

LAMPIRAN

Lampiran 1 Instrumen Pengambilan Data

Kuesioner dan Checklist

Penelitian Perencanaan Menu, Bahan Makanan, Anggaran, Pengadaan Bahan Makanan, Penerimaan, dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro, Kota Metro

A. Perencanaan Menu

KUESIONER

1. Siapa yang terlibat dalam perencanaan menu?
2. Berapa lama siklus menu yang digunakan di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro

CHECKLIST

No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
1.	Membentuk tim kerja (surat keputusan)		√
2.	Menetapkan macam menu (macam menu)	√	
3.	Menetapkan siklus menu (siklus menu)	√	
4.	Menetapkan periode siklus menu (siklus menu)	√	
5.	Menetapkan pola menu (pola menu)	√	
6.	Menetapkan jenis, frekuensi, dan standar porsi (jenis bahan makanan, frekuensi bahan makanan, standar porsi)	√	
7.	Menetapkan besar porsi (besar porsi)	√	
8.	Menetapkan pedoman menu (pedoman menu)	√	
9.	Merancang master menu (master menu)	√	
10.	Merancang format menu (format menu)	√	
11.	Melakukan penilaian menu dan merevisi menu	√	
12.	Melakukan tes awal menu	√	
Total		11	1
Presentase (%)		91,7%	8,3%

Sumber : (Kemenkes, 2013)

B. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

KUESIONER

1. Siapa yang terlibat dalam proses perencanaan kebutuhan bahan makanan?
2. Ada berapa siklus menu?
3. Dalam merencanakan kebutuhan bahan makanan, berapa lama kurun waktu yang dihitung?

CHECKLIST

No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
1.	Menyusun jenis bahan makanan dan digolongkan berdasarkan makanan segar dan kering	√	
2.	Menetapkan jumlah rata-rata pasien yang dilayani	√	
3.	Menghitung jumlah dan kebutuhan bahan makanan dalam 1 siklus menu		√
4.	Menetapkan kurun waktu kebutuhan bahan makanan	√	
5.	Hitung siklus dalam 1 periode yang ditetapkan	√	
6.	Hitung kebutuhan makan dan jumlah bahan makanan untuk kurun waktu yang sudah ditetapkan	√	
7.	Masukkan dalam formular kebutuhan bahan makanan untuk kurun waktu yang ditetapkan	√	
Total		6	1
Presentase (%)		85,7%	14,3%

Sumber : (Kemenkes, 2013)

C. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

KUESIONER

1. Siapakah yang terlibat dalam proses perencanaan anggaran belanja?
2. Kapan perhitungan belanja dibuat?

CHECKLIST

No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
1.	Kumpulkan data tentang macam dan jumlah pasien tahun sebelumnya	√	
2.	Tetapkan macam dan jumlah pasien	√	
3.	Melakukan survei pasar	√	
4.	Buat pedoman berat bersih		√
5.	Membuat indeks harga makanan per orang per hari	√	
6.	Menghitung anggaran bahan makanan setahun	√	
7.	Melaporkan hasil perhitungan anggaran kepada pengambil keputusan	√	
Total		6	1
Presentase (%)		85,7%	14,3%

Sumber : (Kemenkes, 2013)

D. Pengadaan Bahan Makanan

KUESIONER

1. Pemesanan bahan makanan:
 - a. Siapa yang terlibat dalam proses pemesanan bahan makanan?
 - b. Kapan pemesanan bahan makanan dilakukan?
2. Pembelian bahan makanan
 - a. Siapa saja yang terlibat dalam proses pembelian bahan makanan/
 - b. Melakukan sistem apakah dalam melakukan pembelian bahan makanan?
 - c. Metode pembelian bahan makanan apa yang digunakan?

CHECKLIST

No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
Pemesanan Bahan Makanan			
1.	Pembuatan pesanan bahan makanan berdasarkan taksiran kebutuhan bahan makanan	√	
2.	Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering	√	
3.	Mengajukan usulan ke pimpinan tentang kebutuhan bahan makanan	√	
4.	Menentukan proses pengadaan bahan makanan dengan metode penunjukan langsung, pengadaan lelang umum atau pembelian langsung	√	
Total			
Presentase (%)			
Pembelian Bahan Makanan			
1.	Daftar bahan makanan	√	
2.	Spesifikasi bahan makanan	√	
3.	Fraktur pembelian bahan makanan	√	
Total		7	0
Presentase (%)		100%	0%

Sumber : (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018) (Kemenkes, 2013)

E. Penerimaan Bahan Makanan

KUESIONER

1. Siapa saja yang terlibat dalam proses penerimaan bahan makanan?
2. Apakah bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan
3. Bagaimana dengan bahan makanan yang tidak memenuhi spesifikasi?
4. Apakah ada ruang khusus penerimaan bahan makanan?
5. Apakah ruang penerimaan bahan makanan dapat dicapai oleh kendaraan pengantar barang?
6. Apakah tersedia tempat pembuangan sampah di ruang penerimaan?

