

LAMPIRAN

Lampiran 1 surat izin penelitian



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
 Politeknik Kesehatan Tanjungkarang
 Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung
 Lampung 35145
 (0721) 783852
<https://www.poltekkes-tjk.ac.id>

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1323/2025
 Lampiran : 1 eks
 Hal : Izin Penelitian

26 Februari 2025

Yth. Direktur RSIA. Ummi Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat
 Di- Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Giizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang Tahun Akademik 2024/2025, maka dengan ini kami mengajukan permohonan izin penelitian bagi mahasiswa di institusi yang Bapak/Ibu Pimpin. Adapun mahasiswa yang melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

NO	NAMA	JUDUL	TEMPAT PENELITIAN
1.	Berliana Rachma Azizah NIM: 2213411053	Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat	RSIA Ummi Athaya

Atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian
 Kesehatan Tanjungkarang,



Dewi Purwaningsih, S.SiT., M.Kes

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

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>.



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara

Lampiran 2 surat jawaban penelitian

	RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK UMMI ATHAYYA JL. KH. Ahmad Dahlan, Candra Mukti Tulang Bawang Tengah Kabupaten Tulang Bawang Barat  rsiaummiathayya_tubaba  Rsia Ummi Athayya Tubaba  0822-8903-4048	
Candra Mukti, 18 Maret 2025		
Nomor : 089/RSIAUA/III/2025 Perihal : Balasan Permohonan Izin Penelitian Lampiran : -	Kepada Yth. Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang di- Tempat	
Dengan hormat, Menindaklanjuti Surat Permohonan Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1323/2025 Tanggal 26 Februari 2025 perihal Permohonan Izin Penelitian, maka dengan ini kami sampaikan bahwa RSIA Ummi Athayya mengabulkan permohonan pelaksanaan tersebut, atas nama : Nama : Berliana Rachma Azizah NIM : 2213411053 Jurusan : Gizi Judul Penelitian : Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Kabupaten Tulang Bawang Barat Pelaksanaan Penelitian sesuai dengan jadwal yang telah diberikan oleh pihak Universitas Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang. Demikian surat pemberitahuan ini kami sampaikan. Atas kesediaan dan kerjasamanya yang baik kami ucapkan terimakasih.		
Direktur RSIA Ummi Athayya  dr. Tanti Arianti, Sp. OG		

Lampiran 3 surat keterangan telah melakukan penelitian



**RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK
UMMI ATHAYYA**



**JL. KH. Ahmad Dahlan, Candra Mukti Tulang Bawang Tengah
Kabupaten Tulang Bawang Barat**

 **rsiaummiathayya_tubaba**

 **Rsia Ummi Athayya Tubaba**

 **0822-8903-4048**

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : dr. Tanti Arianti, Sp. OG

Jabatan : Direktur RSIA Ummi Athayya

Dengan ini menyatakan bahwa :

Nama : Berliana Rachma Azizah

NIM : 2213411053

Jurusan : Gizi

Institusi : Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tanjungkarang

Benar-benar telah melakukan penelitian ini di RSIA Ummi Athayya pada tanggal 24-26 Maret 2025 dengan judul : Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Instalasi Gizi RSIA Ummi Athayya Kabupaten Tulang Bawang Barat.

Demikian surat keterangan dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Candra Mukti, 7 April 2025
Direktur RSIA Ummi Athayya


UMMI ATHAYYA
dr. Tanti Arianti, Sp. OG

Lampiran 4 Kuisisioner Wawancara

Kuisisioner Wawancara

Gambaran Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSIA Umami Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat Tahun 2025

Identitas Responden

Nama	: Nelly Septiani Putri, S.Gz, Dietisien
Jenis Kelamin	: Perempuan
Umur	: 27 Tahun
Pendidikan Terakhir	: Profesi Dietisien
Jabatan	: Ahli Gizi
Lama Kerja	: 1 Tahun

