLITIK

Jl. Tulip No. 2 Way Mengaku Liwa 34812
Telp/Fax (0728) 21164

REKOMENDASI PENELITIAN/SURVEI

Nomor : 070/ 222/IV.06/2020

Dasar :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 Tentang Perubahan atas Permendagri Nomor 64 Tahun 2011 Tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian.
2. Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Organisasi Perangkat Daerah Kabupaten Lampung Barat.
4. Surat Permohonan Dari Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Nomor: PP.03.01/I.1/1640.3/2021 Perihal Permohonan Izin Riset.

DENGAN INI MEMBERI REKOMENDASI KEPADA :

Nama/NPM : **Arnedo Cahya R/1813411046**
Pekerjaan : Mahasiswa
Untuk tujuan : Melaksanakan Penelitian dalam rangka Penyusunan Skripsi dengan judul **"Gambaran Analisis Biaya Terhadap Ketersediaan Bahan Makanan di RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat"**
Lokasi : RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat
Penanggung Jawab : Direktur Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
Catatan : 1. Surat Rekomendasi ini diterbitkan untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan.
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian/survei yang tidak sesuai/tidak ada kaitannya dengan judul penelitian tersebut di atas.
3. Setelah selesai melaksanakan kegiatan agar melaporkan hasilnya secara tertulis kepada Bupati Lampung Barat melalui Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Lampung Barat.

Dikeluarkan di : Liwa
Pada Tanggal : 14 April 2021

An. KEPALA KANTOR KESBANG DAN POLITIK
KABUPATEN LAMPUNG BARAT,
KANTOR KESATUAN BANGSA



PEGA YANTI, S.IP

Pegata III.c

NIP. 19790423 200701 2 005

Tembusan : Kepada Yth.

1. Bupati/ Wakil Bupati Lampung Barat (sebagai laporan)
2. RSUD Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat
3. Direktur Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
4. Arsip

Lampiran 5

Siklus Menu RSUD Alimudin Umar Lampung Barat

Menu I (Senin)

Waktu Makan	Nasi	Bubur
Pagi	- Telur Semur - Tahu Goreng Tepung - Oseng K.Panjang+Toge	- Telur Semur - Tahu Goreng Tepung - Oseng K.Panjang+Toge
Snack	- Kue - Pisang Ambon (Diet Kls Ii/Iii) - Jus Semangka (I/Vip/Vvip)	
Siang	- Sop Bakso Ikan (Kls 1/Vip/Vvip/Icu/Tktp) = 10 Butir (Kls Ii/Iii) = 8 Butir - Bakwan Jagung - Cah Labu Siam+Wortel - Jeruk (I/Vip/Icu) - Jus Jeruk (Vvip) - Pisang Mulli (Ii/Iii)	- Sop Bakso Ikan (Kls 1/Vip/Vvip/Icu/Tktp) = 10 Butir (Kls Ii/Iii) = 8 Butir - Bakwan Jagung - Cah Labu Siam+Wortel - Jeruk (I/Vip/Icu) - Jus Jeruk (Vvip) - Pisang Mulli (Ii/Iii)
Sore	- Otak-Otak Ikah Tuhu - Tempe Bacem - Tempe Goreng (Diet Rg/Dm/Lainya) - Bening Wortel +Toge +Soun	- Otak-Otak Ikah Tuhu - Tempe Bacem - Tempe Goreng (Diet Rg/Dm/Lainya) - Bening Wortel +Toge +Soun

Menu II (Selasa)

Waktu Makan	Nasi	Bubur
Pagi	- Sop Ayam - Tempe Goreng - Cah Wortel+Toge	Sop Ayam - Tempe Goreng - Cah Wortel+Toge
Snack	- Kue - Pisang Kukus (Diet Rg/Dm/Lainya)	
Siang	- Ikan Tuna Saos Teriyaki - Perkedel Tahu Goreng - Bening Bayam + Wortel + Toge - Apel Fuji (I/Vip/Vvip/Icu) - Semangka (Ii/Iii)	- Pindang Ikan Tuna + Kemangi + Tomat - Perkedel Tahu Goreng - Tumis Bayam + Wortel + Toge - Apel Fuji (I/Vip/Vvip/Icu) - Semangka (Ii/Iii)
Sore	- Soto Daging + Toge + Soun - Perkedel Kentang - Cah Kc. Panjang + Wortel	- Soto Daging + Toge + Soun - Perkedel Kentang - Cah Kc. Panjang + Wortel