CHECKLIST

No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
1.	Memeriksa kembali daftar pemesanan bahan makanan	√	
2.	Memeriksa spesifikasi bahan makanan	√	
3.	Memutuskan menerima atau menolak bahan makanan yang datang	√	
4.	Memeriksa kembali daftar penerimaan bahan makanan	√	
5.	Membuat laporan penerimaan bahan makanan	√	
6.	Menyalurkan bahan makanan, bahan makanan basah langsung didistribusikan ke bagian pengolahan, sementara itu bahan makanan kering disimpan di ruang penyimpanan. Bahan makanan basah yang tidak langsung digunakan saat itu disimpan di ruang pendingin (freezer/chiller).	√	
Total		6	0
Presentase (%)		100%	0%

Sumber : (Widyastuti, Nissa, & Panunggal, 2018)

F. Penyimpanan Bahan Makanan

KUESIONER

1. Siapa sajakah yang terlibat dalam proses penyimpanan bahan makanan?
2. Bagaimana penanganan bahan makanan dalam penyimpanan bahan makanan segar yang disimpan dalam lemari pendingin?
3. Berapa lama masa simpan bahan makanan?
4. Apakah sebelum bahan makanan disimpan ada proses pembersihan terlebih dahulu?

CHECKLIST

No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
Penyimpanan Bahan Makanan Kering			
1.	Bangunan tidak lembab, cukup penerangan, bebas dari serangga dan binatang pengerat	√	
2.	Dinding dan langit-langit terbuat dari bahan yang tidak mudah keropos, mudah dibersihkan dan tidak bocor	√	
3.	Lantai dari ubin/teraso/beton dan tidak licin	√	
4.	Jendela dibuat dengan tipe dorong dan harus dilengkapi tirai yang tidak tembus pandang. Jarak jendela dengan langit-langit 70 cm		√
5.	Ventilasi harus baik dan sering dikontrol, cukup sirkulasi udara, bebas dari serangga dan Binatang pengerat serta tersedia thermometer untuk mengontrol suhu		√
6.	Bahan makanan diletakkan dalam rak-rak yang terbuat dari baja, mudah digeser sehingga mudah dibersihkan, dengan jarak 16-0 cm dari lantai, 10-15 cm dari dinding dan 30cm dari langit-langit		√
7.	Temperature ruangan unruk baha makanan kering sebaiknya 19-20°C		√
8.	Pintu keluar masuk ruangan adalah sama untuk memudahkan pengawasan	√	
9.	Letak meja penerimaan dekat dengan pintu	√	
10.	Tersedia timbangan, kereta dorong, container untuk tempat bahan makanan, dan tempat cuci tangan	√	
Sub total		6	4
Persentase (%)		60%	40%
Penyimpanan Bahan Makanan Basah			
No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
1.	Penyimpanan bahan makanan di lemari es	√	

No	Indikator	Pelaksanaan	
		Ya	Tidak
2.	Bahan makanan dicuci dahulu sebelum disimpan	√	
3.	Bahan makanan panas harus didinginkan dulu dalam temperatur ruangan sebelum disimpan	√	
4.	Gunakan kontainer tertutup dalam menyimpan makanan	√	
5.	Bahan makanan harus dibungkus sebelum disimpan	√	
6.	Berikan label nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, dan waktu kadaluarsa	√	
7.	Bahan makanan berbau harus dibungkus ketat bila akan disimpan		√
Sub Total		6	1
Persentase (%)		85,7%	14,3%
Total		12	5
Persentase (%)		70,5%	29,5%

Sumber : (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

Lampiran 2 Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sartika Hana Perhiwi
 Umur : 22 th
 Jenis kelamin : Perempuan

Menyatakan bahwa bersedia dijadikan sebagai responden penelitian mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tanjungkarang dengan Judul Penelitian:

"Gambaran Perencanaan Menu, Perencanaan Bahan Makanan, Perencanaan Anggaran, Pengadaan Bahan Makanan, Penerimaan Bahan Makanan, dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakir Muhammadiyah Metro"

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan dapat digunakan dengan semestinya.

Peneliti



Tasya Amelia Salsa Fitri

NIM.2231411118

Metro, 5..Maret 2025

Yang Menyatakan



(Sartika Hana Perhiwi
 (.....))

Lampiran 3 Konfirmasi Surat Izin Penelitian



RSU MUHAMMADIYAH METRO LAMPUNG

Nomor : 426/III.6.AU/IV/2025

Lamp. : ---

Perihal : Konfirmasi Izin Penelitian

Metro, 29 Syawal 1446 H
28 April 2025 M

Kepada Ykh.
Direktur Poltekkes Kemenkes Tanjung Karang
di
TEMPAT

Assalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh
Segala puji bagi Allah SWT, sholawat dan salam semoga tercurah kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan pengikutnya hingga akhir zaman, Aamiin.

