

Lampiran 1 lembar surat permohonan izin



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLTEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWADARANG**

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



E-mail : direktorat@poltekkes-tjk.ac.id

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

Nomor : PP.03. 01 / I. 1 / 1863. 117 /2023
Lampiran : Eks
Hal : Izin Penelitian

16 Maret 2023

Yang Terhormat , Direktur RSUD.Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat
Di – Lampung Barat

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

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 1
Nomor
Tanggal

: Izin Penelitian
: PP.03.01/I.1/1863.117/2023
: 16 Maret 2023

DAFTAR NAMA MAHASISWA DAN JUDUL PENELITIAN
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA JURUSAN GIZI
POLTEKKES KEMENKES TANJUNGPONOROK T.A 2022/2023

NO	NAMA	NIM	JUDUL PENELITIAN	TEMPAT PENELITIAN
1	VERONICA RISDA NOFIYANI	2013411146	Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Status Gizi Pasien Gagal Ginjal Kronik Dengan Hemodialisis Di Poli Rawat Jalan Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
2	SUCI PERMATA SARI	1913411040	Gambaran Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pada Pengolah Makanan Di Rsud Alimuddin Umar Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
3	ROSA AFRILIA	2013411038	Gambaran Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Makan Pagi Dengan Tekstur Makan Biasa Di Rsud Alimuddin Umar Lampung Barat Tahun 2023	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
4	LIDIA LIA SARI	2013411029	Gambaran Analiss Biaya Bahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Alimuddin Umar Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat
5	ANZELA HELVENI PARTA	1913411004	Penatalaksanaan Asuhan Gizi Terstandar Pada Pasien Pasca Operasi Caesar Di Rsud Alimuddin Umar Kabupaten Lampung Barat	Rsud Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat

Direktur,

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

Lampiran 2 lembar surat izin penelitian dari kesbangpol kantor PTSP



**PEMERINTAH KABUPATEN LAMPUNG BARAT
DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Teratai No. 2 Way Mengaku Telp/Fax (0728) 21246 Liwa 34811

Email : perizinan.lampungbarat@gmail.com.

Website : www.pmpstsp.lampungbaratkab.go.id

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : 503/51/SUKET-PNLT/III.15/2023

- DASAR** : 1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah.
2. Peraturan Kementerian Dalam Negeri Nomor 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian
3. Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat Nomor 14 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Daerah Kabupaten Lampung Barat No 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah
- MEMBACA** : 1. Surat Permohonan dari Lidia Lia Sari
2. Rekomendasi Kepala Badan Kesbang Dan Politik Kabupaten Lampung Barat.
- MEMPERHATIKAN** : Permohonan Baru

MEREKOMENDASIKAN :

- Nama** : Lidia Lia Sari
NPM : 2013411029
NIK : 1804066705020001
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat/TGL Lahir : Sukarame, 27 Mei 2002
Alamat : Sukarame kecamatan belalau kabupaten lampung barat
Pekerjaan : Mahasiswa
Tujuan Penelitian : Penyusunan Skripsi
Lokasi Penelitian : RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat
Judul Penelitian : Gambaran Analisis Biaya Bahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Alimuddin Umar Lampung Barat
Waktu yang diberikan : dari Tanggal 02 Mei 2023 sampai dengan Tanggal 02 Mei 2024

Dengan Ketentuan

1. Rekomendasi ini diberikan untuk kepentingan penelitian yang bersangkutan;
2. Tidak dibenarkan melakukan penelitian/survei yang tidak sesuai/tidak ada kaitannya dengan judul penelitian tersebut di atas;
3. Melaporkan hasilnya secara tertulis kepada Bupati Lampung Barat melalui Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu;
4. Surat Rekomendasi ini dicabut apabila Pemegangnya tidak mentaati ketentuan tersebut diatas;
5. Yang bersangkutan harus memenuhi Syarat serta ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.

Demikian Surat Keterangan Penelitian ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Liwa, 2 Mei 2023
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU,



02/05/2023 14:02:36



Drs. DAMAN NASIR, M.P.
Pembina Utama Muda (IV/c)
NIP. 19680701 198901 1 002

Tembusan : Kepada Yth,

1. Bupati / Wakil Bupati Lampung Barat (sebagai laporan)
2. Arsip

Lampiran 3 lembar kuisioner penelitian 1**KUISIONER PENELITIAN 1**

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

Jawab :

2. Berapa anggaran bahan makanan pada pasien ruang rawat inap dalam satu tahun di RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat?

Jawab :

3. Bagaimana perencanaan anggaran belanja bahan makanan dilaksanakan ?

Jawab :

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

Jawab :

5. Apa dasar keputusan RSUD Alimuddin Umar memberikan standar biaya tersebut kepada pasien rawat inap ?

Jawab :

6. Apakah RSUD Alimuddin Umar ini pernah mengalami ketidaksesuaian standar biaya makan ? jika iya. Alasannnya?

Jawab :

7. Bagaimana sistem perencanaan menu pada pasien ruang rawat inap di RSUD Alimuddin Umar Lampung Barat ?

Jawab :

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

Jawab :

9. Apakah ada menu yang di tentukan di RSUD Alimuddin Umar Liwa Lampung Barat

Jawab :

10. Berapa jumlah ketenagaan kerjaan dan bidang nya di Instalasi Gizi RSUD Alimuddin Umar 2023

jawab :

Lampiran 3 lembar kuisisioner penelitian 2

KUESIONER PERENCANAAN MENU 2

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Penyelenggaraan melakukan perencanaan menu		
2.	Penyelenggaraan membentuk tim kerja (Kepala Instalasi, Ahli Gizi, penyelenggaraan makanan)		
3.	Penyelenggara menyebarkan kuisisioner berupa tanggapan/keluhan konsumen mengenai menu yang disajikan		
4.	Penyelenggara membuat rincian macam dan jumlah konsumen yang akan dilayani		
5.	Penyelenggara mendata peralatan dan peralatan daour yang tersedia		
6.	Penyelenggara melakukan penyusunan menu dengan memerhatikan macam dan jumlah [pasien		
7.	Penyelenggara memperhatikan kebiasaan makan daerah setempat, musim, iklim, dan pasar		
8.	Penyelenggara menenpatkan siklus menu		
9.	Penyelenggara menetapkan standar porsi sesuai dengan kecukupan gizi pasien		

Sumber: Aritonang, 2014

Lampiran 4 lembar kuisioner penelitian 3

KUESIONER LANGKAH LANGKAH PERENCANAAN MENU 3

Langkah Langkah perencanaan menu	pelaksanaan
Membentuk tim kerja	
Menetapkan macam menu	
Menetapkan lman siklus menu	
Menentukan pola menu	
Menetapkan besar porsi	
Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu menu, termasuk jenis makanan selingan	
Merencanakan format menu	
Merancang format menu	
Melakukan penelitian menu dan merevisi menu	
Melakukan tes awal menu	

Sumber : Kemenkes 2013

Lampiran 5 siklus menu

SIKLUS MENU 7 HARI RSUD ALIMUDDIN UMAR		
MENU I (SENIN)		
WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	- TELUR DADAR + DAUN BAWANG - TAHU GORENG TEPUNG - BENING WORTEL+ TOGE + SOUN	- TELUR DADAR - TELUR = 25 BUTIR - DN.BAWANG = 3 BTG - TAHU GORENG TEPUNG - TAHU = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BH - BENING WRTL+TOGE+SOUN - WORTEL - TOGE - SOUN = 3 BH - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram
SNACK	- KUE - PISANG AMBON (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- SOP AYAM - TEMPE BACEM - CAH LABU SIAM + WORTEL - JERUK (I/VIP/ICU) - JUS JERUK (VVIP) - PISANG MULI (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)	- SOP AYAM - AYAM = 25 BH - BW.MERAH = 50 gr (u/bw.goreng) - BW.PUTIH = 50 gr (1bonggol besar) - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya - TOMAT = 2 BH - MASAKO AYAM = 1 Bungkus - TEMPE BACEM - TEMPE = 6 PAPAN - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR secukupnya + KEMIRI - JAHE secukupnya - LAOS secukupnya - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - GULA MERAH secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS
SORE	- PEPES IKAN NILA - TAHU GORENG TEPUNG - TUMIS TOGE + KACANG PANJANG UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (PISANG AMBON)	- PEPES IKAN NILA - IKAN NILA = 25 BH - BUMBU KUNING GILING ✓ - BW.MERAH = 100 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR secukupnya - SEREH secukupnya - KEMIRI secukupnya - DN.SALAM secukupnya - KEMANGI = 2 IKAT - TOMAT = 3 BH - DN.PISANG - TAHU GORENG TEPUNG - TAHU = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BH - TUMIS TOGE+KC.PANJANG - TOGE - KC.PANJANG - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram

MENU II (SELASA)		
WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	- SOTO + TELUR REBUS + TOGE + SOUN - TEMPE GORENG	- SOTO + TELUR REBUS + TOGE + SOUN - TELUR = 25 BUTIR - SOUN = 5 BUNGKUS - TOGE = 1/2 KILOGRAM - TULANG AYAM 1 BKS - BUMBUN KUNING GILING - BW.MERAH = 100 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR secukupnya - KEMIRI - MERICA -DN SOP/BAWANG - SEREH secukupnya - BUMBUN PENYEDAP SOTO 1 BKS - TEMPE GORENG - TEMPE = 6 PAPAN
SNACK	- KUE - PISANG MULI/JERUK (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- SATE LILIT AYAM - PERKEDEL TAHU KUKUS - BENING BAYAM + WORTEL + TOGE - APEL FUJI (I/VIP/VVIP/ICU) - SEMANGKA (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)	- SATE LILIT AYAM - AYAM GILING = 3 BUNGKUS - KELAPA PARUT = 1 BUNGKUS - TELOR = 4 BUTIR - SEREH = 25 BATANG - BW.MERAH = 100 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KEMIRI secukupnya - JAHE secukupnya - KUNYIT secukupnya - KENCUR secukupnya - MASAKO AYAM 1 BKS - PERKEDEL TAHU KUKUS - TAHU = 20 BH - DN.SOP/DB.BAWANG - TELUR = 4 BUTIR - BENING BAYAM+WRTEL+TOGE - BAYAM - WORTEL - TOGE - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram
SORE	- SOP DAGING (SEMUA PASIEN) - PERKEDEL KENTANG - Capcay + Sotong + WOP + Wortel + Sotong + Caisin UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (JERUK)	- SOP DAGING - DAGING = 25 BUAH - BW.MERAH = 50 gr (U/bw.goreng) - BW.PUTIH = 100 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - DN.SOP/DN.BAWANG - MASAKO SAPI 1 BKS - PERKEDEL KENTANG - KENTANG = 1 KILOGRAM - TELOR = 4 BUTIR - DN.SOP/DN.BAWANG - Capcay - wortel - Sotong + Caisin - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram

MENU III (RABU)

WAKTU MAKAN	NASI	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	- TELUR CEPLOK - TAHU SAUS TIRAM - BENING OYONG + TOGE	- TELUR CEPLOK - TELUR = 25 BUTIR - TAHU SAUS TIRAM - TAHU = 25 BH - SAUS TIRAM = 3 BUAH - BENING OYONG + TOGE - OYONG - TOGE - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram
SNACK	- BUBUR KACANG IJO - JUS SEMANGKA (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- AYAM GORENG TEPUNG - TEMPE BACEM - SAYUR ASEMI (LABU SIAM + KC.PANJANG + SOLENG + JG.MANIS) - JERUK (I/VIP/VVIP/ICU) - PEPAYA (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)	- AYAM GORENG TEPUNG - AYAM = 25 BUAH - TP.SAJIKU = 2 BUAH - TEMPE BACEM - TEMPE = 6 PAPAN - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR secukupnya - KEMIRI - JAHE secukupnya - LAOS secukupnya - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - GULA MERAH secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS - SAYUR ASEMI - LABU SIAM+KC.PANJANG+SOLENG+JG.MANIS - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - CABE MERAH = 5 bj - KEMIRI secukupnya - LAOS secukupnya - DN.SALAM secukupnya - GULA MERAH secukupnya - ASEM JAWA = 1 BUNGKUS - BUMBU PENYEDAP SYR ASEMI 1 bks
SORE	- PINDANG IKAN NILA + KEMANGI - MAKARONI GORENG - TUMISPILANGI (WORTEL+BUNCIS + JG.MANIS PIPIL) UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (SEMANGKA POTONG SEDANG) UNTUK RABU SORE KELUARIN PLASTIK ½ KG UNTUK BUNGKUS IKAN PINDANG	- PINDANG IKAN NILA + KEMANGI - IKAN NILA = 25 BUAH - KEMANGI = 2 BUAH - TOMAT = 2 BUAH - BW.MERAH = 100 gram - BW.PUTIH = 50 gram - LAOS secukupnya - JAHE secukupnya - SEREH secukupnya - KUNYIT - DN.SALAM secukupnya - MAKARONI GORENG - MAKARONI = 350 GRAM - TELOR = 4 BUTIR - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya - TP.TERIGU secukupnya - MASAKO AYAM 1 BKS - TUMIS PELANGI - WORTEL - BUNCIS - JAGUNG MANIS PIPIL - BW.MERAH/bw.putih = 50 gr + 50 gr

MENU IV (KAMIS)		
WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	- SOP AYAM - TEMPE MENDOAN - CAH BUNCIS + TOGE	SOP AYAM - AYAM = 25 BUAH - BW.MERAH = 50 gr (U/Bw.Goreng) - BW.PUTIH = 100 gr - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - DN.SOP/DN.BAWANG - MASAKO AYAM 1 BKS TEMPE MENDOAN - TEMPE = 6 PPN - TP.SAJIKU = 2 BUNGKUS + TP.BERAS + TP.TERIGU - DN.BAWANG = 2 BATANG CAH BUNCIS + TOGE - BUNCIS - TOGE - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram
SNACK	- KUE - PISANG KUKUS (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- NUGGET IKAN/AYAM + TP.PANIR - PERKEDEL TAHU KUKUS - SUP KIMLO (WORTEL+JG.MANIS PIPIL+JAMUR KUPING+SUUN) - SEMANGKA (I/ICU/VIP/VVIP) - PISANG MULI (II/III) UNTUK PASIEN (SOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (MULUT NYA DIRUPAS))	NUGGET IKAN/AYAM + TP.PANIR - AYAM/IKAN GILING = 2 BKS - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - TELUR = 3 BUTIR - TP.PANIR secukupnya - TP.SAJIKU = 1BKS - MASAKO AYAM 1 BKS PERKEDEL TAHU KUKUS - TAHU = 20 BH - TELUR = 4 BUTIR - WORTEL PARUT 4 BH - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya SUP KIMLO - WORTEL/JG.MANIS PIPIL - JAMUR KUPING = 3 BUNGKUS - SOUN = 3 BUNGKUS - BW.MERAH = 50 gr (u/bw.goreng) - BW.PUTIH = 100 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya - BUMBU SOP KEMASAN 1 BKS TELUR REBUS KUNING-SANTEN - TELUR = 25 BUTIR - KELAPA PARUT = 1 BKS - BUMBU KUNING GILING - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR secukupnya - KEMIRI secukupnya - MERICA secukupnya - SEREH secukupnya - DN.SALAM secukupnya NUGGET TEMPE - TEMPE = 6 PAPAN - TELUR = 3 BUTIR - TP.SAJIKU = 1 BKS - MASAKO AYAM 1 BKS - TP.PANIR CAH Kacang panjang + Wortel - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya
SORE	- TELOR BUMBU KUNING SANTEN - NUGGET TEMPE - CAH-kacang panjang + Wortel UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (APEL, JIJU)	TELOR BUMBU KUNING-SANTEN - TELUR = 25 BUTIR - KELAPA PARUT = 1 BKS - BUMBU KUNING GILING - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR secukupnya - KEMIRI secukupnya - MERICA secukupnya - SEREH secukupnya - DN.SALAM secukupnya NUGGET TEMPE - TEMPE = 6 PAPAN - TELUR = 3 BUTIR - TP.SAJIKU = 1 BKS - MASAKO AYAM 1 BKS - TP.PANIR CAH Kacang panjang + Wortel - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya

MENU V (JUMAT)

WAKTU MAKAN PAGI	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG	
		PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG	
	- IKAN TUNA GORENG TEPUNG - TAHU BACEM - TAHU GORENG (DIET RG/DM/DIET LAINNYA) - BENING LABU SIAM + WORTEL	- IKAN TUNA GORENG TEPUNG - IKAN TUNA = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BKS - TAHU BACEM - TAHU = 25 BH - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KEMIRI + KETUMBAR - JAHE secukupnya - LAOS secukupnya - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - GULA MERAH secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS - BENING LABU SIAM + WORTEL - LABU SIAM + WORTEL - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram	
SNACK	- KUE - SEMANGKA POTONG (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)		
SIANG	- TONGSENG AYAM - TEMPE MENDOAN - OSENG KC.PANJANG + WORTEL - PISANG AMBON (I/VIP/VVIP/ICU) - PEPAYA (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS) Cendrawah / Cik Din Pidang Ayam	- TONGSENG AYAM - AYAM = 25 POTONG - KELAPA PARUT = 1 BKS - BUMBUN KUNING GILING - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR - KEMIRI secukupnya - LAOS secukupnya - JINTEN secukupnya - PALA secukupnya - CENGKEH secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - KECAP MANIS - DAUN JERUK - TEMPE MENDOAN - TEMPE = 6 PAPAN - TP.SAJIKU = 2 BKS + TERIGU - DN.BAWANG + DN.SOP - OSENG KC.PANJANG + WORTEL - KC.PANJANG/WORTEL - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram + MASAKO	
SORE	- SOTO AYAM (AYAM SUWIR + SUUN + TOGE + DN.SOP/DN.BAWANG + TELUR REBUS - TAHU GORENG TEPUNG UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (JERUK)	- SOTO AYAM - TELUR = 25 BUTIR - TOGE = 1/2 KILOGRAM - SUUN = 5 BUNGKUS - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya - BW.MERAH = 100 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KETUMBAR secukupnya - MERICA secukupnya - SEREH secukupnya - KEMIRI secukupnya + BB.KUNING - BUMBUN PENYEDAP SOTO 1 BKS - TULANG AYAM 1 BUNGKUS - TAHU GORENG TEPUNG - TAHU = 25 BH - TP.SAJIKU = 2 BUNGKUS	

MENU VI (SABTU)

