

LAMPIRAN

Checklist Pada Rumah Sakit Umum Dr. H. Abdul Moeloek Bandar Lampung Tahun 2022

No	Variable Kesehatan Lingkungan	Ya	Tidak
A	Pemilihan Bahan Makanan		
	1. Bahan makanan mentah (segar) dalam keadaan baik		
	2. Bahan tambahan pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku		
	3. Makanan olahan (pabrik) makanan dikemas mempunyai label/ merk		
	4. Bahan makanan tidak dikemas (tidak basi, busuk, rusak dan berjamur)		
B	Penyimpanan BahanMakanan		
	1. Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/ bahan makanan yang digunakan (daging, telur,ungags,dll)		
	2. Tempat/ wadah penyimpanan harus dengan jenis bahan makanan		
	3. Tersedia gudang penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan yang tidak mudah membusuk		
	4. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kontaminasi		
	5. Suhu penyimpanan bahan makanan sesuai dengan persyaratan yang berlaku		
	6. Rak penyimpanan makanan harus mudah dipindahkan denggan menggunakan roda penggerak sehingga mudah dibersihkan		
	7. Tidak menempel pada lantai, dinding/ langit- langit		

	8. Kelembapan penyimpanan dalam ruangan 80 - 90%		
	9. Penyimpanan harus memperhatikan bahan makanan yang disimpan dahulu dimanfaatkan		
C	Pengolahan Makanan		
	Penjamah Makanan		
	1. Memiliki sertifikat khusus hygiene sanitasi makanan		
	2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan keterangan dokter		
	3. Tidak mengidap penyakit menular (carrier)		
	Pengolahan Makanan		
	4. Bahan makanan dalam pengolahan harus sesuai tahapan & harus hygiene		
	5. Semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir		
	6. Memisahkan/ membuang bagian bahan yang rusak untuk mengurangi resiko pencemaran makanan		
	Tempat Pengolahan Makanan		
	7. Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, serta mudah dibersihkan		
	8. Permukaan dinding tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang		
	9. Luas ventilasi 20% dari luas lantai		
D	Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak		
	1. Makanan tidak rusak, tidak busuk/ basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, dan berubah warna		
	2. Jumlah kandungan logam berat/ residu pestisida tidak boleh melebihi ambang batas		

	menurut ketentuan yang berlaku		
	3. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FIFO & FEFO		
	4. Tempat/ wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi		
	5. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah		
E	Pengangkutan Makanan		
	1. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun(B3)		
	2. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi / masak		
	3. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing- masing dan tertutup		
	4. Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan memadai dengan jumlah makanan yang ditempatkan		
	5. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap (Kondensasi)		
	6. Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus 60°C untuk makanan panas dan 40°C untuk dingin		
F	Penyajian Makanan		
	1. Jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi		
	2. Makanan yang disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan suhu 60°C		
	3. Peralatan yang digunakan harus hygiene, utuh, tidak cacat/ rusak		
	4. Penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir		
	5. Makanan yang dapat dimakan, bahan makanan yang tidak dapat dimakan harus		

	disingkirkan		
	6. Penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya menu, tepat waktu, tepat tata hiding & tepat volume (sesuai jumlah)		

DAFTAR MENU & STANDAR PASIEN VIP, KELAS I, II, DAN DIIT VIP/KELAS I,DIIT KELAS II/III TAHUN 2022

(SENIN)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIIT	
	Utama	Kelas I	Kelas II/III	DIIT Utama/Kls I	DIIT KLS II/III
Pagi	Nasi Ayam Opor Sop Baso Tahu Tempe Bumbu Kare Sayur Bening - Wortel 30 gr - Soleng 20 gr - Oyong 30 gr	Nasi Ayam Opor Tempe Bumbu Kare Sayur Bening - Wortel 30 gr - Soleng 20 gr - Oyong 30 gr	Nasi Ayam Opor Sayur Bening - Wortel 30 gr - Soleng 20 gr - Oyong 30 gr	Nasi Ayam Opor Sop Baso Tahu Tempe Bumbu Kare Sayur Bening - Wortel 30 gr - Soleng 20 gr - Oyong 30 gr	Nasi Ayam Opor Sop Baso Tahu Tempe Bumbu Kare Sayur Bening - Wortel 30 gr - Soleng 20 gr - Oyong 30 gr
Snack Pagi	Dadar Gulung Martabak Isi Daging Susu Putih - Susu 20gr - Gula Pasir 15 gr	Dadar Gulung Martabak Isi Daging Susu Putih - Susu 20gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Talam Hijau	Dadar Gulung (2) DM: Pisang Raja 150 gr The Manis - Teh 2 gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Talam Hijau DM : Pisang Raja 150 gr
Siang	Nasi Ikan Tuna Asam Manis Ayam Bakar Tempe Bumbu Cabe Ijo Sayur Lodeh - Kc. Panjang 40 gr	Nasi Ikan Tuna Asam Manis Ayam Bakar Tempe Bumbu Cabe Ijo Sayur Lodeh - Kc. Panjang 40 gr	Nasi Ikan Tuna Asam Manis Tempe Bumbu Cabe Ijo Sayur Lodeh - Kc. Panjang 40 gr	Nasi Ikan Tuna Asam Manis Tempe Bumbu Cabe Ijo Sayur Lodeh - Kc. Panjang 40	Nasi Ikan Tuna Asam Manis Tempe Bumbu Cabe Ijo Sayur Lodeh - Kc. Panjang