Menanggapi surat Saudara No. PP.01.04/F.XXXV/1288/2025 tanggal 26 Februari 2025 perihal Izin Penelitian, disampaikan bahwa pada prinsipnya Kami menyetujui dan memberikan izin kepada mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Tasya Amelia Salsa Fitri
NPM : 2213411118
Prodi : D3 Gizi
Judul Penelitian : "Gambaran Perencanaan Menu, Perencanaan Bahan Makanan, Perencanaan Anggaran, Pengadaan Bahan Makanan, Penerimaan Bahan Makanan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Umum Muhammadiyah Metro Tahun 2025"

Untuk melaksanakan kegiatan penelitian di RSU Muhammadiyah Metro dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Bersedia mengikuti peraturan yang ada di RSU Muhammadiyah Metro.
2. Bersedia memenuhi dan menyelesaikan administrasi kegiatan sesuai dengan peraturan yang berlaku di RSU Muhammadiyah Metro, dengan rincian sebagai berikut :

No	Jenjang Pendidikan	Satuan	Jumlah Biaya
1.	Diploma 3/ D3	Per orang/Per Penelitian	Rp. 250.000,-

Demikian surat ini disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.
Wassalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh


Direktur Utama,
M. Nur Rahmawati
NPM. 1144 122

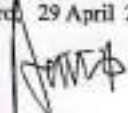
Alamat :
Jl. Soekarno Hatta No. 42 Mulyajati 16B
Metro Barat – Kota Metro 34215

Call Center :
(07250) 40490, 7850378

Email :
info.rsumm@gmail.com

www.rsumm.co.id

Lampiran 4 Pengantar Pembayaran

 RSU MUHAMMADIYAH METRO	
MAJELIS PEMBINA KESEHATAN UMUM RSU MUHAMMADIYAH METRO	
Jl. Soekarno - Hatta No. 42 Mulyajati 16 B Fax. : (0725) 47760 Metro/Jambi - Metro, Lampung 34125 e-mail : info.rsuhmetro@gmail.com Telp. (0725) 49490, 7850578 website : www.rsuhmm.co.id	
PENGANTAR PEMBAYARAN ADMINISTRASI PENELITIAN PENELITIAN MAHASISWA	
Kepada Yth. Unit Keuangan RSU Muhammadiyah Metro	
<i>Assalamu 'alaikum wa rob</i>	
Mohon diterima uang untuk pembayaran administrasi, atas nama :	
Nama :	Tasya Amelia Salsa Fitri
Institusi :	DIII Gizi POLTEKES Tanjung Karang
Judul penelitian :	"Gambaran Menu, Perencanaan Bahan Makanan, Perencanaan Anggaran, Pengadaan Bahan Makanan, Penerimaan Bahan Makanan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro Tahun 2025"
Jumlah :	Rp. 250.000
Keterangan :	Pembiayaan Penelitian
Wassalam, Metro, 29 April 2025  Kesekretariatan Komite Etika Penelitian	
Nomor Rekening :	70.3205.4727
Nama Bank :	BSI-BSM
Atas Nama :	RSU MUHAMMADIYAH METRO

Lampiran 5 Surat Izin Penelitian

 Kemenkes Poltekkes Tanjungkarang	Kementerian Kesehatan Direktorat Jenderal Sumber Daya Manusia Kesehatan Politeknik Kesehatan Tanjungkarang Jalan Sumatera Selatan No. 100 Tanjungkarang 30132 Telp. (0361) 591000 Email: info@poltekkes-tanjungkarang.go.id
--	---

Nomor : PP.01.04/F.XXXV/1258/2025 Lampiran : 1 lks Hal : Izin Penelitian	26 Februari 2025
--	------------------

Yth. Direktur RSUD. Muhammadiyah Metro
 Di- Tempat

Sehubungan dengan penyusunan Laporan Tugas Akhir bagi mahasiswa Tingkat III Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi 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.	Tasya Amelia Salsia Fitri NIM: 2213411118	Gambaran Perencanaan Menu, Perencanaan Bahan Makanan, Perencanaan Anggaran, Pengadaan Bahan Makanan, Penentuan Bahan Makanan, dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro Tahun 2025	RSU Muhammadiyah Metro
2.	Thasa Azra Violetta NIM: 2213411119	Gambaran Faktor Eksternal Terkait Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro Tahun 2025	

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 Dietit

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://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://he.keminfo.go.id/verifyPDF>.



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

Lampiran 6 Surat Laik Etik



Kementerian Kesehatan

Poltekkes Tanjungkarang

Jalan Soekarno Hatta No.6 Bandar Lampung
Lampung 35145

(0721) 783852

<https://poltekkes-tjk.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION 'ETHICAL EXEMPTION'

No.217/KEPK-TJK/IV/2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Tasya Amelia Salsa Fitri
Principal Investigator

Nama Institusi : POLITEKNIK KESEHATAN
TANJUNG KARANG

Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Gambaran Perencanaan Menu, Perencanaan Bahan Makanan, Perencanaan Anggaran, Pengadaan Bahan Makanan, Penerimaan Bahan Makanan, dan Penyimpanan Bahan Makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Metro Tahun 2025"

"Overview of Menu Planning, Food Ingredient Planning, Budget Planning, Food Ingredient Procurement, Food Ingredient Receiving, and Food Ingredient Storage at Muhammadiyah Metro Hospital in 2025"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards. 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 02 Mei 2025 sampai dengan tanggal 02 Mei 2026.