Menu III (Rabu)

Waktu Makan	Nasi	Bubur
Pagi	- Telur Ceplok - Tahu Saus Tiram - Bening Oyong + Toge	- Telur Ceplok - Tahu Saus Tiram - Bening Oyong + Toge
Snack	- Bubur Kacang Ijo - Jeruk (Diet Rg/Dm/Lainnya) Kelas 1/Vip/Vvip - Pisang Mulli (Ii/Iii)	
Siang	- Ayam Goreng Tepung - Nasi Tim Ayam Bacem (Vip/Vvip/Lansia) Perkedel Tempe - Sayur Asem (Labu Siam+Kc.Panjang+Soleng+Jagung Manis) - Apel Merah (I/Vip/Vvip/Icu) - Pepaya (Ii/Iii)	- Ayam Bakar Bacem - Nasi Tim Ayam Bacem (Vip/Vvip/Lansia) Perkedel Tempe - Sayur Asem (Labu Siam+Kc.Panjang+Soleng+Jagung Manis) - Apel Merah (I/Vip/Vvip/Icu) - Pepaya (Ii/Iii)
Sore	- Pepes Ikan Tuna+ Kemangi - Makaroni Panggang - Sup Sayur (Wortel+Kentang+Buncis)	- Pepes Ikan Tuna+Kemangi - Makaroni Panggang - Sup Sayur (Wortel+Kentang+Buncis)

Menu IV (Kamis)

Waktu Makan	Nasi	Bubur
Pagi	- Sop Bakso Ikan - Tempe Mendoan - Cah Buncis+ Toge	- Sop Bakso Ikan - Tempe Mendoan - Cah Buncis + Toge
Snack	- Kue - Pisang Kukus (Diet Rg/Dm/Diet Lainnya)	
Siang	- Nugget Ikan +Tepung Panir - Perkedel Tahu Kukus - Sup Kimlo (Wortel+Jg Manis Pipil +Jamur Kuping + Soun - Melon Potong (I/Icu/Vip/Vvip) - Pisang Muli Ii/Iii)	- Nugget Ikan + Tp Panir - Perkedel Tahu Kukus - Sup Kimlo (Wortel+Jg Manis Pipil +Jamur Kuping + Soun - Melon Potong (I/Icu/Vip/Vvip) - Pisang Muli Ii/Iii)
Sore	- Ikan Nila Bakar (I/Vip/Vvip/Icu) - Telur Bb. Rujak (Ii/Iii) - Nugget Tempe - Capcay (Wortel+Soleng+Caisin)	- Ikan Nila Bakar (I/Vip/Vvip/Icu) - Nugget Tempe - Capcay (Wortel+Soleng+Caisin)

Menu V (Jumat)

Waktu Makan	Nasi	Bubur
Pagi	- Nugget Ayam Kukus+Wortel+Dn Sop - Tahu Bacem - Tahu Goreng (Diet Rg/Dm/Diet Lainnya) - Bening Labu Siam+ Wortel	- Nugget Ayam Kukus+Wortel+Dn Sop) - Tahu Bacem - Tahu Goreng (Diet Rg/Dm/Diet Lainnya) - Bening Labu Siam+ Wortel
Snack	- Kue - Jus Pepaya+Semangka (Diet Rg/Dm/Lainya) - Kelas I/Ii/Iii/Vip/Vvip/Icu)	
Siang	- Sop Bakso Daging - I/Vip/Vvip/Icu/Tktp (10 Butir) - Ii/Iii (8 Butir) - Tempe Mendoan - Oseng Kc Pnjang+ Wortel - Pisang Ambon (I/Vip/Vvip/Icu) - Pepaya (Ii/Iii)	- Sop Bakso Daging - I/Vip/Vvip/Icu/Tktp (10 Butir) - Ii/Iii (8 Butir) - Tempe Mendoan - Oseng Kc Pnjang+ Wortel - Pisang Ambon (I/Vip/Vvip/Icu) - Pepaya (Ii/Iii)
Sore	- Soto Ayam (Ayam Suwir + Soun+Toge+Dn Sop/Dn Bawang+ Telor Rebus - Tahu Goreng Tepung	- Soto Ayam (Ayam Suwir + Soun+Toge+Dn Sop/Dn Bawang+ Telor Rebus - Tahu Goreng Tepung