	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
WAKTU MAKAN PAGI	- SEMUR AYAM - AYAM GORENG (DIET RG/DM/DIET LAINNYA) - TEMPE GORENG - BENING WORTEL+BUNCIS+SOLENG	- SEMUR AYAM - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - LAOS secukupnya + ketumbar - GULA MERAH secukupnya - DAUN SALAM secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS - TEMPE GORENG - TEMPE = 6 PAPAN - BENING WORTEL + BUNCIS + SOLENG - WORTEL/BUNCIS/SOLENG - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram
SNACK	- KUE - PISANG AMBON /PISANG MULI (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- PINDANG IKAN MUJAIR/NILA + KEMANGI + TOMAT - PERKEDEL TAHU KUKUS - CAH BUNCIS + TOGE - APEL FUJI (I/VIP/VVIP/ICU) - PISANG MULI (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR CEPLOK	- PINDANG IKAN MUJAIR/NILA + KEMANGI + TOMAT - IKAN NILA = 25 BUAH - KEMANGI = 2 BUAH - TOMAT = 2 BUAH + masako - BW.MERAH = 100 gram - BW.PUTIH = 50 gram - LAOS secukupnya - JAHE secukupnya - SEREH secukupnya - KUNYIT secukupnya - DN.SALAM secukupnya - PERKEDEL TAHU KUKUS - TAHU = 20 BH - TELUR = 4 BUTIR - WORTEL PARUT = 3 bj - DN.SOP/DN.BAWANG - CAH BUNCIS+TOGE - BUNCIS/TOGE - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram
SORE	- OTAK - OTAK AYAM GILING - NUGGET TEMPE - SUP MAKARONI + WORTEL UNTUK PASIEN VIP-DITAMBAH BUAH (SEMANGKA)	- OTAK - OTAK AYAM GILING - AYAM GILING = 2 BKS - TELUR = 3 BUTIR - DAUN PISANG - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - DN.SOP/DN.BAWANG - MASAKO AYAM 1 BKS - NUGGET TEMPE - TEMPE = 6 PAPAN - TELUR = 3 BUTIR - TP.SAJIKU = 1 BKS - TP.PANIR secukupnya - SUP MAKARONI + WORTEL - MAKARONI = 350 gram - WORTEL = 1 kg - BW.MERAH = 50 gr (u/bw.merah) - BW.PUTIH = 100 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - DN.SOP/DN.BAWANG secukupnya

MENU VII (MINGGU)

WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	- TELUR CEPLOK - TAHU BACEM - TAHU GORENG (DIET RG/DM/DIET LAINNYA) - SUP KIMLO (WORTEL+JG.MANIS PIPIL+JAMUR KUPING+SUUN) telur Rebus → Tn Cile Din	- TELUR CEPLOK = 25 BUTIR - TAHU BACEM = 25 BH - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KEMIRI + KETUMBAR - JAHE secukupnya - LAOS secukupnya - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - GULA MERAH secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS - SUP KIMLO - WORTEL/JG.MANIS PIPIL - JAMUR KUPING = 3 BUNGKUS - SOUN = 3 BUNGKUS - BW.MERAH = 50 gr (u/bw.merah) - BW.PUTIH = 100 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - BUMBU PENYEDAP SOP 1 BKS - DN.SOP/DN.BAWANG
SNACK	- KUE - JUS SEMANGKA (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- AYAM BUMBU BALI - MAKARONI KUKUS - TUMIS BUNCIS + BIHUN - JERUK (I/VIP/VVIP/ICU) - SEMANGKA (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)	- AYAM BUMBU BALI - AYAM = 25 BH - KELAPA PARUT = 1 BUNGKUS - BUMBU KUNING GILING - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - CABE MERAH = 5 bj - KUNYIT secukupnya - KEMIRI secukupnya + MASAKO - DAUN SALAM secukupnya - MAKARONI KUKUS - MAKARONI = 350 GRAM - TELUR = 5 BUTIR - MASAKO AYAM 1 BKS - TUMIS BUNCIS + BIHUN - BUNCIS - BIHUN = 1 BUNGKUS
SORE	- IKAN TUNA GORENG TEPUNG - TEMPE KECAP (diet DM/RG TEMPE GORENG) - SAYUR LODEH (TERONG UNGU+KC.PANJANG+WORTEL) + LABU SIAM UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (APEL)	- IKAN TUNA GORENG TEPUNG - IKAN TUNA = 25 BH - TEPUNG SAJIKU = 2 BH - TEMPE KECAP - TEMPE = 6 PAPAN - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - KECAP = 1 BUNGKUS - SAYUR LODEH - KELAPA PARUT = 1 BUNGKUS - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - JAHE secukupnya - KEMIRI secukupnya - LAOS secukupnya - DN.SALAM secukupnya - KETUMBAR secukupnya - MERICA secukupnya - BUMBU PENYEDAP LODEH 1 BKS

MENU VII (MINGGU)

WAKTU MAKAN	NASI/BUBUR	JUMLAH YANG AKAN DIKELUARKAN PERKIRAAN PASIEN ± 20 ORANG
PAGI	- TELUR CEPLOK - TAHU BACEM - TAHU GORENG (DIET RG/DM/DIET LAINNYA) - SUP KIMLO (WORTEL+JG.MANIS PIPIL+JAMUR KUPING+SUUN) <i>telur Rebus → Tn Cile Din</i>	- TELUR CEPLOK = 25 BUTIR - TAHU BACEM = 25 BH - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - KEMIRI + KETUMBAR - JAHE secukupnya - LAOS secukupnya - ASAM JAWA = 1 BUNGKUS - GULA MERAH secukupnya - KECAP MANIS = 1 BUNGKUS - SUP KIMLO - WORTEL/JG.MANIS PIPIL - JAMUR KUPING = 3 BUNGKUS - SOUN = 3 BUNGKUS - BW.MERAH = 50 gr (u/bw.merah) - BW.PUTIH = 100 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - TOMAT = 3 BUAH - BUMBU PENYEDAP SOP 1 BKS - DN.SOP/DN.BAWANG
SNACK	- KUE - JUS SEMANGKA (DIET KLS I/II/III/VIP/VVIP)	
SIANG	- AYAM BUMBU BALI - MAKARONI KUKUS - TUMIS BUNCIS + BIHUN - JERUK (I/VIP/VVIP/ICU) - SEMANGKA (II/III) UNTUK PASIEN ISOLASI DI TAMBAH EKSTRA TELUR REBUS (KULIT NYA DIKUPAS)	- AYAM BUMBU BALI - AYAM = 25 BH - KELAPA PARUT = 1 BUNGKUS - BUMBU KUNING GILING - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - CABE MERAH = 5 bj - KUNYIT secukupnya - KEMIRI secukupnya + MASAKO - DAUN SALAM secukupnya - MAKARONI KUKUS - MAKARONI = 350 GRAM - TELUR = 5 BUTIR - MASAKO AYAM 1 BKS - TUMIS BUNCIS + BIHUN - BUNCIS - BIHUN = 1 BUNGKUS
SORE	- IKAN TUNA GORENG TEPUNG - TEMPE KECAP (diet DM/RG TEMPE GORENG) - SAYUR LODEH (TERONG UNGU+KC.PANJANG+WORTEL) + LABU SIAM UNTUK PASIEN VIP DITAMBAH BUAH (APEL)	- IKAN TUNA GORENG TEPUNG - IKAN TUNA = 25 BH - TEPUNG SAJIKU = 2 BH - TEMPE KECAP - TEMPE = 6 PAPAN - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - MERICA secukupnya - JAHE secukupnya - KECAP = 1 BUNGKUS - SAYUR LODEH - KELAPA PARUT = 1 BUNGKUS - BW.MERAH = 50 gram - BW.PUTIH = 50 gram - JAHE secukupnya - KEMIRI secukupnya - LAOS secukupnya - DN.SALAM secukupnya - KETUMBAR secukupnya - MERICA secukupnya - BUMBU PENYEDAP LODEH 1 BKS

Lampiran 6 Daftar belanja bahan makanan

REKAPITULASI PEMBELAN, PEMAKAIAN DAN SISA PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN
BULAN JANUARI 2023
INSTALASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR TAHUN 2022