This statement of ethics applies during the period May 02, 2025 until May 02, 2026.



Dr. Aprina, S.Kp., M.Kes

Lampiran 7 Siklus Menu

Siklus Menu 1

Siklus	Waktu	Menu Non Diet			Menu Diet		
		VIP	Kelas 1	Kelas 2 dan 3	VIP	Kelas 1	Kelas 2 dan 3
1	Pagi	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur
		Semur Rolade Daging	Semur Rolade Daging	Omlate Cetak	Semur Rolade Daging	Semur Rolade daging	Omlate Cetak
		Tahu Kuning BB Rendang	Tahu Kuning BB Rendang	Tahu Kuning BB Rendang	Tahu Kuning BB Rendang	Tahu Kuning BB Rendang	Tahu Kuning BB Rendang
		Tumis Sawi Wortel Bakso	Tumis Sawi Wortel	Tumis Sawi Wortel	Tumis Sawi Wortel	Tumis Sawi Wortel	Tumis Sawi Wortel
		Susu					
	Snack	Kolak Pisang	Kolak Pisang	Kolak Pisang	Jus Semangka (Cup)	Jus Semangka (Cup)	Jus Semangka
	Siang	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur
		Ayam Pejantan Goreng Lengkuas	Ayam Goreng Lengkuas	Semur Rolade Ayam	Ayam Pejantan BB Kari (MS = Ayam Pentul)	Kari Ayam	Rolade Ayam BB Kari
		Telur Rebus	Rolade Tahu Putih	Rolade Tahu Putih	Telur Rebus (R,Serat)	Semur Tahu Kuning	Semur Tahu Kuning
		Rolade Tahu Putih	Bening Katu + Jagung	Bening Katu + Jagung	Semur Tahu Kuning	Bening Katu + Jagung	Bening Katu + Jagung
		Bening Katu + Jagung	Buah : Jeruk (II)	Buah : Pisang Ambon (III)	Bening Katu + Jagung	Buah : Jeruk (II)	Buah : Pisang Ambon (III)
		Ext: Puding Rose		Buah : Jeruk (II)	Buah : Jeruk Mandarin		Buah : Jeruk (II)
		Buah : Jeruk Mandarin					
	Snack	Teh	Teh		Teh	Teh	
		Roti Manis	Roti Manis		Buah Naga	Buah Naga	
	Sore	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur	Nasi/Bubur
		Pindang Baung	Pindang Patin	Lele Goreng	Pindang Baung (BS=Bola Ikan)	Pindang Patin	Pindang Lele
		Bakwan Jagung	Tempe Goreng Krispi	Tempe Goreng Krispi	Tumis Tempe (BS=Tempe Cetak)	Tumis Tempe	Tumis Tempe
		Tempe Goreng Krispi	Cah Janten + Jagung	Cah Janten + Jagung	Cah Janten,Brokoli, wortel (MS=Pure Wortel)	Cah Janten + Jagung	Cah Janten + Jagung
		Cah Janten,Brokoli, wortel	Buah : Pir		Buah : Pir Siangli	Buah : Pir	
		Buah : Pir Siangli					