Menu IV (Sabtu)

Waktu Makan	Nasi	Bubur
Pagi	- Semur Daging - Ayam Goreng (Diet Rg/Dm/Lainy - Tempe Goreng - Bening Wortel +Buncis+Soleng	- Semur Daging - Ayam Goreng (Diet Rg/Dm/Lainya) - Tempe Goreng - Bening Wortel +Buncis+Soleng
Snack	- Kue - Pisang Ambon (I/Vip/Icu/Ii/Iii) - Jus Buah (Vvip)	
Siang	- Pindang Ikan Tuna + Kemangi +Tomat - Perkedel Tahu Kukus - Cah Buncis +Toge - Apel Fuji (I/Vip/Vvip/Icu) - Pisang Muli	- Pindang Ikan Tuna + Kemangi +Tomat - Perkedel Tahu Kukus - Cah Buncis +Toge - Apel Fuji (I/Vip/Vvip/Icu) - Pisang Muli
Sore	- Ayam Bumbu Bali - Ayam Goreng (Diet Rg/Dm) - Nugget Tempe - Sup Makaroni + Wortel	- Ayam Goreng Tepung - Nugget Tempe - Sup Makaroni + Wortel

Menu VII (Minggu)

Waktu Makan	Nasi	Bubur
Pagi	- Telur Dadar (I/Vip/Vvip/Icu) Dadarnya Dikasih 2 - Tahu Bacem - Tahu Goreng (Diet Rg/Dm/Lainnya) - Sup Kimlo (Wortel+Jg. Manis Pipil+ Jamur Kuping+Soun)	- Telur Dadar (I/Vip/Vvip/Icu) Dadarnya Dikasih 2 - Tahu Bacem - Tahu Goreng (Diet Rg/Dm/Lainnya) - Sup Kimlo (Wortel+Jg. Manis Pipil+ Jamur Kuping+Soun)
Snack	- Kue - Semangka Potong (Diet Rg/Dm/Lainnya) Kelas I/Ii/Iii/Vip/Icu) - Jus Semangka + Snack (Yang Tanpa Diet (Vvip) - Jus Semangka Saja Yang Berdiet (Vvip)	
Siang	- Sop Ayam - Sate Tempe Bb. Kecap - Tumis Buncis + Bihun - Jeruk (I/Vip/Vvip/Icu) - Buah (Ii/Iii)	- Sop Ayam - Sate Tempe Bb. Kecap - Tumis Buncis + Bihun - Jeruk (I/Vip/Vvip/Icu) - Buah (Ii/Iii)
Sore	-Ikan Tuna Goreng Tepung (Seluruh Pasien Dan Seluruh Diet) - Makaroni Kukus - Sayur Lodeh (Terong Un Gu+Kc.Panjang +Wortel)	-Ikan Tuna Goreng Tepung (Seluruh Pasien Dan Seluruh Diet) - Makaroni Kukus - Sayur Lodeh (Terong Ungu+Kc.Panjang +Wortel)

Lampiran 6

Standar makanan

Standar Makanan Biasa
Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar

Kelas I

	Bahan makanan	Berat (g)	Urt
	Beras	350	4 gelas
	Daging	50	1 potong bsr
	Ayam	150	1 potong bsr
	Ikan	130	1 potong
	Tempe	100	1 potong sdg
	Tahu	100	1 potong sdg
	Sayuran	250	2,5 gelas
	Minyak sayur	30	3 sdm
	Kacang ijo	30	3 sdm
	Kue	200	4 bh
	Gula pasir	30	3 sdm
	Buah	200	2 ptg

Standar Makanan Biasa
Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar

Kelas II, III

	Bahan makanan	Berat (g)	Urt
	Beras	350	4 gelas
	Daging	50	1 potong sedang
	Ayam	130	1 potong
	Ikan	120	1 potong
	Telur ayam	65	1 butir
	Tempe	50	1 potong sdg
	Tahu	100	1 potong sdg
	Sayuran	250	2,5 gelas
	Minyak sayur	30	3 sdm
	Kacang ijo	30	3 sdm
	Kue	100	2 bh
	Gula pasir	30	3 sdm
	Buah	100	1 ptg