NO	Bahan Makanan	Stok Awal	Pembelian/ Persediaan	Total	Harga Satuan (Rp)	TOTAL HARGA	Pemakaian	Harga Satuan (Rp)	TOTAL	Sisa Persediaan	Harga satuan (Rp)	TOTAL
1	Beras	20	kg	200	Rp 12.000	Rp 2.400.000	200	Rp 12.000	Rp 2.400.000	15	Rp 12.000	Rp 180.000
2	Telur Ayam	35	kg	2000	Rp 2.500	Rp 5.000.000	3510	Rp 2.500	Rp 8.775.000	35	Rp 2.500	Rp 875.000
3	Makaroni	1	kg	16	Rp 50.000	Rp 800.000	15.5	Rp 50.000	Rp 775.000	1.5	Rp 50.000	Rp 75.000
4	Sausan	8	kg	35	Rp 4.000	Rp 140.000	38	Rp 4.000	Rp 152.000	3	Rp 4.000	Rp 12.000
5	Bihun	8	kg	25	Rp 8.000	Rp 200.000	27	Rp 8.000	Rp 216.000	4	Rp 8.000	Rp 32.000
6	Jamur kuping	0.5	kg	5	Rp 70.000	Rp 350.000	5.2	Rp 70.000	Rp 364.000	0.3	Rp 70.000	Rp 21.000
7	Kacang Gijih	1.5	kg	20	Rp 21.5	Rp 300.000	21.2	Rp 30.000	Rp 636.000	0.3	Rp 30.000	Rp 9.000
8	Tepung Terigu	1	kg	12	Rp 15.000	Rp 180.000	11.5	Rp 15.000	Rp 172.500	1.5	Rp 15.000	Rp 22.500
9	Tepung Beras	0.75	kg	6	Rp 6.75	Rp 40.500	6.25	Rp 10.000	Rp 62.500	0.5	Rp 10.000	Rp 5.000
10	Tepung Maizena	0.5	kg	6	Rp 6.5	Rp 39.000	6.2	Rp 20.000	Rp 124.000	0.3	Rp 20.000	Rp 6.000
11	Tepung Biji	0.6	kg	10	Rp 16.000	Rp 96.000	10.3	Rp 18.000	Rp 185.400	0.4	Rp 18.000	Rp 7.200
12	Tepung Bumbu Bakso	10	kg	100	Rp 4.000	Rp 400.000	98	Rp 4.000	Rp 392.000	12	Rp 4.000	Rp 48.000
13	Tepung Paku	0.3	kg	8	Rp 8.3	Rp 66.400	8.05	Rp 30.000	Rp 241.500	0.25	Rp 30.000	Rp 7.500
14	Gula Merah	1.2	kg	16	Rp 25.000	Rp 400.000	16.4	Rp 25.000	Rp 410.000	0.8	Rp 25.000	Rp 20.000
15	Gula Pasir	1.4	kg	15	Rp 15.000	Rp 225.000	15.7	Rp 15.000	Rp 235.500	0.7	Rp 15.000	Rp 10.500
16	Gula Deslektrol	15	kg	50	Rp 2.000	Rp 100.000	53	Rp 2.000	Rp 106.000	12	Rp 2.000	Rp 24.000
17	Teh	0.5	kg	5	Rp 10.000	Rp 50.000	4.5	Rp 10.000	Rp 45.000	1	Rp 10.000	Rp 10.000
18	Susu Bubuk Danone 800 gm	1.5	kg	6	Rp 85.000	Rp 510.000	6.5	Rp 85.000	Rp 552.500	1	Rp 85.000	Rp 85.000
19	Susu Bubuk Deslektrol 180 gm	2	kg	5	Rp 45.000	Rp 225.000	5	Rp 45.000	Rp 225.000	2	Rp 45.000	Rp 90.000
20	Susu Formula 1 120 gm	3	kg	15	Rp 15.000	Rp 225.000	15	Rp 15.000	Rp 225.000	3	Rp 15.000	Rp 45.000
21	Susu Formula 2 120 gm	6	kg	6	Rp 12.000	Rp 72.000	9	Rp 18.000	Rp 162.000	3	Rp 18.000	Rp 54.000
22	Susu Bubuk LLM 200 gm	5	kg	12	Rp 17.000	Rp 102.000	15	Rp 45.000	Rp 675.000	2	Rp 45.000	Rp 90.000
23	Susu BBLR 200 gm	5	kg	12	Rp 17.000	Rp 102.000	15	Rp 45.000	Rp 675.000	2	Rp 45.000	Rp 90.000
24	Susu Sgrya 400 gm	5	kg	4	Rp 87.000	Rp 348.000	7	Rp 87.000	Rp 609.000	2	Rp 87.000	Rp 174.000
25	Susu Ertas 185 gm	5	kg	10	Rp 15.000	Rp 150.000	13	Rp 55.000	Rp 715.000	2	Rp 55.000	Rp 110.000
26	Celbex 180 gm	2	kg	12	Rp 16.000	Rp 192.000	13	Rp 16.000	Rp 208.000	1	Rp 16.000	Rp 16.000
27	Susu Nestle	2	kg	0	Rp 85.000	Rp 170.000	0	Rp 85.000	Rp 0	2	Rp 85.000	Rp 170.000
28	ayutap	1	kg	0	Rp 18.000	Rp 18.000	0	Rp 18.000	Rp 0	1	Rp 18.000	Rp 18.000
29	Kacang Manis 60 ml	5	kg	35	Rp 5.000	Rp 175.000	37	Rp 5.000	Rp 185.000	3	Rp 5.000	Rp 15.000
30	Susu Tiram	4	kg	25	Rp 4.000	Rp 160.000	26	Rp 4.000	Rp 164.000	3	Rp 4.000	Rp 12.000

REKAPITULASI PEMBELAN, PEMAKAIAN DAN SISA PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN
BULAN MARET 2023
INSTALASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR TAHUN 2023

NO	Bahan Makanan	Stok Awal	Pembelian/ Persediaan	Total	Harga Satuan (Rp)	TOTAL HARGA	Pemakaian	Harga Satuan (Rp)	TOTAL	Sisa Persediaan	Harga satuan (Rp)	TOTAL
31	Tomat	2	kg	10	Rp 16.000	Rp 160.000	10	Rp 16.000	Rp 160.000	2	Rp 16.000	Rp 32.000
32	Asam Terak	5	kg	30	Rp 4.000	Rp 120.000	32	Rp 4.000	Rp 128.000	3	Rp 4.000	Rp 12.000
33	Bawang Merah	0.3	kg	30	Rp 50.000	Rp 1.500.000	29.9	Rp 50.000	Rp 1.495.000	0.4	Rp 50.000	Rp 20.000
34	Bawang Putih	0.3	kg	30	Rp 50.000	Rp 1.500.000	29.9	Rp 50.000	Rp 1.495.000	0.4	Rp 50.000	Rp 20.000
35	Bawang Bombay	0.2	kg	5	Rp 45.000	Rp 225.000	5	Rp 45.000	Rp 225.000	0.2	Rp 45.000	Rp 9.000
36	Minyak Sayur	3.5	kg	60	Rp 63.5	Rp 3.840.000	61.5	Rp 28.000	Rp 1.736.000	2	Rp 28.000	Rp 56.000
37	Garam Dapur	6	kg	50	Rp 2.000	Rp 100.000	51	Rp 2.000	Rp 102.000	5	Rp 2.000	Rp 10.000
38	Ikan Nila	1.5	kg	60	Rp 63.5	Rp 3.840.000	59.5	Rp 40.000	Rp 2.380.000	2	Rp 40.000	Rp 80.000
39	Ikan Tuna	2	kg	45	Rp 75.000	Rp 3.375.000	45.5	Rp 75.000	Rp 3.412.500	1.5	Rp 75.000	Rp 112.500
40	Ikan Tuna	1	kg	50	Rp 60.000	Rp 3.000.000	49	Rp 60.000	Rp 2.940.000	2	Rp 60.000	Rp 120.000
41	Ayam	5	kg	135	Rp 48.000	Rp 6.480.000	134	Rp 48.000	Rp 6.432.000	6	Rp 48.000	Rp 288.000
42	Daging Sapi	0	kg	20	Rp 135.000	Rp 2.700.000	18	Rp 135.000	Rp 2.430.000	2	Rp 135.000	Rp 270.000
43	Bakso Ikan	60	kg	500	Rp 700	Rp 350.000	520	Rp 700	Rp 364.000	35	Rp 700	Rp 24.500
44	Bakso Daging	50	kg	300	Rp 2.000	Rp 600.000	315	Rp 2.000	Rp 630.000	15	Rp 2.000	Rp 30.000
45	Tahu Putih	25	kg	2600	Rp 1.500	Rp 3.900.000	2615	Rp 1.500	Rp 3.922.500	10	Rp 1.500	Rp 15.000
46	Tempe	20	kg	1000	Rp 2.000	Rp 2.000.000	1016	Rp 2.000	Rp 2.032.000	4	Rp 2.000	Rp 8.000
47	Buncis	0.5	kg	25	Rp 25.5	Rp 637.500	24.9	Rp 12.000	Rp 298.800	0.6	Rp 12.000	Rp 7.200
48	Oyong	2	kg	20	Rp 15.000	Rp 300.000	21.5	Rp 15.000	Rp 322.500	0.5	Rp 15.000	Rp 7.500
49	Kacang Panjang	0.4	kg	25	Rp 15.000	Rp 375.000	25	Rp 15.000	Rp 375.000	0.4	Rp 15.000	Rp 6.000
50	Soleng	0.5	kg	25	Rp 8.000	Rp 200.000	25	Rp 8.000	Rp 200.000	0.5	Rp 8.000	Rp 4.000
51	Celisin / Sawi Hijau	0	kg	20	Rp 8.000	Rp 160.000	19.7	Rp 8.000	Rp 157.600	0.3	Rp 8.000	Rp 2.400
52	Labu Siam	1	kg	30	Rp 10.000	Rp 300.000	30.6	Rp 10.000	Rp 306.000	0.4	Rp 10.000	Rp 4.000
53	Toge	0.6	kg	35	Rp 25.000	Rp 875.000	35.3	Rp 25.000	Rp 882.500	0.3	Rp 25.000	Rp 7.500
54	Wortel	1.5	kg	60	Rp 12.000	Rp 720.000	61.3	Rp 12.000	Rp 735.600	0.2	Rp 12.000	Rp 2.400
55	Kentang	1	kg	30	Rp 15.000	Rp 450.000	30	Rp 15.000	Rp 450.000	1	Rp 15.000	Rp 15.000
56	Tomat	0.5	kg	20	Rp 15.000	Rp 300.000	20	Rp 15.000	Rp 300.000	0.5	Rp 15.000	Rp 7.500
57	Daun Bawang	0.3	kg	8	Rp 25.000	Rp 200.000	8.1	Rp 25.000	Rp 202.500	0.2	Rp 25.000	Rp 5.000
58	Daun siletri	0.2	kg	8	Rp 25.000	Rp 200.000	7.9	Rp 25.000	Rp 197.500	0.3	Rp 25.000	Rp 7.500
59	Bayam	0	kg	35	Rp 4.000	Rp 140.000	35	Rp 4.000	Rp 140.000	0	Rp 4.000	Rp 0
60	Jagung Manis	0.7	kg	30	Rp 12.000	Rp 360.000	30.4	Rp 12.000	Rp 364.800	0.3	Rp 12.000	Rp 3.600
61	Terong Ungu	0.5	kg	25	Rp 8.000	Rp 200.000	25.1	Rp 8.000	Rp 200.800	0.4	Rp 8.000	Rp 3.200
62	Kemangi	0	kg	20	Rp 3.000	Rp 60.000	20	Rp 3.000	Rp 60.000	0	Rp 3.000	Rp 0
63	Cabe Hijau	0.2	kg	6	Rp 25.000	Rp 150.000	6	Rp 25.000	Rp 150.000	0.2	Rp 25.000	Rp 5.000
64	Cabe merah Besar	0.3	kg	7	Rp 40.000	Rp 280.000	7.1	Rp 40.000	Rp 284.000	0.2	Rp 40.000	Rp 8.000
65	Timun	0.5	kg	25	Rp 10.000	Rp 250.000	25.2	Rp 10.000	Rp 252.000	0.3	Rp 10.000	Rp 3.000