Lampiran 8 Perencanaan

VIP (Diet)												
Waktu	Menu	Bahan	Berat Bahan (g)	Rata-rata pasien per hari	Jumlah (g)	Berat bahan (kg)	penggunaan perbulan (kg)	Penggunaan pertahun (kg)	harga satuan/kg (Rp)	Jumlah uang/thn	harga/porsti (Rp)	
pagi	nasi/bubur	beras	75	150	11250	11,25	2,25	27	Rp 14,200	Rp 383,40	Rp 1.065,000	
		ikan baung	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 43,000	Rp 851,40	Rp 2.365,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,500	Rp 40,50	Rp 112,500	
	Tahu kuning BB opor	tahu kuning	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 0,275	Rp 5,45	Rp 15,125	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,500	Rp 40,50	Rp 112,500	
		Tumis kacang panjang + janten	kacang panjang	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 3,000	Rp 32,40	Rp 90,000
		janten	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 12,000	Rp 129,60	Rp 360,000	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,000	Rp 39,96	Rp 111,000	
		Snack	Teh	the	2	150	300	0,3	0,06	0,72	Rp 2,500	Rp 1,80
gula tropicana	2			150	300	0,3	0,06	0,72	Rp 80,000	Rp 57,60	Rp 160,000	
Buah	jeruk mandarin		100	150	15000	15	3	36	Rp 25,000	Rp 900,00	Rp 2.500,000	
siang	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp 14,200	Rp 255,60	Rp 710,000	
		daging sapi	45	150	6750	6,75	1,35	16,2	Rp 140,000	Rp 2.268,00	Rp 6.300,000	
	Sate lilit daging khas bali	tepung terigu	15	150	2250	2,25	0,45	5,4	Rp 13,000	Rp 70,20	Rp 195,000	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
	Tahu putih bb kecap	tahu putih	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 0,500	Rp 9,90	Rp 27,500	
		kecap	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 24,500	Rp 26,46	Rp 73,500	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
	sapo tahu	wortel	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 7,000	Rp 75,60	Rp 210,000	
		brokoli	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 48,000	Rp 518,40	Rp 1.440,000	
		bakso ikan	35	150	5250	5,25	1,05	12,6	Rp 0,400	Rp 5,04	Rp 14,000	
		caisin	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 2,750	Rp 29,70	Rp 82,500	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
	Buah	saus tiram	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 55,000	Rp 99,00	Rp 275,000	
		apel fuji	100	150	15000	15	3	36	Rp 37,000	Rp 1.332,00	Rp 3.700,000	
Snack	Teh	teh	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 2,500	Rp 4,50	Rp 12,500	
		gula tropicana	2	150	300	0,3	0,06	0,72	Rp 80,000	Rp 57,60	Rp 160,000	
	naga merah	buah naga	100	150	15000	15	3	36	Rp 16,000	Rp 576,00	Rp 1.600,000	
sore	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp 14,200	Rp 255,60	Rp 710,000	
		ayam	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 50,000	Rp 990,00	Rp 2.750,000	
	Ayam suir tumis bawang bombay	bawang bombay	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 33,000	Rp 95,04	Rp 264,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		lengkuas	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 8,000	Rp 14,40	Rp 40,000	
	Oseng-oseng tempe	tempe	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 1,100	Rp 21,78	Rp 60,500	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		kecap	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 24,500	Rp 44,10	Rp 122,500	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,000	Rp 39,96	Rp 111,000	
	Oseng toge, kacang panjang, selada	toge	20	150	3000	3	0,6	7,2	Rp 14,000	Rp 100,80	Rp 280,000	
		kacang panjang	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 15,000	Rp 162,00	Rp 450,000	
		selada	15	150	2250	2,25	0,45	5,4	Rp 4,500	Rp 24,30	Rp 67,500	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,000	Rp 39,96	Rp 111,000	
	buah	pir	100	150	15000	15	3	36	Rp 23,000	Rp 828,00	Rp 2.300,000	
total per tahun									Rp 1.577,125	Rp 12.105,585	Rp 33.626,625	
overhead 20%									Rp 315,43	Rp 2.421,12	Rp 6.725,33	
food cost									Rp 1.577,125	Rp 12.105,585	Rp 33.626,625	
unit cost									Rp 1.892,550	Rp 14.526,702	Rp 40.351,950	

Kelas 1 (Diet)												
Waktu	Menu	Bahan	Berat Bahan (g)	Rata-rata pasien per hari	Jumlah (g)	Berat bahan (kg)	penggunaan perbulan (kg)	Penggunaan pertahun (kg)	harga satuan/kg (Rp)	Jumlah uang/thn	harga/porshi (Rp)	
pagi	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp 14,200	Rp 255,60	Rp 710,000	
		ayam	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 50,000	Rp 990,00	Rp 2.750,000	
		telur	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp 23,125	Rp 416,25	Rp 1.156,250	
		tepung terigu	15	150	2250	2,25	0,45	5,4	Rp 13,000	Rp 70,20	Rp 195,000	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
	Bola daging bb rendang	minyak	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 37,000	Rp 66,60	Rp 185,000	
		tahu kuning	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 0,275	Rp 5,45	Rp 15,125	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,000	Rp 39,96	Rp 111,000	
		kacang panjang	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 3,000	Rp 32,40	Rp 90,000	
	Tumis kacang panjang + janten	janten	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 12,000	Rp 129,60	Rp 360,000	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,000	Rp 39,96	Rp 111,000	
Snack		Teh	teh	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 2,500	Rp 4,50	Rp 12,500
			gula tropicana	2	150	300	0,3	0,06	0,72	Rp 80,000	Rp 57,60	Rp 160,000
	semangka	semangka	80	150	12000	12	2,4	28,8	Rp 8,000	Rp 230,40	Rp 640,000	
siang	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp 14,200	Rp 255,60	Rp 710,000	
		ikan patin	45	150	6750	6,75	1,35	16,2	Rp 14,200	Rp 230,04	Rp 639,000	
	Ikan patin BB kemiri	bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,000	Rp 39,96	Rp 111,000	
	Tahu putih bb kecap	tahu putih	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 0,500	Rp 9,90	Rp 27,500	
		kecap	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 24,500	Rp 44,10	Rp 122,500	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
	sapo tahu	wortel	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 7,000	Rp 75,60	Rp 210,000	
		brokoli	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 48,000	Rp 518,40	Rp 1.440,000	
		bakso ikan	35	150	5250	5,25	1,05	12,6	Rp 0,400	Rp 5,04	Rp 14,000	
		caisin	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 2,500	Rp 27,00	Rp 75,000	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		saus tiram	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 33,300	Rp 59,94	Rp 166,500	
Buah		naga merah	100	150	15000	15	3	36	Rp 14,200	Rp 511,20	Rp 1.420,000	
Snack	Teh	teh	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 2,500	Rp 4,50	Rp 12,500	
		gula tropicana	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 80,000	Rp 86,40	Rp 240,000	
	Pir	buah pir	100	150	15000	15	3	36	Rp 23,000	Rp 828,00	Rp 2.300,000	
sore	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp 14,200	Rp 255,60	Rp 710,000	
		ayam	45	150	6750	6,75	1,35	16,2	Rp 50,000	Rp 810,00	Rp 2.250,000	
	Ayam suir tumis bawang bombay	bawang bombay	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 33,000	Rp 95,04	Rp 264,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		lengkuas	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 8,000	Rp 14,40	Rp 40,000	
		tempe	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp 1,100	Rp 21,78	Rp 60,500	
	Oseng-oseng tempe	bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		kecap	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp 24,500	Rp 44,10	Rp 122,500	
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp 37,000	Rp 39,96	Rp 111,000	
	Oseng toge, kacang panjang, selada	toge	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 14,000	Rp 151,20	Rp 420,000	
		kacang panjang	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp 3,000	Rp 32,40	Rp 90,000	
		selada	15	150	2250	2,25	0,45	5,4	Rp 4,500	Rp 24,30	Rp 67,500	
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 38,000	Rp 109,44	Rp 304,000	
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp 31,000	Rp 89,28	Rp 248,000	
		buah	jeruk	100	150	15000	15	3	36	Rp 22,000	Rp 792,00	Rp 2.200,000
total per tahun									Rp 1.412,700	Rp 8.994,015	Rp 24.983,375	
overhead 20%									Rp 282,54	Rp 1.798,80	Rp 4.996,68	
food cost									Rp 1.412,700	Rp 8.994,015	Rp 24.983,375	
unit cost									Rp 1.695,240	Rp 10.792,818	Rp 29.980,050	