	- Labu Siam 40 gr - Daun Tangkil 2 gr Semangka 250 gr	- Labu Siam 40 gr - Daun Tangkil 2 gr Semangka 250 gr	- Labu Siam 40 gr - Daun Tangkil 2 gr ETPT : Ayam Bakar Semangka 200 gr	gr - Labu Siam 40 gr - Daun Tangkil 2 gr Dm : Acar Timun 100 gr Semangka 250 gr	40 gr - Labu Siam 40 gr - Daun Tangkil 2 gr Dm: Acar Timun 100 gr Bs: Lauk Daging Giling Pepaya Saring 125 gr Semangka 200 gr
Snack Sore	Brownies Panggang Lumpia	Brownies Panggang Lumpia		Brownies Panggang(2) Dm: Jeruk Manis 125 gr	Dm: Jeruk Manis 125 gr Bs: Pisang Raja 150 gr
Malam	Nasi Ayam Tumis Bumbu Kecap Telur Bumbu Balado Tahu Rujak Ca Bloom Kol+ Caisin +wortel Saus Tiram - Bloom kol 30 gr	Nasi Ayam Tumis Bumbu Kecap Telur Bumbu Balado Tahu Rujak Ca Bloom Kol+ Caisin +wortel Saus Tiram - Bloom kol 30 gr	Nasi Ayam Tumis Bumbu Kecap Tahu Rujak Ca Bloom Kol+ Caisin +wortel Saus Tiram - Bloom kol 30 gr	Nasi Ayam Tumis Bumbu Kecap Tahu Rujak Ca Bloom Kol+ Caisin +wortel Saus Tiram	Nasi Ayam Tumis Bumbu Kecap Tahu Rujak Ca Bloom Kol+ Caisin +wortel Saus Tiram

	- Caisin 25 gr - Wortel 25 gr	- Caisin 25 gr - Wortel 25 gr	- Caisin 25 gr - Wortel 25 gr ETPT : Telur Bumbu Balado	- Bloom kol 30 gr - Caisin 25 gr - Wortel 25 gr Dm: Tumis Labu Siam 100 gr	- Bloom kol 30 gr - Caisin 25 gr - Wortel 25 gr Dm: Tumis Labu Siam 100 gr
	Apel Fuji 175 gr	Apel Fuji 175 gr	Pisang Raja 150 gr	Apel Fuji 175 gr Bs: Jeruk Manis	Pisang Raja 150 gr

(SELASA)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIIT	
	Utama	Kelas I	Kelas II/III	DIIT Utama Kls I	DIIT Kls II/III
Pagi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi
	Telur Bumbu Bali		Telur Bumbu Bali	Telur Bumbu Bali	Telur Bumbu Bali
	Daging Rendang	Daging Rendang	Daging Rendang		
	Tumis Tahu	Tumis Tahu		Tumis Tahu	Tumis Tahu
	Acar Kuning	Acar Kuning	Acar Kuning	Acar Kuning	Acar Kuning
	- Buncis 30 gr	- Buncis 30 gr	- Buncis 30 gr	- Buncis 30 gr	- Buncis 30 gr
	- Wortel 20 gr	- Wortel 20 gr	- Wortel 20 gr	- Wortel 20 gr	- Wortel 20 gr
	- Ketimun 25 gr	- Ketimun 25 gr	- Ketimun 25 gr	- Ketimun 25 gr	- Wortel 20 gr Ketimun 25 gr

Snack Pagi	Bika Karamel Lapis Tahu Daging Susu Cokelat - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Bika Karamel Lapis Tahu Daging Susu Cokelat - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Pisang Garing	Bika Karamel (2) Dm: Apel Merah 175 gr Teh Manis - Teh 2 gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Pisang Garing Dm : Pisang Ambon
Siang	Nasi Daging Sukiyaki Puyunghai+ kornet Telur 0,75 Wortel 5 gr Cornet 1 Klg Tahu Kalio Cah Sayuran : - Wortel 30 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 15 gr Pier Sandong 175 gr	Nasi Daging Sukiyaki Puyunghai+ kornet Telur 0,75 Wortel 5 gr Cornet 1 Klg Tahu Kalio Cah Sayuran : - Wortel 30 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 15 gr Pier Sandong 175 gr	Nasi Daging Sukiyaki Tahu Kalio Cah Sayuran : - Wortel 30 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 15 gr Etpt: Puyung Hai+ Kornet Pisang Raja 150 gr	Nasi Daging Sukiyaki Tahu Kalio Cah Sayuran : - Wortel 30 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 15 gr Dm: Tumis Caisin 100 gr Pier Sandong 175 gr	Nasi Daging Sukiyaki Tahu Kalio Cah Sayuran : - Wortel 30 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 15 gr Bs: Lauk Ayam Jus melon 175 gr Pisang Raja 150 gr
Snack Sore	Bolu Pandan Skutel Makoroni	Bolu Pandan Skutel Makoroni		Bolu Pandan (2) Dm: Pisang Raja	Dm: Pisang Raja 150 gr