Kuisisioner Wawancara kepada kepala Instalasi Gizi

1. Berapakah jumlah tenaga gizi yang ada di Instalasi Gizi ? Apakah sudah mencukupi ? kemudian bagaimana dengan latar belakang pendidikan tenaga yang ada di Instalasi Gizi ?
(Tenaga di Instalasi Gizi ada 18 karyawan pengolahan serta merekap juga sebagai CS (Cleaning Service) , dan 1 Ahli Gizi lulusan S1 Gizi (dietisien)
2. Apakah tenaga yang ada di instalasi gizi pernah mendapat pelatihan ? Siapa yang menyelenggarakannya ?
(Instalasi Gizi RSIA Umami Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat belum ada tenaga yang mendapatkan pelatihan, namun proses pengolahan selalu di pantau oleh Ahli Gizi.)
3. Apakah setiap 6 bulan atau 1 tahun sekali dilakukannya pemeriksaan kesehatan medical check up yang meliputi (rectal swab, dan Hbs Ag serta mencegah penularan hepatitis B) secara berkala kepada petugas di instalasi gizi?
(Sudah pernah dilaksanakan MCU setiap 6 bulan sekali, namun sudah 1 tahun ini tidak ada pengecekan kembali)
4. Apakah ada perencanaan menu di instalasi gizi ?
(Instalasi gizi RSIA Umami Athaya Kabupaten Tulang Bawang Barat sudah memiliki penetapan perencanaan menu)

5. Apakah ada perencanaan anggaran belanja instalasi gizi ?
(Sudah adanya anggaran belanja, namun belum sesuai dengan syarat pedoman PGRS)
6. Apakah ada pengadaan bahan makanan di instalasi gizi ?
(Sudah ada pengadaan bahan makanan, namun untuk survey pasar Ahli Gizi belum pernah turun untuk survey ke pasaran)
7. Apakah ada pemesanan dan pembelian bahan makanan di instalasi gizi?
(Sudah adanya pemesanan dan pembelian bahan makanan)
8. Apakah ada penerimaan bahan makanan di instalasi gizi ?
(Sudah adanya penerimaan bahan makanan, namun untuk formulir penerimaan bahan makanan tidak ada)
9. Apakah ada penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi ?
(Sudah ada untuk penyimpanan bahan makanan kering dan basah, namun untuk kartu stok tidak ada)
10. Apakah ada pengolahan bahan makanan di instalasi gizi ?
(Sudah ada pengolahan bahan makanann di Instalasi Gizi dan sudah ada temperatur suhu di ruang pengolahan)
11. Bagaimana sistem pendistributsian makanan di instalasi gizi ?
(Sudah adanya pelaksanaan distribusi makanan di Instalasi Gizi, tetapi hanya memiliki satu troly untuk pengantaran dan pengambilan alat makan)
12. Apakah ada pencatatan dan pelaporan di instalasi gizi ?
(Untuk pencatatan dan pelaporan bahan makanan sudah ada beberapa, namun belum terlaksana semua)