Standar Makanan Biasa
Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar

Kelas VIP

	Bahan makanan	Berat (gr)	Urt
	Beras	350	4 gelas
	Daging	50	1 potong sedang
	Ayam	150	1 potong besar
	Ikan	150	1 potong besar
	Telur ayam	65	1 butir
	Tempe	100	2 potong sdg
	Tahu	100	2 potong sdg

	Sayuran	300	2,5 gelas
	Minyak sayur	30	3 sdm
	Kacang ijo	30	3 sdm
	Kue	150	3 bh
	Gula pasir	30	3 sdm
	Buah	250	2 ptg/2 buah
	The	2	Sst

Standar Makanan Biasa
Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar
Kelas VVIP

	Bahan Makanan	Berat (Gr)	Urt
	Beras	350	4 gelas nasi
	Daging	50	1 potong sedang
	Ayam	200	1 potong besar
	Ikan	200	1 potong besar
	Telur ayam	65	1 butir
	Tempe	100	2 potong sedang
	Tahu	200	4 potong sedang
	Sayuran	300	2,5 gelas
	Minyak sayur	30	3 sdm
	Kue	200	4 bh
	Kacang hijau	30	3 sdm
	Buah	500	3 bh
	Gula pasir	30	3 sdm
	The	2	Sst

Standar Makanan Lunak
Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar

	Bahan Makanan	Berat (Gr)	Urt
	Beras	250	4,5 gelas nasi
	Daging	50	1 ptg sdg
	Ayam	150	1 ptg bsr
	Ikan	130	1 ptg sdg
	Telur ayam	65	1 btr
	Tempe	100	2 ptg sdg
	Tahu	100	2 ptg sdg
	Sayuran	250	2,5 gls
	Minyak sayur	30	3 sdm
	Roti gabin	40	4 bh
	Kacang hijau	30	3 sdm
	Kue	100	2 bh
	Buah	150	1 bh

Standar Makanan Saring

Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar

	Bahan Makanan	Berat (Gr)	Urt
	Beras	25	3/4 gelas
	Tepung beras	30	5 sdm
	Maezena	30	3 sdm
	Cerelac comersial	60	6 sdm
	Roti gabin	40	4 bh
	Ayam	50	1 ptg kcl
	Telur ayam	130	2 btr
	Tempe	25	1 ptg kcl
	Tahu	50	1 bh
	Sayuran	50	0,5 gls
	Gula pasir	60	6 sdm
	Gula merah	50	5 sdm
	Margarin	10	1 sdm
	Santan	150	1,5 gls
	Minyak sayur	5	0,5 sdm
	Kue pudding	50	1 bh
	Pepaya	100	1 ptg sdg
	Pisang	100	1 bh sdg
	Susu	300	1,5 gls

Standar Makanan Cair

Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar

	Bahan Makanan	Berat (Gr)	Urt
	Susu entresol	30	3 Sendok Takar
	Susu deabetasol	40	4 Sendok Takar
	Susu dancow	40	4 Sendok Takar
	Susu apta	40	4 Sendok Takar
	Susu pediasure	45	4 Sendok Takar
	Susu lln	30	3 Sendok Takar
	Susu bblr	30	3 Sendok Takar
	Susu soya	30	3 Sendok Takar