					Bs: Pisang Raja 150 gr
Malam	Nasi Telur Semur Kalio Daging Tempe Opor Bening Bayam: - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Apel Merah 150 gr	Nasi Telur Semur Kalio Daging Tempe Opor Bening Bayam: - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Apel Merah 150 gr	Nasi Telur Semur Tempe Opor Bening Bayam: - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Etpt: Kalio Daging Pisang Ambon 150 gr	Nasi Telur Semur Tempe Opor Bening Bayam: - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Dm: Tumis Kangkung 100 gr Apel Merah 150 gr Bs: Pisang Raja 150 gr	Nasi Telur Semur Tempe Opor Bening Bayam: - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Dm: Tumis Kangkung 100 gr Pisang Ambon 150 gr

(RABU)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIIT	
	Utama	KELAS I	Kelas II/III	DIIT Kls I	DIIT Kls II/III
Pagi	Nasi Ayam Bumbu Kare Omelet Telur Bersaus Tahu Bacem Cah Buncis Wortel (	Nasi Ayam Bumbu Kare Omelet Telur Bersaus Tahu Bacem Cah Buncis Wortel (	Nasi Ayam Bumbu Kare Tahu Bacem Cah Buncis Wortel (	Nasi Ayam Bumbu Kare Omelet Telur Bersaus Tahu Bacem Cah Buncis Wortel (	Nasi Ayam Bumbu Kare Omelet Telur Bersaus Tahu Bacem Cah Buncis Wortel (Bumbu)

	Bumbu) - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	Bumbu) - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	Bumbu) - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	Bumbu) - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	- Buncis 40 gr - Wortel 30 gr
Snack Pagi	Puding Merah Putih Susu Putih - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Puding Merah Putih Susu Putih - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Bolu Kukus	Puding Merah Putih Dm: Agar- Agar Merah Teh Manis - Teh 2 gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Bolu Kukus Dm: Agar – Agar Merah
Siang	Nasi Ayam Bumbu Kare Sop Bakso Tahu Tempe Bacem Bening Oyong - Oyong 50 gr - Wortel 30 gr - Bayam 20 gr Pepaya 200 gr	Nasi Ayam Bumbu Kare Sop Bakso Tahu Tempe Bacem Bening Oyong - Oyong 50 gr - Wortel 30 gr - Bayam 20 gr	Nasi Ayam Bumbu Kare Tempe Bacem Bening Oyong - Oyong 50 gr - Wortel 30 gr - Bayam 20 gr Etpt: Sop Bakso Tahu Pepaya 125 gr	Nasi Ayam Bumbu Kare Tempe Bacem Bening Oyong - Oyong 50 gr - Wortel 30 gr - Bayam 20 gr Dm: Tumis Sawi Putih 100gr Pepaya 200 gr	Nasi Ayam Bumbu Kare Tempe Bacem Bening Oyong - Oyong 50 gr - Wortel 30 gr - Bayam 20 gr Dm: Tumis Sawi Putih 100 gr Bs: Lauk Ayam Pepaya 200 gr
Snack Sore	Bolu Kaja Risoles Ayam	Bolu Kaja Risoles Ayam		Bolu Kaja (2) Dm: Agar- Agar Merah	Dm: Agar- Agar Merah Bs: Pisang Ambon

					150 gr
Malam	Nasi Ikan Simba Acar Kuning Telur Asin Tahu Balado Sayur Asem : - Kc.Panjang 20 - Labu Siam 40 - Daun Tangkil 2 - Soleng 20 - Jagung Manis 10 Jeruk Manis 125 gr	Nasi Ikan Simba Acar Kuning Telur Asin Tahu Balado Sayur Asem : - Kc.Panjang 20 - Labu Siam 40 - Daun Tangkil 2 - Soleng 20 - Jagung Manis 10 Jeruk Manis 125 gr	Nasi Ikan Simba Acar Kuning Tahu Balado Sayur Asem : - Kc.Panjang 20 - Labu Siam 40 - Daun Tangkil 2 - Soleng 20 - Jagung Manis 10 Etpt: Telur Asin Pisang Ambon 150 gr	Nasi Ikan Simba Acar Kuning Tahu Balado Sayur Asem : - Kc.Panjang 20 - Labu Siam 40 - Daun Tangkil 2 - Soleng 20 - Jagung Manis 10 Dm: Tumis Tauge 100 gr Jeruk Manis 125 gr BS: Jeruk Manis	Nasi Ikan Simba Acar Kuning Tahu Balado Sayur Asem : - Kc.Panjang 20 - Labu Siam 40 - Daun Tangkil 2 - Soleng 20 - Jagung Manis 10 Dm: Tumis Tauge 100 gr Pisang Ambon 150 gr