Lampiran 5 Kuisioner lembar checklist

No	Indikator	Data Observasi	Ada	Tidak Ada	Keterangan
1.	Perencanaan Menu	a. Adanya tim kerja		√	
		b. Adanya penetapan macam menu	√		
		c. Adanya penetapan siklus menu	√		
		d. Adanya penetapan pola menu	√		
		e. Adanya penetapan besar porsi	√		
		f. Adanya perancangan format menu sesuai standar	√		
		g. Adanya formulir penilaian menu		√	
2.	Perencanaan Anggaran Belanja Bahan Makanan	a. Adanya pedoman berat bersih bahan makanan untuk di konversikan keberat kotor		√	
		b. Adanya anggaran perhitungan harga makanan per pasien /hari		√	
		c. Adanya perhitungan anggaran bahan makanan setahun		√	
		d. Adanya hasil perhitungan anggaran dilaporkan		√	
		e. Adanya anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif	√		
3	Pengadaan Bahan Makanan	a. Adanya spesifikasi kebutuhan bahan makanan	√		
		b. Adanya perhitungan harga bahan makanan		√	
		c. Adanya survey pasar	√		
4	Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan	a. Adanya kebijakan rumah sakit mengenai dana untuk pembelian bahan makanan	√		
		b. Adanya rekapitulasi kebutuhan bahan makanan	√		
		c. Adanya daftar pesanan bahan makanan	√		
		d. Adanya metode yang digunakan untuk pembelian bahan makan	√		
		e. Adanya pemesanan bahan makanan yang akan datang	√		
		f. Adanya sistem pembelian bahan makan	√		
5	Penerimaan Bahan Makanan	a. Adanya pengecekan langsung bahan makanan yang baru datang	√		
		b. Adanya pengecekan penerimaan bahan makanan kering	√		
		c. Adanya pengecekan bahan makanan segar	√		
		d. Adanya penandatanganan faktur pembelian bahan makanan		√	
		e. Adanya pengisian formulir penerimaan bahan makanan		√	
		f. Adanya laporan penerimaan bahan makanan	√		
		g. Adanya pencatatan bahan makanan yang diterima	√		

No	Indikator	Data Observasi	Ada	Tidak Ada	Keterangan
6	Penyimpanan Bahan Makanan	a. Adanya proses penyimpanan bahan makanan	√		
		b. Adanya ruang khusus penyimpanan bahan makanan	√		
		c. Adanya tempat penyimpanan bahan makanan kering	√		
		d. Adanya tempat penyimpanan bahan makanan basah/segar	√		
		e. Adanya movev suhu ruang pada penyimpanan bahan makanan kering		√	
		f. Adanya kartu stok bahan makanan		√	
		g. Adanya movev suhu ruang pada penyimpanan bahan makanan basah/segar		√	
		h. Adanya tata letak penyimpanan bahan makanan	√		
		i. Adanya system yang digunakan untuk penyimpanan bahan makanan	√		
		j. Adanya penyimpanan dan pengelompokan bahan makanan sesuai dengan suhu	√		
		k. Adanya intensitas cahaya pada ruangan penyimpanan bahan makanan	√		
		l. Adanya ketentuan jarak BM dengan lantai 15 cm, dinding 5cm, dan langit-langit 60cm	√		
7	Pengolahan Bahan Makanan	a. Adanya persiapan bahan makanan	√		
		b. Adanya tempat dan peralatan persiapan	√		
		c. Adanya prosedur tetap persiapan		√	
		d. Adanya standar porsi pada BM yang akan dimasak		√	
		e. Adanya standar bumbu pada BM yang akan dimasak		√	
		f. Adanya standar resep pada BM yang akan dimasak		√	
		g. Adanya jadwal persiapan dan jadwal pemasakan BM	√		
		h. Adanya pedoman menu yang akan dimasak		√	
		i. Adanya siklus menu yang akan dimasak	√		
		j. Adanya prosedur/ SOP pemasakan	√		
		k. Adanya Pengolahan sampel untuk BM	√		
8	Distribusi Makanan	a. Adanya peraturan dalam menilai hasil pemasakan	√		
		b. Adanya sumber daya manusia dalam pendistribusian makan	√		
		c. Adanya peraturan pemberian makan rumah sakit	√		
		d. Adanya standar porsi yang ditetapkan dirumah sakit	√		
		e. Adanya peraturan pengambilan makanan	√		
		f. Adanya daftar permintaan makanan pasien	√		
		g. Adanya pemakaian APD petugas pada saat pendistribusian makanan	√		
		h. Apakah makanan selalu ditutup pada saat proses pendistribusian makanan	√		