kelas 2, 3 (non Diet)												
Waktu	Menu	Bahan	Berat Bahan (g)	Rata-rata pasien per hari	Jumlah (g)	Berat bahan (kg)	penggunaan perbulan (kg)	Penggunaan pertahun (kg)	harga satuan/kg (Rp)	Jumlah uang/thn	harga/porsi (Rp)	
pagi	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp	14,200 Rp	255,60 Rp	710,000
		ayam	45	150	6750	6,75	1,35	16,2	Rp	50,000 Rp	810,00 Rp	2.250,000
	Ayam BB rendang	bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp	37,000 Rp	39,96 Rp	111,000
		tahu kuning	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp	0,275 Rp	4,95 Rp	13,750
	Tahu kuning BB opor	bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp	37,000 Rp	39,96 Rp	111,000
		kacang panjang	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp	3,000 Rp	32,40 Rp	90,000
	Tumis kacang panjang + janten	janten	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp	9,000 Rp	97,20 Rp	270,000
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp	37,000 Rp	39,96 Rp	111,000
Snack	Teh	the	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp	2,500 Rp	4,50 Rp	12,500
		gula tropicana	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp	80,000 Rp	86,40 Rp	240,000
	buah	semangka	90	150	13500	13,5	2,7	32,4	Rp	8,000 Rp	259,20 Rp	720,000
siang	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp	14,200 Rp	255,60 Rp	710,000
		ikan patin	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp	25,000 Rp	495,00 Rp	1.375,000
	Ikan patin BB kemiri	bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp	37,000 Rp	39,96 Rp	111,000
		tahu putih	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp	0,500 Rp	9,90 Rp	27,500
	Tahu putih bb kecap	kecap	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp	24,000 Rp	43,20 Rp	120,000
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		wortel	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp	8,000 Rp	86,40 Rp	240,000
	Cah wortel,janten,buncis	janten	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp	9,000 Rp	97,20 Rp	270,000
		buncis	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp	16,000 Rp	172,80 Rp	480,000
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp	37,000 Rp	39,96 Rp	111,000
		Buah	75	150	11250	11,25	2,25	27	Rp	9,000 Rp	243,00 Rp	675,000
sore	nasi/bubur	beras	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp	14,200 Rp	255,60 Rp	710,000
		telur ayam	55	150	8250	8,25	1,65	19,8	Rp	23,125 Rp	457,88 Rp	1.271,875
	telur kcap bawang bombay	kecap	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp	33,000 Rp	59,40 Rp	165,000
		bawang bombay	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	33,000 Rp	95,04 Rp	264,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		lengkuas	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp	8,000 Rp	14,40 Rp	40,000
	Oseng-oseng tempe	tempe	50	150	7500	7,5	1,5	18	Rp	1,100 Rp	19,80 Rp	55,000
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
		kecap	5	150	750	0,75	0,15	1,8	Rp	33,000 Rp	59,40 Rp	165,000
		minyak	3	150	450	0,45	0,09	1,08	Rp	37,000 Rp	39,96 Rp	111,000
		toge	15	150	2250	2,25	0,45	5,4	Rp	14,000 Rp	75,60 Rp	210,000
	Oseng toge, kacang panjang	kacang panjang	30	150	4500	4,5	0,9	10,8	Rp	15,000 Rp	162,00 Rp	450,000
		bawang putih	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	38,000 Rp	109,44 Rp	304,000
		bawang merah	8	150	1200	1,2	0,24	2,88	Rp	31,000 Rp	89,28 Rp	248,000
total per tahun							Rp	1.252,100	Rp	6.071,265	Rp	16.864,625
overhead 20%							Rp	250,42	Rp	1.214,25	Rp	3.372,93
food cost							Rp	1.252,100	Rp	6.071,265	Rp	16.864,625
unit cost							Rp	1.502,520	Rp	7.285,518	Rp	20.237,550