(KAMIS)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIIT	
	Utama	Kelas I	Kelas II/ III	DIIT Utama Kls I	DIIT Kls II/III
Pagi	Nasi Telur Opor Ayam Bumbu Rujak	Nasi Telur Opor	Nasi Telur Opor	Nasi Telur Opor	Nasi Telur Opor

	Tahu Goreng Tumis Kc. Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr - Soleng 30 gr	Tahu Goreng Tumis Kc. Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr - Soleng 30 gr	Tumis Kc. Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr Soleng 30 gr	Tahu Goreng Tumis Kc. Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr Soleng 30 gr	Tahu Goreng Tumis Kc. Panjang Soleng - Kc. Panjang 50 gr Soleng 30 gr
Snack Pagi	Lapis Surabaya Semar Mendem Susu Coklat - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Lapis Surabaya Semar Mendem Susu Coklat - Susu 20 gr Gula Pasir 15 gr	Kue Arum Manis	Lapis Surabaya (2) Dm: Pisang Raja Teh Manis - The 1 gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Arum Manis Dm: Pisang Ambon
Siang	Nasi Daging Kare Telor Ceplok Kering Tempe(NB) Tempe Kalio (bb) Tumis Tauge Saos Tiram - Tauge 35 gr - Wortel 30 gr - Saos Tiram Melon 200 gr	Nasi Daging Kare Telor Ceplok Kering Tempe(NB) Tempe Kalio (bb) Tumis Tauge Saos Tiram - Tauge 35 gr - Wortel 30 gr - Saos Tiram Melon 200 gr	Nasi Daging Kare Kering Tempe(NB) Tempe Kalio (bb) Tumis Tauge Saos Tiram - Tauge 35 gr - Wortel 30 gr - Saos Tiram Etpt: Kalio Daging Pisang Raja 150 gr	Nasi Daging Kare Tempe Kalio (bb) Tumis Tauge Saos Tiram - Tauge 35 gr - Wortel 30 gr - Saos Tiram Dm: Tumis Labu Siam 100 gr Melon 200 gr	Nasi Daging Kare Tempe Kalio (bb) Tumis Tauge Saos Tiram - Tauge 35 gr - Wortel 30 gr - Saos Tiram Dm: Tumis Labu Siam 100 gr Bs: Lauk Daging Pepaya Saring Pisang Raja 150 gr

Snack Sore	Kue Lumpur Kue Pastel	Kue Lumpur Kue Pastel		Kue Lumpur (2) DM: Pisang Ambon 150 gr	Dm: Pisang Raja 150 gr Bs: Pisang Raja 150 gr
Malam	Nasi Puyunghay Ayam Bumbu Malbi Tahu Goreng Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Apel Fuji 175 gr	Nasi Puyunghay Ayam Bumbu Malbi Tahu Goreng Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Apel Fuji 175 gr	Nasi Puyunghay Tahu Goreng Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Etpt: Ayam Bumbu Malbi Pisang Ambon 150 gr	Nasi Puyunghay Tahu Goreng Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Dm: Ca Oyong - Oyong 125 gr Apel Fuji 175 gr Bs: Pisang Raja 150 gr	Nasi Puyunghay Tahu Goreng Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Dm: Ca Oyong - Oyong 125 gr Pisang Ambon 150 gr

(JUM'AT)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIIT	
	Utama	Kelas I	Kelas II/III	DIIT Utama Kls I	DIIT Kls II/III
Pagi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi

	Daging Malbi Telur Kukus Saos Tomat Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Soleng 20 gr - Wortel 30 gr	Daging Malbi Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Soleng 20 gr - Wortel 30 gr	Daging Malbi Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Soleng 20 gr - Wortel 30 gr	Daging Malbi Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Soleng 20 gr Wortel 30 gr	Daging Malbi Tumis Tempe Bening Labu Siam - Labu Siam 20 gr - Soleng 20 gr Wortel 30 gr
Snack Pagi	Bika Ambon Lemper Ayam Susu Putih - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Bika Ambon Lemper Ayam Susu Putih - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Cantik Manis	Bika Ambon (2) DM: Pisang Raja 150 gr Teh Manis - Teh 1 gr - Gula Pasir 15 gr	Cantik Manis DM: Pisang Raja 150 gr
Siang	Nasi Ikan Layang Balado Ayam Pentul Ayam Fillet 40 gr Telur 1/8 Terik Tempe Sayur Kimio - wortel 35 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 10 gr - Udang Basah 0,75	Nasi Ikan Layang Balado Ayam Pentul Ayam Fillet 40 gr Telur 1/8 Terik Tempe Sayur Kimio - wortel 35 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 10 gr	Nasi Ikan Layang Balado Terik Tempe Sayur Kimio - wortel 35 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 10 gr - bakso Daging 50 gr	Nasi Ikan Layang Balado Terik Tempe Sayur Kimio - wortel 35 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 10 gr	Nasi Ikan Layang Balado Terik Tempe Sayur Kimio - wortel 35 gr - Bloom Kol 20 gr - Buncis 10 gr