No	Indikator	Data Observasi	Ada	Tidak Ada	Keterangan
		i. Adanya troli pembeda pada saat pengantaran dan pengambilan alat makan		√	
		j. Adanya tempat pembuangan sampah yang letaknya jauh dari tempat distribusi makanan	√		
		k. Adanya jadwal pendistribusian makanan yang ditetapkan	√		
		i. Adanya sistem yang digunakan pada saat pendistribusian makanan	√		
9	Pencatatan dan pelaporan bahan makanan	a. Adanya pencatatan pemesanan bahan makanan	√		
		b. Adanya pencatatan bahan makanan yang diterima	√		
		c. Adanya pencatatan sisa bahan makanan di gudang penyimpanan	√		
		d. Adanya pencatatan pemesanan bahan makanan berdasarkan bon- bon pemesanan dari masing - masing unit kerja		√	
		e. Adanya pencatatan pemakaian bahan makanan	√		
		f. Adanya pencatatan, pelaporan jam pada pendistribusian bahan makanan	√		
		g. Adanya pencatatan pemasukan anggaran bahan makanan	√		
		h. Adanya pencatatan pemakaian anggaran bahan makanan	√		
		i. Adanya perhitungan untuk pembelian bahan makanan yang akan datang		√	
		j. Adanya rekapitulasi pemasukan dan pemakaian anggaran bahan makanan	√		
		k. Adanya perhitungan rata rata pemakaian anggaran bahan makanan		√	

Sumber: Srinawati,(2018) yang sudah dimodifikasi

Lampiran 6 denah dapur dan alur kegiatan pelayanan gizi

Alur Kegiatan pelayanan gizi



Denah dapur Instalasi Gizi RSIA Ummi Athaya



Lampiran 7 daftar olahan menu dan jadwal distribusi makanan

Daftar Olahan Menu Pasien RSIA Ummi Athaya

DAFTAR OLAHAN MENU RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK UMMI ATHAYYA	
Makanan Pokok	- Nasi biasa - Nasi bubur - Nasi kuning - Nasi liwet
Lauk Hewani	- Ayam bacem - Nugget ayam - Ayam pep - Ayam goreng - Ayam bumbu ungkep - Sop telur puyuh - Telur dadar sayur - Sop telur jagung - Telur ceplok - Sisam telur - Omelet telur - Ikan patin ungkep - Ikan nila goreng - Pindang patin - Ikan nila ungkep - Ikan nila pepes - Sop bakso - Tumis bakso
Lauk Nabati	- Tahu goreng - Tempe bacem - Bola-bola tahu - Tahu bacem - Bola-bola tempe - Tahu bumbu kuning - Orak arik tempe - Tempe bumbu kuning - Tumis tempe - Ca tahu
Sayur	- Ca wortel taoge - Sop sayuran - Loles kacang panjang labu siam - Tumis kangkung - Sopur asem - Capcay sayuran - Ca buncis wortel - Tumis kacang Panjang taoge - Tumis sawi wortel - Sop kendo - Bening sayuran - Tumis labu siam wortel
Snack	- Bola lapis - Padding - Nagasari - Bolu kukus - Aren-aren - Paku ayu