		Deras		12	kg		(Rp)	HARGA		Harga satuan	TOTAL	
2		Telur Ayam										
35	Tomat	2	bel	10	12	Rp	18,000	Rp	192,000	10	Rp	1,500,000
36	Jahe Teriyaki	5	bks	30	35	Rp	4,000	Rp	140,000	32	Rp	4,000
37	Bawang Merah	0.3	kg	30	30.3	Rp	50,000	Rp	1,515,000	29.9	Rp	50,000
38	Bawang Putih	0.3	kg	30	30.3	Rp	50,000	Rp	1,515,000	29.9	Rp	50,000
39	Minyak Bombay	0.2	kg	5	5.2	Rp	45,000	Rp	234,000	5	Rp	45,000
40	Minyak Sayur	3.5	litr	60	63.3	Rp	26,000	Rp	1,651,000	61.5	Rp	26,000
41	Garam Dapur	6	bks	50	56	Rp	2,000	Rp	112,000	51	Rp	2,000
42	Ikan Nila	1.5	kg	60	61.5	Rp	40,000	Rp	2,460,000	59.5	Rp	40,000
43	Ikan Tuna	2	kg	45	47	Rp	75,000	Rp	3,525,000	45.5	Rp	75,000
44	Ikan Tuna	1	kg	50	51	Rp	60,000	Rp	3,060,000	49	Rp	60,000
45	Ayam	5	kg	135	140	Rp	48,000	Rp	6,720,000	134	Rp	48,000
46	Daging Sapi	0	kg	20	20	Rp	135,000	Rp	2,700,000	18	Rp	135,000
47	Bakso Ikan	60	bj	500	560	Rp	700	Rp	392,000	520	Rp	700
48	Bakso Daging	50	bj	300	350	Rp	2,000	Rp	700,000	315	Rp	2,000
49	Tahu Putih	25	bj	2600	2625	Rp	1,500	Rp	3,937,500	1615	Rp	1,500
50	Tempe	20	ppn	1000	1020	Rp	2,000	Rp	2,040,000	1016	Rp	2,000
51	Buncis	0.5	kg	25	25.5	Rp	12,000	Rp	306,000	24.9	Rp	12,000
52	Oyong	2	kg	20	22	Rp	15,000	Rp	330,000	21.5	Rp	15,000
53	Kacang Panjang	0.4	kg	25	25.4	Rp	15,000	Rp	381,000	25	Rp	15,000
54	Soleng	0.5	kg	25	25.5	Rp	8,000	Rp	204,000	25	Rp	8,000
55	Caisin / Sewi Hijau	0	kg	20	20	Rp	8,000	Rp	160,000	19.7	Rp	8,000
56	Labu Siam	1	kg	30	31	Rp	10,000	Rp	310,000	30.6	Rp	10,000
57	Topo	0.6	kg	35	35.6	Rp	25,000	Rp	890,000	35.3	Rp	25,000
58	Wortel	1.5	kg	60	61.5	Rp	12,000	Rp	738,000	61.3	Rp	12,000
59	Kentang	1	kg	30	31	Rp	15,000	Rp	465,000	30	Rp	15,000
60	Tomat	0.5	kg	20	20.5	Rp	15,000	Rp	307,500	20	Rp	15,000
61	Daun Bawang	0.3	kg	8	8.3	Rp	25,000	Rp	207,500	8.1	Rp	25,000
62	Daun Siletri	0.2	kg	8	8.2	Rp	25,000	Rp	205,000	7.9	Rp	25,000
63	Bayam	0	bh	35	35	Rp	4,000	Rp	140,000	35	Rp	4,000
64	Jagung Manis	0.7	kg	30	30.7	Rp	12,000	Rp	368,400	30.4	Rp	12,000
65	Terong Ungu	0.5	kg	25	25.5	Rp	8,000	Rp	204,000	25.1	Rp	8,000
66	Kemangi	0	bh	20	20	Rp	3,000	Rp	60,000	20	Rp	3,000
67	Cabe Hijau	0.2	kg	6	6.2	Rp	25,000	Rp	155,000	6	Rp	25,000
68	Cabe merah Besar	0.3	kg	7	7.3	Rp	40,000	Rp	292,000	7.1	Rp	40,000
69	Timun	0.5	kg	25	25.5	Rp	10,000	Rp	255,000	25.2	Rp	10,000

REKAPITULASI BELAN, PEMAKAIAN DAN SISA PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN BULAH MARET 2023 INSTALASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR TAHUN 2023													
NO	Bahan Makanan	Stok Awal	Pembelian/	Total	Harga Satuan	TOTAL							
		0.4	kg	24	24.4	Rp	10,000	Rp	244,000	24.2	Rp	242,000	
70	Pisang	2	bh	40	42	Rp	5,000	Rp	210,000	40	Rp	5,000	
71	Apel Merah	0.6	kg	30	30.6	Rp	35,000	Rp	1,071,000	30.3	Rp	35,000	
72	Apel Putih	0.5	kg	30	30.5	Rp	45,000	Rp	1,372,500	30.2	Rp	45,000	
73	Jeruk Madu	0.5	kg	35	35.5	Rp	30,000	Rp	1,065,000	35.3	Rp	30,000	
74	Jeruk Sunkist	1	kg	25	26	Rp	40,000	Rp	1,040,000	25	Rp	40,000	
75	Jeruk Nipis	0.2	kg	5	5.2	Rp	30,000	Rp	156,000	5	Rp	30,000	
76	Buah Pler	0.4	kg	25	25.4	Rp	45,000	Rp	1,143,000	25.1	Rp	45,000	
77	Melon	2	kg	40	42	Rp	25,000	Rp	1,050,000	40	Rp	25,000	
78	Pepaya	2	bh	80	82	Rp	12,000	Rp	984,000	79	Rp	12,000	
79	Pisang Mull	15	bj	400	415	Rp	500	Rp	207,500	405	Rp	500	
80	Pisang Ambon	8	bj	250	258	Rp	1,500	Rp	387,000	250	Rp	1,500	
81	Pisang Kepok	12	bj	250	262	Rp	1,500	Rp	393,000	252	Rp	1,500	
82	Semangka	3	kg	70	73	Rp	12,000	Rp	876,000	71	Rp	12,000	
83	Kelapa Parut	3	bh	30	33	Rp	9,000	Rp	297,000	31	Rp	9,000	
84	Asam Jawa	5	bks	24	29	Rp	2,000	Rp	58,000	23	Rp	2,000	
85	Sereh	10	bh	200	210	Rp	400	Rp	84,000	205	Rp	400	
86	Daun Salam	3	bh	6	9	Rp	4,000	Rp	36,000	7	Rp	4,000	
87	Daun Jeruk	3	lmbr	6	9	Rp	2,500	Rp	22,500	7	Rp	2,500	
88	Kemiri	0.2	kg	7	7.2	Rp	60,000	Rp	432,000	7	Rp	60,000	
89	Kelumbur	0.2	kg	5	5.2	Rp	40,000	Rp	208,000	5	Rp	40,000	
90	Merica	0.3	kg	5	5.3	Rp	150,000	Rp	795,000	5.2	Rp	150,000	
91	Lengkuas	0.2	kg	10	10.2	Rp	15,000	Rp	153,000	10.1	Rp	15,000	
92	Kunyit	0.3	kg	8	8.3	Rp	15,000	Rp	124,500	8.1	Rp	15,000	
93	Jahe	0.2	kg	8	8.2	Rp	40,000	Rp	328,000	8	Rp	40,000	
94	Aqua	2	box	30	32	Rp	25,000	Rp	800,000	30	Rp	25,000	
95						Rp	72,648,000				Rp	69,568,300	
96												Rp	3,079,700