	gr Semangka 200 gr	Semangka 200 gr	Etpt: Ayam Pentul Semangka 150 gr	Dm: Acar Timun - Metimun 100 gr Semangka 200 gr	Dm: Acar Timun - Metimun 100 gr Bs: Lauk Ayam Pepaya Saring 125 gr
Snack Sore	Bolu Lemon Bakpia	Bolu Lemon Bakpia		Bolu Lemon (2) Dm: Pisang Raja 150 gr	Dm: Pisang Raja 150 gr Bs: Pisang Raja 150 gr
Malam	Nasi Gulai Ayam Telur Mata Sapi Bumbu Kecap Tahu Asam Manis Tumis Caisin+ Tauge - Caisin 50 gr - Tauge 30 gr Apel Merah 150 gr	Nasi Gulai Ayam Telur Mata Sapi Bumbu Kecap Tahu Asam Manis Tumis Caisin+ Tauge - Caisin 50 gr - Tauge 30 gr Apel Merah 150 gr	Nasi Gulai Ayam Tahu Asam Manis Tumis Caisin+ Tauge - Caisin 50 gr - Tauge 30 gr Etpt: Telur Mata Sapi Bumbu Kecap Pisang Raja 150 gr	Nasi Gulai Ayam Tahu Asam Manis Tumis Caisin+ Tauge - Caisin 50 gr - Tauge 30 gr Dm : Tumis Sawi Putih - Sawi Putih 100 gr - Apel Merah 100 gr Bs: Pisang Raja 150 gr	Nasi Gulai Ayam Tahu Asam Manis Tumis Caisin+ Tauge - Caisin 50 gr - Tauge 30 gr Dm : Tumis Sawi Putih - Sawi Putih 100 gr Pisang Raja 150 gr

(SABTU)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIIT	
	Utama	Kelas I	Kelas II/III	DIIT Utama /Kls I	DIIT Kls II/III
Pagi	Nasi Telur Bumbu Bali Abon Tempe Goreng Sop Sayuran - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr - Bloom Kol 20 gr	Nasi Telur Bumbu Bali Tempe Goreng Sop Sayuran - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr Bloom Kol 20 gr	Nasi Telur Bumbu Bali Sop Sayuran - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr Bloom Kol 20 gr	Nasi Telur Bumbu Bali Tempe Goreng Sop Sayuran - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr Bloom Kol 20 gr	Nasi Telur Bumbu Bali Tempe Goreng Sop Sayuran - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr Bloom Kol 20 gr
Snack Pagi	Bolu Gulung Cokelat Lumpia Susu Cokelat - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Bolu Gulung Cokelat Arem – Arem Susu Cokelat - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	kue Talam Udang	Bolu Gulung Cokelat (2) Dm: Pir Sandong 175 gr The Manis - Teh 1 gr - Gula Pasir 15 gr	Kue Talam Udang Dm: Pisang Ambon 150 gr
Siang	Nasi Ayam Rendang Bakso Rambutan - Ayam Fillet 25 gr - Telut Puyuh 1 btr - Bihun Tahu Goreng	Nasi Ayam Rendang Bakso Rambutan - Ayam Fillet 25 gr - Telut Puyuh 1 btr - Bihun Tahu Goreng	Nasi Ayam Rendang Tahu Goreng	Nasi Ayam Rendang Tahu Goreng	Nasi Ayam Rendang Tahu Goreng

	Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Jeruk Manis 125 gr	Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Jeruk Manis 125 gr	Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Etpt; Bakso Rambutan Pisang Raja 150 gr	Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Dm: Tumis Caisin - Caisin 100 gr Jeruk Manis 125 gr	Sayur Godok - Wortel 30 gr - Buncis 25 gr - Labu Siam 25 gr Dm: Tumis Caisin 100 gr Bs: Lauk Daging Giling Jus pepaya 125 gr Jeruk Manis 125 gr
Snack Sore	Sus Fla Kroket	Sus Fla Kroket		Sus Fla (2) Dm: Pisang Raja 150 gr	Dm: Pisang Raja 150 gr Bs: Pisang Ambon 150 gr
Malam	Nasi Ikan Simba Asam Pade Sop Bakso Tahu Tempe Kemul NB Tempe Bacem Gulai Kacang Panjang Kacang Panjang 70 gr Kacang Panjang 70 gr	Nasi Ikan Simba Asam Pade Sop Bakso Tahu Tempe Kemul NB Tempe Bacem Gulai Kacang Panjang Kacang Panjang 70 gr Pier Sandong 175 gr	Nasi Ikan Simba Asam Pade Tempe Kemul NB Tempe Bacem Gulai Kacang Panjang Kacang Panjang 70 gr Rtpt: Sop Bakso Tahu	Nasi Ikan Simba Asam Pade Tempe Kemul NB Tempe Bacem Gulai Kacang Panjang Kacang Panjang 70 gr Dm: Tumis Tauge 100 gr	Nasi Ikan Simba Asam Pade Tempe Kemul BB Gulai Kacang Panjang Kacang Panjang 70 gr Dm: Tumis Tauge 100 gr

	Pier Sandong 175 gr		Pisang Ambon 150 gr	Pier Sandong 175 gr Bs: Jeruk Manis 125 gr	Pisang Ambon 150 gr

(MINGGU)

WKT	MAKANAN BIASA			MAKANAN DIIT	
	Utama	Kelas I	Kelas II/III	DIIT Utama/Kls I	DIIT Kls II/III
Pagi	Nasi Telur Bumbu Rendang Daging Kare Tumis Tahu Tumis Wortel Buncis - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	Nasi Telur Bumbu Rendang Tumis Tahu Tumis Wortel Buncis - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	Nasi Telur Bumbu Rendang Tumis Wortel Buncis - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	Nasi Telur Bumbu Rendang Tumis Tahu Tumis Wortel Buncis - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr	Nasi Telur Bumbu Rendang Tumis Tahu Tumis Wortel Buncis - Buncis 40 gr - Wortel 30 gr
Snack Pagi	Dadar Gulung Arem – Arem Susu Putih - Susu 20 gr - Gula Pasir 15 gr	Dadar Gulung Arem – Arem Susu Putih - Susu 20 gr Gula Pasir 15 gr	Kue Apem Cokelat	Bolu Gulung Cokelat (2) Dm: Pisang Raja 150 gr Te h Manis - The 1gr - Gula Pair 15gr	Kue Apem Cokelat Dm; Pisang Raja
Siang	Nasi Ayam Bumbu Sate	Nasi Ayam Bumbu Sate	Nasi Ayam Bumbu Sate	Nasi Ayam Bumbu Sate	Nasi Ayam Bumbu Sate

	Pergedel Daging -Daging Giling 25 gr - Kentang 40 gr - Telur 1/8 Tempe Goreng Bening Bayam Tauge - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Pepaya 200 gr	Pergedel Daging -Daging Giling 25 gr - Kentang 40 gr - Telur 1/8 Tempe Goreng Bening Bayam Tauge - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Pepaya 200 gr	 Tempe Goreng Bening Bayam Tauge - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Etpt: Pergedel Daging Pepaya 125 gr	 Tempe Goreng Bening Bayam Tauge - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Dm: Tumis Sawi Putih - Sawi Putih 100 gr Pepaya 200 gr	 Tempe Goreng Bening Bayam Tauge - Bayam 50 gr - Tauge 30 gr Dm: Tumis Sawi Putih - Sawi Putih 100 gr Bs: Lauk Ayam Jus pepaya 125 gr Pepaya 125 gr
Snack Sore	Bolu Tape Roti Goreng	Bolu Tape Roti Goreng		Bolu Tape (2) Dm: Pisang Raja	Dm: Pisang Raja Bs: Pisang Raja 150 gr
Malam	Nasi Telur Bumbu Kare Daging Bumbu Rendang	Nasi Telur Bumbu Kare Daging Bumbu Rendang	Nasi Telur Bumbu Kare Daging Bumbu Rendang	Nasi Telur Bumbu Kare Daging Bumbu Rendang	Nasi Telur Bumbu Kare Daging Bumbu Rendang

	Tahu Semur Sop Sayuran : - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr - Bloom Kol 35 gr Apel Fuji 175 gr	Tahu Semur Sop Sayuran : - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr - Bloom Kol 35 gr Apel Fuji 175 gr	Tahu Semur Sop Sayuran : - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr - Bloom Kol 35 gr Etpt: Daging Bumbu Rendang Pisang Raja 150 gr	Tahu Semur Sop Sayuran : - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr - Bloom Kol 35 gr Dm: Tumis Labu Siam - Labu Siam 100 gr Apel Fuji 175 gr Bs: Pisang Raja 150 gr	Tahu Semur Sop Sayuran : - Buncis 10 gr - Wortel 35 gr - Bloom Kol 35 gr Dm: Tumis Labu Siam - Labu Siam 100 gr Pisang Raja 150 gr
--	--	--	--	---	--