Siklus Menu 7 Hari RSIA Ummi Athaya

SIKLUS MENU 7 HARI RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK UMMI ATHAYYA BULAN APRIL 2025							
WAKTU MAKAN	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU
PAGI Kls 1,2,3 VIP, VVIP	- Nasi/bubur - Telur puyuh asam manis - Perkedel tahu - Ca buncis, wortel, jagung	- Nasi kuning - Ayam suwir kemangi - Tempe kecap - Mie goreng sayur	- Nasi/bubur - Telur ceplok bumbu kuning - Nugget tempe - Tumis labu, jagung, wortel	- Nasi/bubur - Bakso bumbu teriyaki - Tahu semur - Capcay wortel, jagung, buncis	- Nasi udak - Telur orak arik - Tumis tahu kecap - Mie goreng sayur	- Nasi/bubur - Ayam asem pade - Perkedel tempe - Capcay goreng kol, wortel, jagung	- Nasi/bubur - Ayam goreng rempah - Tahu semur - Tumis wortel, toge, labu
SNACK PAGI VIP, VVIP	Pisang goreng + teh	Biskuit + teh	Bubur sumsum + teh	Roti roka + teh	Bubur kacang ijo + teh	Nutrijel + teh	Roti roka + teh
SIANG Kls 1,2,3 VIP, VVIP	- Nasi/bubur - Nila asam pade - Bola-bola tahu - Sop wortel, jagung, kol	- Nasi/bubur - Telur dadar sayur - Nugget tempe - Bening bayam, jagung, toge	- Nasi/bubur - Rolade ayam - Tahu bacem - Sop makaroni, buncis, wortel	- Nasi/bubur - Ayam acar kuning - Tempe teriyaki - Ca wortel, labu, jagung	- Nasi/bubur - Pindang patin - Tempe bumbu sate - Tumis kol, wortel, toge	- Nasi/bubur - Bakso tusuk bumbu sate - Tahu bacem - Sop makaroni, kol, buncis, wortel	- Nasi/bubur - Ayam bakar madu - Nugget tempe - Bening sawi, jagung, toge
SNACK SIANG VIP, VVIP	Bubur sumsum + teh	Roti roka + teh	Pisang goreng + teh	Nutrijel + teh	Biskuit + teh	Pisang goreng + teh	Bubur kacang ijo + teh
SORE Kls 1,2,3 VIP, VVIP	- Nasi/bubur - Pepes ayam - Tempe goreng crispy - Sop makaroni, labu, kol, wortel	- Nasi/bubur - Tongseng ayam - Tahu bumbu kari - Tumis buncis, wortel	- Nasi/bubur - Nila kuah asam pade - Perkedel tempe - Mie goreng sayur	- Nasi/bubur - Ikan lele goreng - Tahu crispy - Capcay kuah wortel, sawi, jagung	- Nasi/bubur - Sop ayam, buncis, wortel, jagung, kol - Perkedel tahu	- Nasi/bubur - Pepes telur kemangi - Tempe bumbu ungkep - Ca sawi, jagung	- Nasi/bubur - Lele goreng bumbu rempah - Tahu bumbu kuning - Capcay wortel, jagung, buncis