REKAPITULASI PEMBELIAN, PEMAKAIAN DAN SISA PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN													
BULAN FEBRUARI 2023													
LASI GIZI RSUD ALIMUDDIN UMAR TAHUN 2023													
NO	Bahan Makanan	Stok Awal		Pembelian/ Penerimaan	Total	Harga Satuan (Rp)	TOTAL HARGA	Pemakaian	Harga Satuan (Rp)	TOTAL	Sisa Persediaan	Harga satuan (Rp)	TOTAL
1	Beras	15	kg	300	315	Rp 12.000	Rp 3.780.000	303	Rp 12.000	Rp 3.636.000	12	Rp 12.000	Rp 144.000
2	Telur Ayam	25	bh	2500	2525	Rp 2.500	Rp 6.312.500	2505	Rp 2.500	Rp 6.262.500	20	Rp 2.500	Rp 50.000
3	Makaroni	1,5	kg	14	15,5	Rp 50.000	Rp 775.000	14,25	Rp 50.000	Rp 712.500	1,25	Rp 50.000	Rp 62.500
4	Sohun	3	bks	25	28	Rp 4.000	Rp 112.000	23	Rp 4.000	Rp 92.000	5	Rp 4.000	Rp 20.000
5	Bihun	4	bks	20	24	Rp 8.000	Rp 192.000	21	Rp 8.000	Rp 168.000	3	Rp 8.000	Rp 24.000
6	Jamur kuping	0,3	kg	3	3,3	Rp 70.000	Rp 231.000	3,05	Rp 70.000	Rp 213.500	0,25	Rp 70.000	Rp 17.500
7	Kacang Ijo	0,3	kg	15	15,3	Rp 30.000	Rp 459.000	15,05	Rp 30.000	Rp 451.500	0,25	Rp 30.000	Rp 7.500
8	Tepung Terigu	1,5	kg	8	9,5	Rp 15.000	Rp 142.500	9,3	Rp 15.000	Rp 139.500	0,2	Rp 15.000	Rp 3.000
9	Tepung Beras	0,5	kg	5	5,5	Rp 10.000	Rp 55.000	5,35	Rp 10.000	Rp 53.500	0,15	Rp 10.000	Rp 1.500
10	Tepung Maizena	0,3	kg	3	3,3	Rp 20.000	Rp 66.000	3,2	Rp 20.000	Rp 64.000	0,1	Rp 20.000	Rp 2.000
11	Tepung Sagu	0,4	kg	6	6,4	Rp 16.000	Rp 102.400	6,2	Rp 16.000	Rp 99.200	0,2	Rp 16.000	Rp 3.200
12	Tepung Bumbu Sajiku	12	bks	40	52	Rp 4.000	Rp 208.000	48	Rp 4.000	Rp 192.000	4	Rp 4.000	Rp 16.000
13	Tepung Panir	0,25	kg	6	6,25	Rp 30.000	Rp 187.500	6,15	Rp 30.000	Rp 184.500	0,1	Rp 30.000	Rp 3.000
14	Gula Merah	0,8	kg	12	12,8	Rp 25.000	Rp 320.000	12,6	Rp 25.000	Rp 315.000	0,2	Rp 25.000	Rp 5.000
15	Gula Pasir	0,7	kg	12	12,7	Rp 15.000	Rp 190.500	12,4	Rp 15.000	Rp 186.000	0,3	Rp 15.000	Rp 4.500
16	Gula Deabetasol	12	bh	30	42	Rp 2.000	Rp 84.000	32	Rp 2.000	Rp 64.000	10	Rp 2.000	Rp 20.000
17	Teh	3	kg	3	4	Rp 10.000	Rp 40.000	3	Rp 10.000	Rp 30.000	1	Rp 10.000	Rp 10.000
18	Susu Bubuk Dancow 800 gm	1	kg	5	6	Rp 85.000	Rp 510.000	5,5	Rp 85.000	Rp 467.500	0,5	Rp 85.000	Rp 42.500
19	Susu Bubuk Deabetasol 180 gm	2	kg	10	12	Rp 45.000	Rp 540.000	11	Rp 45.000	Rp 495.000	1	Rp 45.000	Rp 45.000
20	Susu Formula 1 120 gm	3	kg	30	33	Rp 15.000	Rp 495.000	30	Rp 15.000	Rp 450.000	3	Rp 15.000	Rp 45.000
21	Susu Formula 2 120 gm	3	kg	6	9	Rp 18.000	Rp 162.000	7	Rp 18.000	Rp 126.000	2	Rp 18.000	Rp 36.000
22	Susu Bubuk LLM 200 gm	2	kg	5	7	Rp 30.000	Rp 210.000	5	Rp 30.000	Rp 150.000	2	Rp 30.000	Rp 60.000
23	Susu BBLR 200 gm	2	kg	10	12	Rp 45.000	Rp 540.000	10	Rp 45.000	Rp 450.000	2	Rp 45.000	Rp 90.000
24	Susu Soya 400 gm	2	kg	5	7	Rp 67.000	Rp 469.000	4	Rp 67.000	Rp 268.000	3	Rp 67.000	Rp 201.000
25	Susu Enterasol 185 gm	2	kg	10	12	Rp 55.000	Rp 660.000	10	Rp 55.000	Rp 550.000	2	Rp 55.000	Rp 110.000
26	Cerelac 160 gm	1	kg	10	11	Rp 16.000	Rp 176.000	9	Rp 16.000	Rp 144.000	2	Rp 16.000	Rp 32.000
27	Susu Nefrisol	2	kg	0	2	Rp 85.000	Rp 170.000	0	Rp 85.000	Rp 0	2	Rp 85.000	Rp 170.000
28	syrup	1	btl	0	1	Rp 16.000	Rp 16.000	0	Rp 16.000	Rp 0	1	Rp 16.000	Rp 16.000
29	Kecap Manis 60 ml	3	bks	25	28	Rp 5.000	Rp 140.000	23	Rp 5.000	Rp 115.000	5	Rp 5.000	Rp 25.000
30	Saos Tiram	3	bks	20	23	Rp 4.000	Rp 92.000	20	Rp 4.000	Rp 80.000	3	Rp 4.000	Rp 12.000

31	Saos Tomat	2	btl	6	8	Rp 16.000	7	Rp 16.000	Rp 112.000	1	Rp 16.000	Rp 16.000
32	Saos Teriyaki	3	bks	20	23	Rp 4.000	19	Rp 4.000	Rp 76.000	4	Rp 4.000	Rp 16.000
33	Bawang Merah	0,4	kg	25	25,4	Rp 50.000	25,2	Rp 50.000	Rp 1.260.000	0,2	Rp 50.000	Rp 10.000
34	Bawang Putih	0,4	kg	20	20,4	Rp 50.000	20,2	Rp 50.000	Rp 1.010.000	0,2	Rp 50.000	Rp 10.000
35	Bawang Bombay	0,2	kg	3	3,2	Rp 45.000	2,9	Rp 45.000	Rp 130.500	0,3	Rp 45.000	Rp 13.500
36	Minyak Sayur	2	kg	60	62	Rp 28.000	59	Rp 28.000	Rp 1.652.000	3	Rp 28.000	Rp 84.000
37	Garam Dapur	5	bks	50	55	Rp 2.000	51	Rp 2.000	Rp 102.000	4	Rp 2.000	Rp 8.000
38	Ikan Nila	3	kg	45	47	Rp 40.000	44,5	Rp 40.000	Rp 1.780.000	2,5	Rp 40.000	Rp 100.000
39	Ikan Tuhui	1,5	kg	35	36,5	Rp 75.000	34,5	Rp 75.000	Rp 2.587.500	2	Rp 75.000	Rp 150.000
40	Ikan Tuna	2	kg	50	52	Rp 60.000	49,5	Rp 60.000	Rp 2.970.000	2,5	Rp 60.000	Rp 150.000
41	Ayam	6	kg	90	96	Rp 45.000	91	Rp 45.000	Rp 4.095.000	5	Rp 45.000	Rp 225.000
42	Daging Sapi	2	kg	17	19	Rp 135.000	17,5	Rp 135.000	Rp 2.362.500	1,5	Rp 135.000	Rp 202.500
43	Bakso ikan	40	kg	500	540	Rp 700	490	Rp 700	Rp 343.000	50	Rp 700	Rp 35.000
44	Bakso Daging	35	kg	300	335	Rp 2.000	285	Rp 2.000	Rp 570.000	50	Rp 2.000	Rp 100.000
45	Tahu Putih	10	kg	2500	2510	Rp 1.500	2495	Rp 1.500	Rp 3.742.500	15	Rp 1.500	Rp 22.500
46	Tempe	4	kg	1000	1004	Rp 2.000	999	Rp 2.000	Rp 1.998.000	5	Rp 2.000	Rp 10.000
47	Buncis	0,6	kg	25	25,6	Rp 12.000	25,3	Rp 12.000	Rp 301.600	0,3	Rp 12.000	Rp 3.600
48	Oyong	0,5	kg	25	25,5	Rp 15.000	25,2	Rp 15.000	Rp 378.000	0,3	Rp 15.000	Rp 4.500
49	Kacang Panjang	0,4	kg	25	25,4	Rp 15.000	25,2	Rp 15.000	Rp 378.000	0,2	Rp 15.000	Rp 3.000
50	Soleng	0,5	kg	25	25,5	Rp 8.000	25,3	Rp 8.000	Rp 202.400	0,2	Rp 8.000	Rp 1.600
51	Caisin / Sawi Hijau	0,3	kg	20	20,3	Rp 8.000	20,1	Rp 8.000	Rp 160.800	0,2	Rp 8.000	Rp 1.600
52	Labu Siam	0,4	kg	25	25,4	Rp 10.000	25,2	Rp 10.000	Rp 252.000	0,2	Rp 10.000	Rp 2.000
53	Toge	0,3	kg	30	30,3	Rp 25.000	30	Rp 25.000	Rp 750.000	0,3	Rp 25.000	Rp 7.500
54	Wortel	0,2	kg	50	50,2	Rp 12.000	50	Rp 12.000	Rp 600.000	0,2	Rp 12.000	Rp 2.400
55	Kentang	1	kg	25	26	Rp 15.000	25	Rp 15.000	Rp 375.000	1	Rp 15.000	Rp 15.000
56	Tomat	0,5	kg	20	20,5	Rp 15.000	20,1	Rp 15.000	Rp 301.500	0,4	Rp 15.000	Rp 6.000
57	Daun Bawang	0,2	kg	8	8,2	Rp 25.000	7,9	Rp 25.000	Rp 197.500	0,3	Rp 25.000	Rp 7.500
58	Daun siletri	0,3	kg	8	8,3	Rp 25.000	7,9	Rp 25.000	Rp 197.500	0,4	Rp 25.000	Rp 10.000
59	Bayam	0	bh	35	35	Rp 4.000	35	Rp 4.000	Rp 140.000	0	Rp 4.000	Rp 0
60	Jagung Manis	0,3	kg	25	25,3	Rp 12.000	25,1	Rp 12.000	Rp 301.200	0,2	Rp 12.000	Rp 2.400
61	Terong Ungu	0,4	kg	25	25,4	Rp 8.000	25,1	Rp 8.000	Rp 200.800	0,3	Rp 8.000	Rp 2.400
62	Kemangi	0	bh	25	25	Rp 3.000	25	Rp 3.000	Rp 75.000	0	Rp 3.000	Rp 0
63	Cabe Hijau	0,2	kg	5	5,2	Rp 25.000	5	Rp 25.000	Rp 125.000	0,2	Rp 25.000	Rp 5.000
64	Cabe merah Besar	0,2	kg	6	6,2	Rp 40.000	6	Rp 40.000	Rp 240.000	0,2	Rp 40.000	Rp 8.000
65	Timun	0,3	kg	25	25,3	Rp 10.000	25,2	Rp 10.000	Rp 252.000	0,1	Rp 10.000	Rp 1.000