JADWAL DINAS PEGAWAI PRODUKSI MAKANAN INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM ABDUL MOELOEK

BULAN JUNI 2022

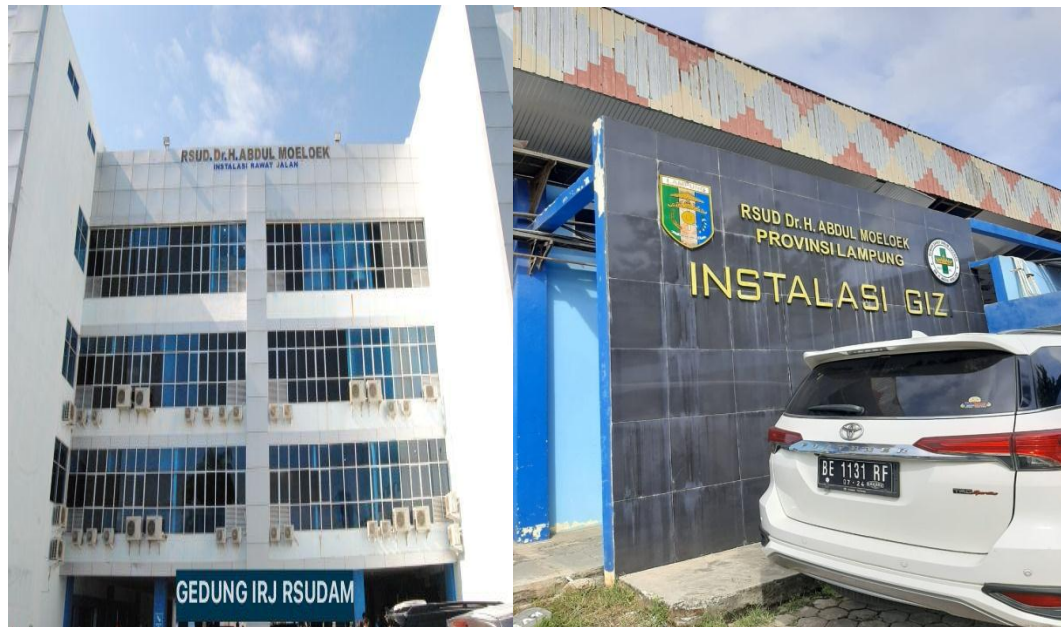
N o	Nam a	TANGGAL																														
Dapur Buah Dan Snack		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	Eni Setya stuti	S B	S B	S B	L	L	L	S B	S B	S B	S B	S B	SB	L	L	S B	S B	S B	S B	S B	S B	L	S B	S B	S B	S B	S B	S B	L	S B	S B	
2	Hairi a	S B	S B	L	S B	S B	S B	S B	S B	S B	L	L	SB	S B	S B	S B	S B	L	L	S B	L	S B	S B	L	L	S B	L	L	S B	S B	S B	
3	Yuni ar	L	S B	S B	S B	S B	S B	S R C	S B	L	S B	S B	SR C	S B	S B	L	L	S B	S B	S R C	S B	S B	L	S B	S B	L	S B	S B	S B	L	L	
PERSIAPAN BUMBU																																
4	Siti Marg ini	S B C	S B	S B	S B	S B C	S B	L	S B	S B	L	L	L	S B C	L	S B C	S B	S B	S B	S B	L	S B	L	S B C	S B	S B	S B	L	L	S B	S B	L
PERSIAPAN LAUK																																
5	Umi Peni	L	S B C	S B	L	S B	S B C	S B	L	S B	S B	S B	SB	S B	S B	S B	S B	S B C	S B	L	S B	S B C	S B	S B	S B	L	S B	S B	S B	S B	S B	S B
6	Sri Lesta ri	S B	S B	L	L	L	L	S B	S B	S B C	S B	S B	L	S B	S B	S B	L	S B	S B C	S B	S B	S B C	S B	S B	S B	L	S B	S B C	S B	S B	L	S B

7	Siti Mur ni	S B L	L B C	S B L C	S B L	S B L	S B	S B L	S R C	L	S B L C	SR C	L	S R C	L	S R C	L	L	S B L C	S R C	L	S B L C	S R C	L	L	S B	S B L	S B L	S B L	S B L	
8	De wi Elm as	L	S R C	S B L	L	S R C	S B P	S B B C	S R C	L	S B B C	SB B	L	S B B	L	S B C	S R C	L	S B	S B B C	S B P	S B B	S R C	L	S B L C	S B B	S B B	S R C	S R C	S B B	
9	Yus mid ar	S R C	S B	S R C	S B L	S B C	S R C	L	S B C	S B	S B C	S R C	L	L	S B C	S B	S R C	L	S R C	S B	S B	L	S R C	S B	L	L	S R C	S R C	S B C	S B C	L
10	Sup riya ti A	S B	S B P	S B P	S R C	L	L	S B P	S B P	L	S B P	S B P	SB	S B P	S R C	L	L	S B P	S B P	S B P	S B P	L	S B P	L	S R C	L	S B	S B C	L	S B P	S B C
11	Roh mad i	L	S B	S B	S B	L	S B	S B	S B	S B	S B	S B	L	S B	S B	S B	S B	S B	L	L	S B	S B	S B	S B	S B	L	S B	S B	L	S B	
12	Nga dim an	S B	L	S B	S B	S B	L	S R C	S B	S B	S B	SB	S B	S B	L	L	L	S B	S B	S B	S B	S B	L	S B	S B	S B	S B	L	S B	S B	