Lampiran 7

Standar porsi Instalasi Gizi RSUD Alimudin Umar Lampung Barat

STANDAR PORSI INSTALASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR

KLINIK STALASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR				
NO	BAHAN MAKANAN	BERAT (Gr)		KETERANGAN
		BK	BB	
A. LAUK HEWANI				
1	Ayam	100	80	1 pasien 5 bj
2	Daging Sapi	50	50	
3	Ikan	100	80	
4	Telur Ayam	60	50	
6	Bakso sapi	40	40	
7	Bakso Ikan	40	40	
B. LAUK NABATI				
1	Tempe	50	50	
2	Tahu	50	50	
3	Kentang	70	60	
4	Jagung Pipil	30	30	
5	Bihun/soun	30	30	
C. SAYURAN				
1	Tumis	65	55	
2	Sup	65	55	
D. BUAH				
1	Apel	150	130	
2	Pear	150	130	
3	Jeruk	100	80	
4	Pepaya	100	80	
5	Semangka	100	80	
6	Pisang	100	80	
E. SUSU				
1	Susu Entrasol	30	30	3 Sendok Takar
2	Susu Deabetasol	40	40	4 Sendol Takar
3	Susu Dancow	40	40	4 Sendol Takar
4	Susu Apta	40	40	4 Sendol Takar
5	Susu Pediasure	40	40	4 Sendol Takar
6	Susu LLM	30	30	3 Sendok Takar
7	Susu BBLR	30	30	3 Sendok Takar
8	Susu Soya	30	30	3 Sendok Takar
F. MINUMAN				
1	The Manis	10	10	1 saset the celup
2	Gula pasir	10	10	1 sendok makan

STANDAR PORSI INSTALASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR
MAKANAN POKOK

No	Jenis	Bahan	Berat Mentah (Gr)	Berat Matang (Gr)
1	Nasi Biasa	Beras	100	200
2	Nasi Lunak	Beras	100	200
3	Bubur	Beras	50	200
4	Bubur Saring	Beras	50	200

Standar Bumbu Instalasi Gizi RSUD Alimudin Umar Lampung Barat

**STANDAR BUMBU MENU RSUD ALIMUDDIN UMAR
UNTUK 30 PORSI**

BUMBU SEMUR	Ukuran	BUMBU KUNING	Ukuran	BUMBU OPOR	Ukuran
- Bawang Merah	150 gr	Bawang Merah	150 gr	Bawang Merah	150 gr
- Bawang Putih	120 gr	Bawang Putih	120 gr	Bawang putih	120 gr
- Kemiri	30 gr	Kunyit	50 gr	Kunyit	50 gr
- Gula Merah	150 gr	Kemiri	30 gr	Jahe	50 gr
- Tomat	100 gr	Laos	200 gr	Merica	10 gr
- Merica	10 gr	Jahe	50 gr	Ketumbar	30 gr
- Daun Salam	secukupnya	Gula Merah	50 gr	Laos	50 gr
- Kecap	secukupnya	Daun salam	secukupnya	Kemiri	50 gr
- Garam	secukupnya			Gula Merah	100 gr
				daun salam	secukupnya
				Garam	secukupnya
BUMBU BACEM	Ukuran	BUMBU SOP	Ukuran	BUMBU PINDANG	Ukuran
Bawang Merah	150 gr	Bawang Putih	150 gr	Bawang Merah	150 gr
Bawang putih	120 gr	Merica	30 gr	Bawang putih	120 gr
Ketumbar	50 gr	Gula Pasir	10 gr	Laos	100 gr
Laos	50 gr	Tomat	150 gr	Jahe	50 gr
Gula Merah	150 gr	Daun Sop	50 gr	Sereh	50 gr
Daun Salam	10 gr	Daun Bawang	50 gr	Tomat	100 gr
garam	secukupnya	Garam	Secukupnya	Daun salam	secukupnya
				Kemangi	secukupnya

BUMBU OTAK OTAK		BUMBU UNGKEP		BUMBU RUJAK	
Ukuran		Ukuran		Ukuran	
Bawang Putih	120	Bawang Putih	100	Bawang Merah	150
Merica	30	Ketumbar	50	Bawang Putih	120
Gula Pasir	10	Jahe	100	Kunyit	50
Tomat	100	Kunyit	100	Kemiri	30
Daun Sop	50	Laos	100	Laos	100
Daun Bawang	50	Gula Merah	100	Jahe	50
Wortel	50	Daun salam	secukupnya	Cabe merah	secukupnya
Garam	Secukupnya	Garam	secukupnya	Daun Jeruk	secukupnya
				Daun salam	secukupnya
BUMBU TOMAT		BUMBU SOTO BENING		BUMBU BALI	
Ukuran		Ukuran		Ukuran	
Cabe Merah	50	Bawang Merah	150	Cabe Merah	50
Bawang putih	120	Bawang Putih	120	Bawang Merah	150
Kemiri	50	Ketumbar	20	Bawang Putih	120
Merica	10	Merica	10	Kunyit	50
Kunyit	50	Kemiri	50	Kemiri	30
Jahe	50	Kunyit	50	Laos	100
Laos	50	Jahe	30	Jahe	50
Gula merah	100	Sereh	50	Gula Merah	50
Tomat	200	Laos	50	Daun salam	secukupnya
Garam	secukupnya	daun salam	secukupnya	Kemangi	secukupnya
		Garam	secukupnya		