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total	No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total	No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total
31	Saos Tomat	1	bl	6	7	Rp 16,000	Rp 112,000	5	Rp 16,000	Rp 80,000	2	Rp 16,000	Rp 32,000				
32	Saos Teriyaki	4	bks	20	24	Rp 4,000	Rp 96,000	23	Rp 4,000	Rp 92,000	1	Rp 4,000	Rp 4,000				
33	Bawang Merah	0.2	kg	25	25.2	Rp 50,000	Rp 1,260,000	25	Rp 50,000	Rp 1,250,000	0.2	Rp 50,000	Rp 10,000				
34	Bawang Putih	0.2	kg	22	22.2	Rp 50,000	Rp 1,110,000	22	Rp 50,000	Rp 1,100,000	0.2	Rp 50,000	Rp 10,000				
35	Bawang Bombay	0.3	kg	3	3.3	Rp 45,000	Rp 148,500	3.05	Rp 45,000	Rp 137,250	0.25	Rp 45,000	Rp 11,250				
36	Minyak Sayur	3	ltr	60	63	Rp 26,000	Rp 1,638,000	59	Rp 26,000	Rp 1,534,000	4	Rp 26,000	Rp 104,000				
37	Garam Dapur	4	bks	50	54	Rp 2,000	Rp 108,000	49	Rp 2,000	Rp 98,000	5	Rp 2,000	Rp 10,000				
38	Ikan Nila	2.5	kg	45	47.5	Rp 40,000	Rp 1,900,000	45.5	Rp 40,000	Rp 1,820,000	2	Rp 40,000	Rp 80,000				
39	Ikan Tuhu	2	kg	35	37	Rp 75,000	Rp 2,775,000	34.5	Rp 75,000	Rp 2,587,500	2.5	Rp 75,000	Rp 187,500				
40	Ikan Tuna	2.5	kg	45	47.5	Rp 60,000	Rp 2,850,000	46	Rp 60,000	Rp 2,760,000	1.5	Rp 60,000	Rp 90,000				
41	Ayam	5	kg	90	95	Rp 48,000	Rp 4,560,000	91	Rp 48,000	Rp 4,368,000	4	Rp 48,000	Rp 192,000				
42	Daging Sapi	0.5	kg	16	16.5	Rp 135,000	Rp 2,227,500	16	Rp 135,000	Rp 2,160,000	0.5	Rp 135,000	Rp 67,500				
43	Bekas Ikan	50	bj	500	550	Rp 700	Rp 385,000	520	Rp 700	Rp 364,000	30	Rp 700	Rp 21,000				
44	Bakso Daging	50	bj	300	350	Rp 2,000	Rp 700,000	325	Rp 2,000	Rp 650,000	25	Rp 2,000	Rp 50,000				
45	Tahu Putih	15	bj	2500	2515	Rp 1,500	Rp 3,772,500	2505	Rp 1,500	Rp 3,757,500	10	Rp 1,500	Rp 15,000				
46	Tempe	5	ppn	900	905	Rp 2,000	Rp 1,810,000	902	Rp 2,000	Rp 1,804,000	3	Rp 2,000	Rp 6,000				
47	Buncis	0.3	kg	25	25.3	Rp 12,000	Rp 371,600	25.05	Rp 12,000	Rp 300,600	0.25	Rp 12,000	Rp 3,000				
48	Oyong	0.3	kg	25	25.3	Rp 15,000	Rp 379,500	25.05	Rp 15,000	Rp 375,750	0.25	Rp 15,000	Rp 3,750				
49	Kacang Panjang	0.2	kg	25	25.2	Rp 15,000	Rp 378,000	24.8	Rp 15,000	Rp 372,000	0.4	Rp 15,000	Rp 6,000				
50	Soleng	0.2	kg	26	26.2	Rp 8,000	Rp 209,600	26	Rp 8,000	Rp 208,000	0.2	Rp 8,000	Rp 1,600				
51	Caisin / Sawi Hijau	0.2	kg	20	20.2	Rp 8,000	Rp 161,600	19.9	Rp 8,000	Rp 159,200	0.3	Rp 8,000	Rp 2,400				
52	Labu Siam	0.2	kg	25	25.2	Rp 10,000	Rp 252,000	24.95	Rp 10,000	Rp 249,500	0.25	Rp 10,000	Rp 2,500				
53	Toge	0.3	kg	25	25.3	Rp 25,000	Rp 632,500	25.1	Rp 25,000	Rp 627,500	0.2	Rp 25,000	Rp 5,000				
54	Wortel	0.2	kg	40	40.2	Rp 12,000	Rp 482,400	39.95	Rp 12,000	Rp 479,400	0.25	Rp 12,000	Rp 3,000				
55	Kentang	1	kg	25	26	Rp 15,000	Rp 390,000	24.5	Rp 15,000	Rp 367,500	1.5	Rp 15,000	Rp 22,500				
56	Tomat	0.4	kg	8	8.4	Rp 15,000	Rp 126,000	8.2	Rp 15,000	Rp 123,000	0.2	Rp 15,000	Rp 3,000				
57	Daun Bawang	0.3	kg	5	5.3	Rp 25,000	Rp 132,500	5.1	Rp 25,000	Rp 127,500	0.2	Rp 25,000	Rp 5,000				
58	Daun silestri	0.4	kg	5	5.4	Rp 25,000	Rp 135,000	5.2	Rp 25,000	Rp 130,000	0.2	Rp 25,000	Rp 5,000				
59	Bayam	0	bh	35	35	Rp 4,000	Rp 140,000	35	Rp 4,000	Rp 140,000	0	Rp 4,000	Rp -				
60	Jagung Manis	0.2	kg	25	25.2	Rp 12,000	Rp 302,400	25.1	Rp 12,000	Rp 301,200	0.1	Rp 12,000	Rp 1,200				
61	Terong Ungu	0.3	kg	25	25.3	Rp 8,000	Rp 202,400	25.1	Rp 8,000	Rp 200,800	0.2	Rp 8,000	Rp 1,600				
62	Kemangi	0	bh	25	25	Rp 3,000	Rp 75,000	25	Rp 3,000	Rp 75,000	0	Rp 3,000	Rp -				
63	Cabe Hijau	0.2	kg	4	4.2	Rp 25,000	Rp 105,000	4.1	Rp 25,000	Rp 102,500	0.1	Rp 25,000	Rp 2,500				
64	Cabe merah Besar	0.2	kg	5	5.2	Rp 40,000	Rp 208,000	5.1	Rp 40,000	Rp 204,000	0.1	Rp 40,000	Rp 4,000				
65	Timun	0.1	kg	25	25.1	Rp 10,000	Rp 251,000	24.9	Rp 10,000	Rp 249,000	0.2	Rp 10,000	Rp 2,000				