Lampiran 9 Spesifikasi Bahan Makanan Kering dan Basah

Contoh Spesifikasi Bahan Makanan Kering 2024

Instalasi Gizi RSU Muhammadiyah Metro

NO	Nama Barang	Spesifikasi Bahan Makanan
	Bahan Makanan Kering	
1.	ABC kecap Inggris	Encer, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak rusak/ pecah
2.	ABC minyak wijen	Encer, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak rusak/ pecah
3.	ABC saos sambal	Kental, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak rusak/ pecah
4.	ABC saos tomat	Kental, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak rusak/ pecah
5.	ABC sari kacang hijau 200 ml	Cair, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak rusak/ penyok, tidak berbau busuk
6.	ABC sari kacang hijau 205 ml	Cair, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak rusak/ penyok, tidak berbau busuk
7.	Abon sapi super indo 365	Kering, tidak menggumpal, tidak berbau, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak robek
8.	Agar swallow globe	Bubuk halus, tidak berbau menyengat, tidak menggumpal, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan tidak rusak/ robek, tersertifikasi halal
9.	Air minum mawaddah	Air mineral putih, tidak berwarna, tidak berbau, segar, masa expired lebih dari 2 bulan, kemasan baik tidak pecah/ bocor, tersertifikasi halal, kemasan gelas/ galon
10.	Anchor cheddar cheese	Batangan, tersertifikasi halal, masa expired lebih dari 2 bulan, tidak berjamur, tidak berlendir, tidak berbau menyengat, kemasan tidak rusak

Spesifikasi Bahan Makanan Basah Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah

Metro

NO.	Nama Bahan Makanan	Harga/ Satuan	Satuan	Spesifikasi Bahan Makanan
Protein Hewani				
1.	Ayam	34.000	kg	Ayam boiler, segar, bersih, tidak biru warna dagingnya, tidak berlendir, apabila ditekan kulitnya langsung kembali kebentuk semula, tidak berulat, tidak berformalin dan berbahan pengawet, ukuran 1 ayam 1 kg untuk vip pemotongan ayam 1 kg dipotong menjadi 10, sedangkan untuk kelas 2 dan 3, 1 kg ayam dipotong menjadi 12 potong dan memiliki sertifikasi halal MUI yang masih berlaku
2.	Ayam fillet	50.000	kg	Ayam boiler bagian dada, segar, bersih, tidak biru warna dagingnya, tidak berlendir, apabila ditekan kulitnya langsung kembali kebentuk semula, tidak berulat, tidak berformalin n berbahan pengawet, perfilletan berukuran 50 gram dan memiliki sertifikasi halal MUI yang masih berlaku
3.	Ayam giling	27.000	kg	Ayam boiler bagian dada, segar, bersih, tidak bira warna dagingnya, tidak berlendir, apabila ditekan kulitnya langsung kembali kebentuk semula, tidak berulat, tidak berformalin n berbahan pengawet, dan memiliki sertifikasi halal MUI yang masih berlaku digiling tanpa diberi bahan tambahan lainnya
4.	Bakso daging	70.000	Bks	Bakso daging yang digunakan bakso kembar dengan kualitas no 3 atau bakso dengan kualitas yang sejenis, tidak melewati tanggal kadar luarsa, tidak berlendir, tidak apek dan memiliki sertifikasi halal MUI yang masih berlaku.
5.	Bakso ikan	23.000	Bks	Bakso ikan, tidak berbau busuk, tidak berlendir, tidak berformalin dan berpengawet
Protein Nabati				
1.	Kacang ijo	24.000	kg	Bersih, tidak berkulut, tidak berulat, tidak ada batu, tidak berbau apek
2.	Tahu cina	500	bh	Tahu cina tidak berformalin, tidak berpengawet dan tidak menggunakan pewarna kimia, tidak berlendir, tidak berbau busuk
3.	Tahu matang kecil	275	bh	Tahu kuning tidak berformalin, tidak berpengawet dan tidak menggunakan pewarna kimia, tidak berlendir, tidak berbau busuk
4.	Tahu putih	225	bh	Tahu putih tidak berformalin, tidak berpengawet dan tidak menggunakan pewarna kimia, tidak berlendir, tidak berbau busuk
5.	Tempe	1.100	bh	Tempe kedelai murni, bersih, tidak menggunakan pewarna