BUMBU SAYUR ASEMI	Ukuran	BUMBU BENING/TUMIS/	Ukuran	BUMBU PEPES	Ukuran
Cabe Merah	150	Bawang Merah	gr	Bawang Merah	150 gr
Bawang putih	120	Bawang Putih	gr	Bawang Putih	120 gr
Kemiri	50	Garam	gr	Kunyit	50 gr
Laos	50		secukupnya	Kemiri	50 gr
Gula merah	50			Laos	200 gr
daun salam	secukupnya			Jahe	50 gr
Garam	secukupnya			Tomat	50 gr
				Kemangi	50 gr
				Daun salam	secukupnya gr

Lampiran 9

Perhitungan Analisis Rekap Belanja

ANALISIS BIAYA DI RSUD ALIMUDIN UMAR LAMPUNG BARAT BULAN JANUARI-MARET										
No	Nama Bahan	SAT	Harga SAT (RP)		bulan		bulan		bulan	
			Bulan Januari	Februari-Maret	Januari	Jumlah Harga	Februari	Jumlah Harga	Maret	Jumlah Harga
1	beras	KG	11.000	12.000	300	Rp 3.300.000	400	Rp 4.800.000	450	Rp 5.400.000
2	telur ayam		1.500	2.000	2500	Rp 3.750.000	2000	Rp 4.000.000	2600	Rp 5.200.000
3	Makaroni		42.000	42.000	2	Rp 84.000	2	Rp 84.000	6	Rp 252.000
4	sohun		4.000	4.000	12	Rp 48.000	12	Rp 48.000	24	Rp 96.000
5	bihun		10.000	10.000	12	Rp 120.000	12	Rp 120.000	24	Rp 240.000
6	jamur kuping		58.000	58.000	2	Rp 116.000	2	Rp 116.000	4	Rp 232.000
7	kacang ijo		25.000	25.000	8	Rp 200.000	10	Rp 250.000	30	Rp 750.000
8	tepung terigu		10.000	12.000	2	Rp 20.000	2	Rp 24.000	5	Rp 60.000
9	tepung beras		10.000	10.000	1	Rp 10.000	1	Rp 10.000	2	Rp 20.000
10	tepung maizena		17.000	17.000	1	Rp 17.000	1	Rp 17.000	2	Rp 34.000
11	tepung sagu		12.000	16.000	1	Rp 12.000	1	Rp 16.000	3	Rp 48.000
12	tepung bumbu sajiku		4.000	4.000	20	Rp 80.000	20	Rp 80.000	50	Rp 200.000
13	tepung panir		10.000	10.000	1	Rp 10.000	1	Rp 10.000	3	Rp 30.000
14	Gula Merah		12.000	25.000	5	Rp 60.000	5	Rp 125.000	12	Rp 300.000
15	Gula Pasir		15.000	15.000	10	Rp 150.000	10	Rp 150.000	15	Rp 225.000
16	Gula Diabetasol		2.000	2.000	25	Rp 50.000	30	Rp 60.000	50	Rp 100.000
17	Tehh		10.000	10.000	1	Rp 10.000	2	Rp 20.000	4	Rp 40.000
18	susu bubu, dancow 800 gram		44.000	80.000	5	Rp 220.000	3	Rp 240.000	10	Rp 800.000
19	susu bubuk diabetasol 180 gram		45.000	45.000	6	Rp 270.000	3	Rp 135.000	6	Rp 270.000
20	susu formula 1 120 gram		15.000	15.000	15	Rp 225.000	25	Rp 375.000	30	Rp 450.000
21	susu formula 2 120 gram		15.000	18.000	5	Rp 75.000	2	Rp 36.000	10	Rp 180.000
22	susu bubuk LLM 200 gram		27.000	30.000	2	Rp 54.000	4	Rp 120.000	5	Rp 150.000
23	susu BBLR 200 gram		42.000	45.000	5	Rp 210.000	6	Rp 270.000	20	Rp 900.000
24	susu soya 400 gram		67.000	67.000	2	Rp 134.000	2	Rp 134.000	5	Rp 335.000
25	Susu Entrasol 185 gram		40.000	55.000	5	Rp 200.000	3	Rp 165.000	10	Rp 550.000
26	cerelac 160 gram		16.000	16.000	5	Rp 80.000	6	Rp 96.000	12	Rp 192.000
27	susu pediasere		150.000	150.000	0		0		0	
28	syrup		16.000	16.000	0		1	Rp 16.000	1	Rp 16.000
29	kecap manis 60 ml		30.000	5.000	20	Rp 600.000	25	Rp 125.000	35	Rp 175.000
30	saos tiram		3.000	3.000	15	Rp 45.000	25	Rp 75.000	25	Rp 75.000
31	saos tomat		15.000	15.000	8	Rp 120.000	8	Rp 120.000	10	Rp 150.000