13	Rahma	S	S	S	S	S	S	S	L	L	S	S	SR	S	L	S	S	S	L	L	S	S	S	L	S	S	S	S
14	Suminar Adeline	S	S	S	L	L	L	L	S	S	L	S	SB	S	S	S	L	S	S	S	S	S	L	S	S	S	S	S
15	Bun	S	S	L	S	S	S	S	S	S	S	L	L	S	S	S	L	S	S	S	S	L	L	S	S	S	L	S

	ga	R	R		B	B	B	R	R	R	R			B	B	B		B	B	R	R			B	B	B	R	R		B	B	
DAPUR PENGOLAHAN MAKANAN BIASA / DIIT																																
16	Alp iatu n	S B	L	S R	S R	S R	L	L	S B	S B	L	L	SB	S B	S R	S R	S R	L	S R	L	S R	S R	S R	L	L	S B	S B	S R	S B	S B	S B	
17	Evi Lail i	S B	S B	S B	L	L	S R	S R	L	S B	S B	S R	SR	L	L	S B	L	S B	S B	S B	S R	L	L	S B	S B	S R	S R	L	S B	S R	S R	
18	Mar dian a	S R	S R	L	S B	S B	S B	S B	S R	S R	L	S B	SB	S R	S B	S B	S B	S R	L	L	L	S R	L	S R	S R	S B	S B	S R	S R	L	L	
19	Dwi Susi low ati	S R	S R	L	S B	S B	S B	S B	L	S R	S R	L	SB	S B	S B	S R	S R	L	L	S B	S B	S B	S R	S R	S R	L	L	S B	S B	S R	S R	
20	Sup riya ti B	L	L	S B	S B	S B	S R	S R	L	L	S B	S B	SR	S R	S R	L	S B	S B	S B	S R	S B	S R	L	S B	S B	S B	S B	S B	S R	L	S B	
21	Evi Erja nti	S B	S B	S R	S R	S R	L	L	S B	S B	S R	S R	L	L	S B	S B	S B	S R	S R	S R	L	L	S B	S B	S B	S R	S R	S B	L	S B	S B	
22	No wo San toso	M	M	M	M	M	S R	L	L	S R	S R	L	L	P	P	L	P	P	P	P	M	M	M	M	M	M	M	M	L	S R	S R	L
23	Mul yon o	M	M	M	M	M	L	S R	S R	S R	L	S R	SR	L	L	P	P	P	L	L	M	M	M	M	M	M	M	M	S R	L	S R	S R
24	M.	L	P	P	L	P	M	M	M	M	M	M	M	L	S	S	L	L	S	S	P	P	P	P	P	P	L	L	M	M	M	M

Rumah Sakit Umum Abdul Moeloek Bandar Lampung



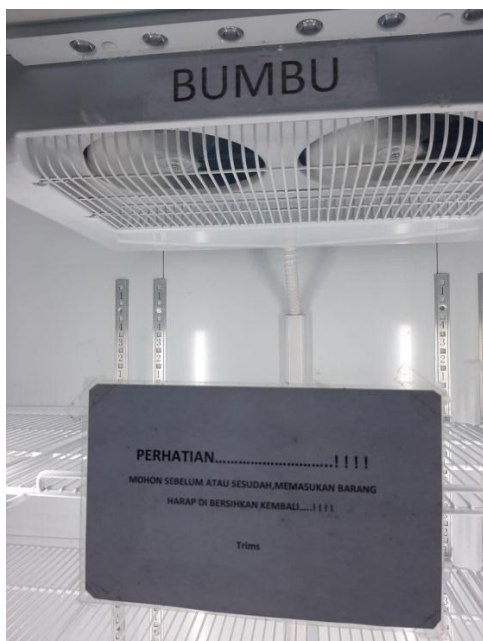
Wawancara dan checklist bersama KA. Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Abdul Moeloek



1. Pemilahan Bahan Makanan



2. Penyimpanan Bahan Makanan (Kering Dan Basah)



3. Pengolahan Makanan



4. Proses Pemindahan Pengangkutan Makanan Jadi



5. Penyimpanan Makanan



6. Penyajian Makanan