Note : VIP dan VVIP setiap kali makan ditambah buah

Lampiran 8 Spesifikasi bahan makanan basah, dan dokumentasi bahan makanan

Spesifikasi bahan makan

Spesifikasi Bahan Makanan Basah Instalasi Gizi
RSIA Ummi Athaya

No	Bahan Makanan	Spesifikasi	Satuan
1	Daging sapi isi	Sapi muda, segar, bus, utuh, tanpa es dan lemak, izin DKK	kg
2	Daging ayam	Bersih, segar, umur 4 mg, berat min. 0,9 kg/ekor, tanpa kaki, leher, dan isi	kg
3	Udang	Segar, berkulit, putih tidak berbau, berat max 10 ekor/100 g	kg
4	Ikan sapi	Segar, bersih, tidak berbau, sedikit air, izin DKK	kg
5	Buncung ati	Segar, bersih, tidak berbau, dan tidak hancur	bb
6	Bundeng	Segar, berkulit kenyal, 2-4 ekor/kg	kg
7	Ikan	Segar, berkulit kenyal, 2-4 ekor/kg	kg
8	Tempura ikan	Asli ikan, tidak kadaluarsa, berat 250 g/bks	bks
9	Sosis ayam	Asli ayam, tidak kadaluarsa, berat 250 g/bks	bks
10	Rambak	Putih, bersih, kering, tidak tengik	kg
11	Bakso sapi	Daging sapi asli, segar, mutus, 5 butir/bks	bks
12	Telur ayam	Segar, kulit mulus, berat max 16 butir/kg	kg
13	Telur asin	Segar, kulit mulus, sudah direbus	btir
14	Telur puyuh	Segar, kulit mulus, sudah direbus, 5 butir/bks	bks
15	Tahu	Segar, bersih, murni, padat, tanpa air	g
16	Tempe hangus	Segar, bersih, murni, padat, tidak busuk, tidak asam	bb
17	Tempe empuk besar	Segar, bersih, murni, padat, tidak busuk, tidak asam	empuk
18	Tempe empuk kecil	Segar, bersih, murni, padat, tidak busuk, tidak asam	empuk
19	Kentang kuning	Tan, permukaan licin, segar, bersih, berat 10 butir/kg	kg
20	Lahu siam	Segar, muda, utuh tidak berulat	kg
21	Lahu air	Segar, muda, utuh tidak berulat	kg
22	Waluh	Tan, berbentuk kerucut, berat 3kg/bb	bb
23	Terong	Segar, muda, tidak berulat, hijau, tangkai 2 cm	bb
24	Gambas	Segar, muda, berat 100 g/bb	bb
25	Kemangi	Segar, muda, tidak busuk, bersih	ikat
26	Bayam	Segar, muda, bersih, tanpa akar, tangkai 5 cm	ikat
27	Kangkung	Segar, muda, bersih, tidak berulat	ikat
28	Danu selangkang	Segar, muda, bersih, tidak berulat	ikat
29	Kacang panjang	Segar, muda/hijau, bersih, tidak berulat	ikat
30	Kembang kol	Segar, muda, bersih, tidak berulat	kg
31	Kayu	Segar, muda, bersih, tidak berulat	kg
32	Onclang sledri	Segar, muda, bersih, tidak berulat	kg
33	Kol sayuran	Segar, muda, bersih, tidak berulat, putih, padat	kg
34	Sawi hijau	Segar, muda, bersih, tidak berulat	kg
35	Sawi putih	Segar, muda, bersih, tidak berulat	kg
36	Wortel	Segar, bersih, muda, tidak berulat, panjang gagang max 10 cm	kg
37	Buncis	Segar, muda/hijau, bersih, tidak berulat	kg
38	Jagung manis	Berbulu, segar, muda, kuning, terkapas	bks
39	Kacac	Segar, muda, tidak berulat, terkapas	bks
40	Jamur tiram	Putih, bersih, segar	bks
41	Jamur kriting	Utuh, bersih	bks
42	Kecambah	Segar, bersih, tidak busuk	kg
43	Danu so	Segar, muda, bersih	bks
44	Danu iruk	Segar, muda, bersih	bks
45	Danu salati	Kering, bersih	rtg
46	Selada	Segar, muda, bersih	bks
47	Kelapa	Segar, tua, terkapas dan diparut, tanpa air	bb
48	Lombok	Segar, bersih, tidak berulat	kg
49	Tomat	Segar, bersih, masak	kg
50	Bawang bombay	Kering, bersih, padat, tua, besar, merata, tidak busuk	kg