32	saos teriyaki		3.500	3.500	20	Rp 70.000	25	Rp 87.500	25	Rp 87.500
33	Bawang Merah		40.000	40.000	20	Rp 800.000	20	Rp 800.000	25	Rp 1.000.000
34	Bawang Putih		44.600	45.000	20	Rp 892.000	20	Rp 900.000	25	Rp 1.125.000
35	Bawang Bombay		45.000	45.000	2	Rp 90.000	1	Rp 45.000	2	Rp 90.000
36	minyak sayur		15.000	15.000	25	Rp 375.000	30	Rp 450.000	45	Rp 675.000
37	Garam Dapur		1.500	2.000	15	Rp 22.500	25	Rp 50.000	35	Rp 70.000
38	Ikan Nila		40.000	40.000	25	Rp 1.000.000	25	Rp 1.000.000	50	Rp 2.000.000
39	Ikan Tuhu		75.000	75.000	20	Rp 1.500.000	20	Rp 1.500.000	27	Rp 2.025.000
40	Ikan Tuna		50.000	50.000	25	Rp 1.250.000	25	Rp 1.250.000	30	Rp 1.500.000
41	Ayam		48.000	48.000	70	Rp 3.360.000	68	Rp 3.264.000	150	Rp 7.200.000
42	Daging Sapi		135.000	135.000	15	Rp 2.025.000	15	Rp 2.025.000	20	Rp 2.700.000
43	Bakso Ikan		700	700	1700	Rp 1.190.000	1500	Rp 1.050.000	2000	Rp 1.400.000
44	bakso Daging		1.800	1.800	1200	Rp 2.160.000	700	Rp 1.260.000	1000	Rp 1.800.000
45	Tahu Putih		1.000	1.000	1500	Rp 1.500.000	1500	Rp 1.500.000	2500	Rp 2.500.000
46	Tempe		2.000	2.000	500	Rp 1.000.000	590	Rp 1.180.000	750	Rp 1.500.000
47	buncis		12.000	12.000	15	Rp 180.000	15	Rp 180.000	25	Rp 300.000
48	oyong		15.000	15.000	15	Rp 225.000	15	Rp 225.000	15	Rp 225.000
49	kacang panjang		15.000	15.000	10	Rp 150.000	10	Rp 150.000	25	Rp 375.000
50	soleng		8.000	8.000	10	Rp 80.000	10	Rp 80.000	20	Rp 160.000
51	caisin		8.000	8.000	10	Rp 80.000	10	Rp 80.000	15	Rp 120.000
52	Labu Siam		10.000	10.000	20	Rp 200.000	20	Rp 200.000	25	Rp 250.000
53	Toge		24.000	24.000	12	Rp 288.000	12	Rp 288.000	20	Rp 480.000
54	Wortel		10.000	12.000	20	Rp 200.000	20	Rp 240.000	30	Rp 360.000
55	Kentang		12.000	15.000	15	Rp 180.000	15	Rp 225.000	25	Rp 375.000
56	tomat		10.000	10.000	2	Rp 20.000	2	Rp 20.000	5	Rp 50.000
57	Daun Bawang		10.000	10.000	2	Rp 20.000	2	Rp 20.000	3	Rp 30.000
58	Daun Sledri		10.000	10.000	2	Rp 20.000	2	Rp 20.000	3	Rp 30.000
59	Bayam		4.000	4.000	10	Rp 40.000	10	Rp 40.000	20	Rp 80.000
60	jagung Manis		12.000	12.000	15	Rp 180.000	14	Rp 168.000	24	Rp 288.000
61	terong Ungu		8.000	8.000	10	Rp 80.000	10	Rp 80.000	15	Rp 120.000
62	Kemangi		3.000	3.000	5	Rp 15.000	5	Rp 15.000	10	Rp 30.000
63	Cabe Hijau		20.000	20.000	2	Rp 40.000	2	Rp 40.000	2	Rp 40.000
64	Cabe Merah Besar		30.000	30.000	2,5	Rp 75.000	2	Rp 60.000	2	Rp 60.000
65	Timun		7.000	7.000	12	Rp 84.000	12	Rp 84.000	15	Rp 105.000