No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total	No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total	No	Nama Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total
66	Salada	0.15	kg	25	25.15	Rp 10,000	Rp 251,500	25.05	Rp 10,000	Rp 250,500	0.1	Rp 10,000	Rp 1,000				
67	Daun Pisang	4	bh	35	39	Rp 5,000	Rp 195,000	37	Rp 5,000	Rp 185,000	2	Rp 5,000	Rp 10,000				
68	Apel Merah	0.1	kg	25	25.1	Rp 35,000	Rp 878,500	24.9	Rp 35,000	Rp 871,500	0.2	Rp 35,000	Rp 7,000				
69	Apel Putih	0.1	kg	25	25.1	Rp 45,000	Rp 1,129,500	24.85	Rp 45,000	Rp 1,118,250	0.25	Rp 45,000	Rp 11,250				
70	Jeruk Madu	0.15	kg	35	35.15	Rp 30,000	Rp 1,054,500	35.05	Rp 30,000	Rp 1,051,500	0.1	Rp 30,000	Rp 3,000				
71	Jeruk Sunkist	1.5	kg	20	21.5	Rp 40,000	Rp 860,000	21.25	Rp 40,000	Rp 850,000	0.25	Rp 40,000	Rp 10,000				
72	Jeruk Nipis	0.25	kg	5	5.25	Rp 30,000	Rp 157,500	5.05	Rp 30,000	Rp 151,500	0.2	Rp 30,000	Rp 6,000				
73	Buah Pier	0.25	kg	25	25.25	Rp 45,000	Rp 1,136,250	25.15	Rp 45,000	Rp 1,131,750	0.1	Rp 45,000	Rp 4,500				
74	Melon	2.5	kg	40	42.5	Rp 25,000	Rp 1,062,500	42.3	Rp 25,000	Rp 1,057,500	0.2	Rp 25,000	Rp 5,000				
75	Pepaya	3.5	bh	70	73.5	Rp 12,000	Rp 882,000	73.2	Rp 12,000	Rp 878,400	0.3	Rp 12,000	Rp 3,600				
76	Pisang Mull	8	bj	299	307	Rp 500	Rp 153,500	297	Rp 500	Rp 148,500	10	Rp 500	Rp 5,000				
77	Pisang Ambon	5	bj	200	205	Rp 1,500	Rp 307,500	200	Rp 1,500	Rp 300,000	5	Rp 1,500	Rp 7,500				
78	Pisang Kepok	5	bj	200	205	Rp 1,500	Rp 307,500	202	Rp 1,500	Rp 303,000	3	Rp 1,500	Rp 4,500				
79	Semangka	2.5	kg	60	62.5	Rp 12,000	Rp 750,000	61	Rp 12,000	Rp 732,000	1.5	Rp 12,000	Rp 18,000				
80	Kelapa Parut	2	bh	30	32	Rp 9,000	Rp 288,000	31	Rp 9,000	Rp 279,000	1	Rp 9,000	Rp 9,000				
81	Asam Jawa	5	bks	30	35	Rp 2,000	Rp 70,000	29	Rp 2,000	Rp 58,000	6	Rp 2,000	Rp 12,000				
82	Sereh	5	bh	250	255	Rp 400	Rp 102,000	252	Rp 400	Rp 100,800	3	Rp 400	Rp 1,200				
83	Daun Salam	1	bh	4	5	Rp 4,000	Rp 20,000	4	Rp 4,000	Rp 16,000	1	Rp 4,000	Rp 4,000				
84	Daun Jeruk	1	lmbr	4	5	Rp 2,500	Rp 12,500	4	Rp 2,500	Rp 10,000	1	Rp 2,500	Rp 2,500				
85	Kemiri	0.15	kg	6	6.15	Rp 60,000	Rp 369,000	6.05	Rp 60,000	Rp 363,000	0.1	Rp 60,000	Rp 6,000				
86	Ketumbar	0.1	kg	5	5.1	Rp 40,000	Rp 204,000	4.9	Rp 40,000	Rp 196,000	0.2	Rp 40,000	Rp 8,000				
87	Merica	0.15	kg	4	4.15	Rp 150,000	Rp 622,500	4.05	Rp 150,000	Rp 607,500	0.1	Rp 150,000	Rp 15,000				
88	Lengkuas	0.25	kg	7	7.25	Rp 15,000	Rp 108,750	7.05	Rp 15,000	Rp 105,750	0.2	Rp 15,000	Rp 3,000				
89	Kunyit	0.1	kg	6	6.1	Rp 15,000	Rp 91,500	5.9	Rp 15,000	Rp 88,500	0.2	Rp 15,000	Rp 3,000				
90	Jahe	0.1	kg	6	6.1	Rp 40,000	Rp 244,000	5.9	Rp 40,000	Rp 236,000	0.2	Rp 40,000	Rp 8,000				
91	Aqua	3	bot	25	28	Rp 25,000	Rp 700,000	26	Rp 25,000	Rp 650,000	2	Rp 25,000	Rp 50,000				
							Rp 57,582,200			Rp 55,333,350			Rp 2,248,850				

Lampiran 7 standar porsi makanan

No.	BAHAN MAKANAN	BERAT (Gr)		Keterangan
	A. LAUK HEWANI	BK	BB	1 PASIEN 5 BJ
1.	Ayam	110	100	
2.	Daging sapi	50	50	
3.	Ikan	120	100	
4.	Telur ayam	60	50	
5.	Bakso sapi	40	40	
6.	Bakso ikan	40	40	
	B. LAUK NABATI			2 potong sedang 2 buah sedang
1.	Tempe	50	50	
2.	Tahu	100	100	
3.	Kentang	70	60	
4.	Jagung pipil	30	30	
5.	Bihun/sohun	30	30	
	C. SAYURAN			
1.	Tumis	100	85	
2.	Sup	100	85	
	D. BUAH			
1.	Apel	150	130	
2.	Pear	150	130	
3.	Jeruk	100	80	
4.	Papaya	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 sendok takar
3.	Susu dancow	40	40	4 sendok takar
4.	Susu apta	40	40	4 sendok takar
5.	Susu pediasure	40	40	4 sendok 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.	Tehmanis	10	10	1 sachet tehcelup
2.	Gula pasir	10	10	1 sendok makan
	G. SNACK			
1.	Kacang hijau	30	30	3 sendok makan
2.	Kue	100	90	2 buah
	H. MINYAK			

	Minyak kelapa sawit	30	30	3 sendok makan
--	------------------------	----	----	----------------

Lampiran 8 standar bumbu

BUMBU SEMUR	UKURAN	BUMBU KUNING	UKURAN	BUMBU OPOR	UKURAN
• Bawang merah • Bawang putih • Kemiri • Gula merah • Tomat • Merica • Daun salam • Kecap • Garam	• 150gr • 120gr • 30gr • 150gr • 100gr • Secukupnya • Secukupnya • Secukupnya • Secukupnya	• Bawang merah • Bawang putih • Kunyit • Kemiri • Laos • Jahe • Gula merah • Daun salam	• 150gr • 120gr • 50gr • 30gr • 200gr • 50gr • 50gr • secukupnya	• bawang merah • bawang putih • kunyit • jahe • merica • ketumbar • laos • kemiri • gula merah • daun salam	• 150gr • 120gr • 50gr • 50gr • 10gr • 30gr • 50gr • 50gr • 100gr • Secukupnya
BUMBU BACEM	UKURAN	BUMBU SOP	UKURAN	BUMBU PINDANG	UKURAN
• Bawang merah • Bawang putih • Ketumbar • Laos • Gula merah • Daun salam • Garam	• 150gr • 120gr • 50gr • 50gr • 150gr • 10gr • secukupnya	• bawang putih • merica • gula putih • tomat • daun sop • daun bawang • garam	• 150gr • 30gr • 10gr • 150gr • 50gr • 50gr • secukupnya	• bawang merah • Bawang putih • Laos • Jahe • Sereh • Tomat • Daun salam • kemangi	• 150gr • 120gr • 100gr • 50gr • 50gr • 100gr • Secukupnya • Secukupnya
BUMBU OTAK OTAK	UKURAN	BUMBU UNGKEP	UKURAN	BUMBU RUJAK	UKURAN
• Bawang putih • Merica • Gula pasir • Tomat • Daun sop	• 120gr • 30gr • 10gr • 100gr • 50gr	• bawang putih • ketumbar • jahe • kunyit • laos	• 100gr • 50gr • 100gr • 100gr • 100gr	• Bawang merah • Bawang putih • Kunyit • Kemiri • Laos	• 150gr • 120gr • 50gr • 30gr • 100gr

• Daun bawang • Wortel • Garam	• 50gr • 50gr • secukupnya	• gula merah • daun salam • garam	• 100gr • Secukupnya • Secukupnya	• Jahe • Cabe merah • Daun jeruk • Daun salam	• 50gr • 50gr • Secukupnya • Secukupnya
BUMBU TOMAT	UKURAN	BUMBUSOTO BENING	UKURAN	BUMBU BALI	UKURAN
• Cabe merah • Bawang putih • Kemiri • Merica • Kunyit • Jahe • Laos • Gula merah • Tomat • Garam	• 50gr • 120gr • 50gr • 10gr • 50gr • 50gr • 50gr • 100gr • 200gr • secukupnya	• bawang merah • bawang putih • ketumbar • merica • kemiri • kunyit • jahe • sereh • laos • daun salam • garam	• 150gr • 120gr • 20gr • 10gr • 50gr • 50gr • 30gr • 50gr • 50gr • Secukupnya • secukupnya	• cabe merah • bawang merah • bawang putih • kunyit • kemiri • laos • jahe • gula merah • daun salam • kemangi	• 50gr • 150gr • 120gr • 50gr • 30gr • 100gr • 50gr • 50gr • Secukupnya • Secukupnya
BUMBU SAYUR ASEM	UKURAN	BUMBU BENING /TUMIS	UKURAN	BUMBU PEPES	UKURAN
• Cabe merah • Bawang putih • Kemiri • Laos • Gula merah • Daun salam • Garam	• 150gr • 120gr • 50gr • 50gr • 50gr • Secukupnya • Secukupnya	• Bawang merah • Bawang putih • garam	• 100gr • 100gr • Secukupnya	• Bawang merah • Bawang putih • Kunyit • Kemiri • Laos • Jahe • Tomat • Kemangi • Daun salam	• 150gr • 120gr • 50gr • 50gr • 200gr • 50gr • 50gr • 50gr • Secukupnya

Lampiran 9 Dokumentasi kegiatan



Kegiatan diskusi untuk mendapatkan data dari kepala Ahli Gizi