51	Bawang goreng	Bersih, renyah, tidak berminyak, tidak hancur	kg
52	Kencur	Segar, tua, bersih, berisi	kg
53	Jahe	Segar, tua, bersih, berisi	kg
54	Lados	Segar, tua, bersih, berisi	kg
55	Kunci	Segar, tua, bersih, berisi	kg
56	Asam jawa	Bersih, coklat, tidak terlalu basah, tidak banyak biji	kg
57	Terasi udang	Padat, bersih, murni, berat 0,25 kg/pak	kg
58	Kunir	Segar, tua, bersih, berisi	kg
59	Sereh	Segar, bersih	ikat
60	Danu pisang	Segar, bersih	ikat
61	Danu pandan	Segar, bersih	ikat
62	Pisang	Tua, bersih, 12-15 bh/egidh	egkh
63	Semangka	Segar, masak, berat min 3 kg/bh	bh
64	Pepaya	Segar, masak pohon, berat min 2 kg/bh	bh
65	Melon	Segar, masak, wangi, berat min 2 kg/bh	bh
66	Jeruk	Segar, masak pohon, berat 6-7 bh/kg	bh
67	Bumbu pecel	Bersih, tidak kadaluarsa	kg
68	Apel Fuji	Segar, masak pohon, berat 5-6 bh/kg	kg
69	Apel merah	Segar, masak pohon, berat 7-8 bh/kg	kg
70	Pear	Segar, masak pohon, berat 7-8 bh/kg	kg
71	Rambutan	Segar, masak pohon, tidak busuk	kg
72	Kelengkang	Segar, masak pohon, tidak busuk	kg
73	Duku	Segar, masak pohon, tidak busuk	kg
74	Alpukat	Segar, masak pohon, tidak busuk	kg
75	Tomat buah	Segar, bersih, masak	kg
76	Jambu air	Segar, masak pohon, tidak busuk	kg
77	Jambu biji	Segar, masak pohon, tidak busuk	kg
78	Knai	Segar, muda, utuh, tidak berulat	kg
79	Nugget ayam	Asli ayam, tidak kadaluarsa, berat 250 g/bks	kg
80	Bawang merah	Kering, bersih, padat, tua, besar merata, tidak busuk	kg
81	Bawang putih	Kering, bersih, padat, tua, besar merata, tidak busuk	kg
82	Kemiri	Terkapas, kering, utuh, tidak berulat	kg
83	Merica	Kering, bersih, padat, utuh, tidak berulat	kg
84	Ketumbar	Kering, bersih, padat, utuh, tidak berulat	kg
85	Pala	Kering, bersih, padat, utuh, tidak berulat, terkapas	kg
86	Kluwek	Kering, bersih, padat, utuh, tidak berulat	kg

Standar porsi makanan dan jadwal distribusi makanan RSIA Ummi Athaya

STANDAR PORSI MAKANAN
RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK UMMIATHAYYA

BAHAN MAKANAN	BERAT (gr)	URT
Makanan pokok	200	2 ctg
Lauk hewani	50	1 ptg sdg
Lauk nabati	50	1 ptg sdg
Sayur	100	1 gls
buah	80	1 ptg sdg / 1 bh

Keterangan :

URT	: Ukuran Rumah Tangga
Ctg	: Centong
Ptg sdg	: Potong sedang
Gls	: Gelas
Bh	: Buah

JADWAL DISTRIBUSI MAKANAN PASIEN

RUMAH SAKIT IBU DAN ANAK UMMIATHAYYA

PAGI	07.00 – 07.30 WIB
SNACK PAGI	09.30 – 10.00 WIB
SIANG	12.00 – 12.30 WIB
SNACK SIANG	14.30 – 15.00 WIB
SORE	17.00 – 17.30 WIB

Lampiran 9 dokumentasi bahan makanan

Ruang penyimpanan bahan makanan basah dan kering 	Tempat penyimpanan bahan makanan Kering 	Tempat penyimpanan bahan makanan basah 	Tempat penyimpanan bahan makanan basah 
Tempat penyimpanan bahan makanan basah 	Tempat penyimpanan bahan makanan basah 	Sampel makanan di simpan di penyimpanan basah (kulkas) 	Tempat penyimpanan bahan makanan kering 

Lampiran 10 dokumentasi bahan makanan dan alat makan

Temperatur suhu pada ruang pengolahan makanan 	Ruang pengolahan bahan makanan 	Tempat pencucian bahan makanan 
Proses persiapan bahan makanan  Proses pemorsian makanan 	Proses Pengolahan makanan  Penyajian makan di plato 	Tempat pengolahan BM  Troly makanan 
Proses pendistribusian makanan 	Tempat pencucian alat makan 	Wawancara dengan kepala Instalasi gizi RSIA Ummi Athaya 