65	Timun		7.000	7.000	12	Rp 84.000	12	Rp 84.000	15	Rp 105.000
66	salada		4.000	8.000	10	Rp 40.000	10	Rp 80.000	10	Rp 80.000
67	Daun Pisang		3.000	5.000	15	Rp 45.000	20	Rp 100.000	25	Rp 125.000
68	Apel Merah		35.000	35.000	10	Rp 350.000	10	Rp 350.000	12	Rp 420.000
69	Apel Fuji		40.000	40.000	10	Rp 400.000	10	Rp 400.000	15	Rp 600.000
70	Jeruk Madu		30.000	30.000	12	Rp 360.000	12	Rp 360.000	25	Rp 750.000
71	Jeruk Sunkist		40.000	40.000	5	Rp 200.000	5	Rp 200.000	5	Rp 200.000
72	Jeruk Nipis		30.000	30.000	1	Rp 30.000	1	Rp 30.000	1	Rp 30.000
73	Buah Pier		45.000	45.000	15	Rp 675.000	15	Rp 675.000	15	Rp 675.000
74	melon		25.000	25.000	15	Rp 375.000	15	Rp 375.000	25	Rp 625.000
75	Pepaya		12.000	12.000	20	Rp 240.000	20	Rp 240.000	30	Rp 360.000
76	pisang muli		500	500	200	Rp 100.000	200	Rp 100.000	300	Rp 150.000
77	pisang ambon		1.500	1.500	100	Rp 150.000	144	Rp 216.000	200	Rp 300.000
78	pisang kepok		1.500	1.500	50	Rp 75.000	50	Rp 75.000	100	Rp 150.000
79	semangka		12.000	12.000	12	Rp 144.000	15	Rp 180.000	30	Rp 360.000
80	kelapa parut		8.000	8.000	20	Rp 160.000	20	Rp 160.000	25	Rp 200.000
81	Asam Jawa		2.000	2.000	12	Rp 24.000	12	Rp 24.000	12	Rp 24.000
82	sereh		400	400	15	Rp 6.000	10	Rp 4.000	25	Rp 10.000
83	Daun salam		4.000	4.000	2	Rp 8.000	2	Rp 8.000	3	Rp 12.000
84	Daun Jeruk		2.500	2.500	2	Rp 5.000	2	Rp 5.000	2	Rp 5.000
85	Kemiri		50.000	50.000	4	Rp 200.000	4	Rp 200.000	5	Rp 250.000
86	Ketumbar		50.000	50.000	4	Rp 200.000	4	Rp 200.000	5	Rp 250.000
87	Merica		150.000	150.000	3	Rp 450.000	3	Rp 450.000	4	Rp 600.000
88	Lengkuas		10.000	10.000	4	Rp 40.000	4	Rp 40.000	7	Rp 70.000
89	kunyit		10.000	10.000	4	Rp 40.000	4	Rp 40.000	4	Rp 40.000
90	jahe		15.000	15.000	4	Rp 60.000	4	Rp 60.000	5	Rp 75.000
91	Aqua		27.000	27.000	15	Rp 405.000	20	Rp 540.000	30	Rp 810.000
TOTAL KESELURUHAN						Rp 34.443.500		35.525.500		Rp 53.791.500
JUMLAH						Rp 35.723.500		Rp36.616.000		Rp55.687.500