Sayuran				
1.	Bayam cabut	2.500	Ikt	Segar, muda, bersih, daun utuh, tidak berulat, warna hijau
2.	Brokoli	43.000	Kg	Segar, muda, bersih, bewarna hijau, tidak busuk, batang bawah tidak terlalu besar
3.	Buncis	16.000	Kg	Segar, muda, bersih, tidak berlubang, tidak berulat, tidak busuk, panjang $\pm$ 7-10 cm
4.	Caisin	2.750	Ikt	Segar, muda, bersih, bewarna hijau, tidak busuk, tidak berulat
5.	Daun so	2.500	Ikt	Segar, muda, bersih, bewarna hijau, tidak busuk, tidak berulat
Buah				
1.	Anggur cina	48.000	Kg	Segar, tidak bonyok/busuk/kriput, tidak berjamur/berulat, warna ungu tua merata, manis, bertangkai
2.	Anggur amerika	57.750	Kg	Segar, tidak bonyok/busuk/kriput, tidak berjamur/berulat, warna ungu tua merata, manis, bertangkai
3.	Apel fuji	38.000	Kg	Segar, tidak bonyok/berulat/berlubang/benjut, bersih, isi 8-10 bh/kg
4.	Apel malang	38.000	Kg	Segar, tidak bonyok/berulat/berlubang/benjut, tidak ada lubang, tidak kriput, bersih, isi 13-15 bh/kg
5.	Apel merah	48.000	Kg	Segar, tidak bonyok/berulat/berlubang/benjut, bersih, merah cerah, tidak ada lubang, isi 8-10 bh/kg
Lain-lain				
1.	Bawang Bombay	33.000	Kg	Segar, bersih, tidak busuk, tidak bonyok, besar sama, 1 kg isi 12.
2.	Bawang Merah	33.000	Kg	Segar, bersih, tidak busuk, tidak bonyok, kering tidak basah.
3.	Bawang Putih	38.000	Kg	Segar, bersih, tidak busuk, tidak bonyok, kering tidak basah.
4.	Daun Salam	2.500	Ikt	Bersih, bertangkai, daun utuh, warna hijau.
5.	Garam Kasar	2.700	Bks	Bersih, beryodium, kering tidak berair
Karbohidrat				
1.	Singkong	3.500	Kg	Segar, tidak busuk, bersih, alami, mengandung karbohidrat
2.	Ubi ungu	15.000	Kg	Segar, tidak busuk, bersih, alami, mengandung karbohidrat
3.	Labu kuning	10.000	Kg	Segar, tidak busuk, bersih, alami, mengandung karbohidrat
4.	Tape singkong	15.000	500 gr	Fermentasi dari singkong dan ragi, tanpa kulit, segar, manis sedikit masam

Lampiran 10 Surat Pemesanan Barang

**MAJLIS PEMBANGUNAN KESEHATAN UMUM
RSU MUHAMMADIYAH METRO**

SURAT PEMESANAN BARANG DAN JASA

Surat Pemesanan

NO	NAMA BARANG	UNIT	HARGA SATUAN	JUMLAH	TERPAT. PERSEKUTUAN
1	Bismillah Vitamin	10 ml	125.000	1.000	125.000
2	Infusus	1000 ml	850.000	1.000	850.000
3	Infusus 1000 ml	1000 ml	45.000	1.000	45.000
4	Bismillah	10 ml	125.000	1.000	125.000
5	Infusus 1000 ml	1000 ml	45.000	1.000	45.000
6	Infusus 1000 ml	1000 ml	45.000	1.000	45.000
7	Infusus 1000 ml	1000 ml	45.000	1.000	45.000
8	Infusus 1000 ml	1000 ml	45.000	1.000	45.000
9	Infusus 1000 ml	1000 ml	45.000	1.000	45.000
10	JUMLAH			10.000	10.000

Dengan Surat Pemesanan barang ini sebagai lampiran dapat diproses

Mengetahui,
Direktur Utama
RSU Muhammadiyah Metro
dr. M. Hidayat
NPM 1144122

Diketahui, telah disetujui
Direktur Stasi dan
Keperawatan
dr. Agung Setiawan, S. Keperawatan
NPM 1144122

Metro, 14 Maret 2015
Yang Meminta
dr. Hidayat
NPM 1144122

Lampiran 11 Anggaran 1 Tahun

No	Uraian	Volume	Unit	Harga Satuan	Jumlah	Total	Saldo Awal	Saldo Akhir
1	Saldo Awal							
2	Saldo Akhir							
3	Saldo Awal							
4	Saldo Akhir							
5	Saldo Awal							
6	Saldo Akhir							
7	Saldo Awal							
8	Saldo Akhir							
9	Saldo Awal							
10	Saldo Akhir							
11	Saldo Awal							
12	Saldo Akhir							
13	Saldo Awal							
14	Saldo Akhir							
15	Saldo Awal							
16	Saldo Akhir							
17	Saldo Awal							
18	Saldo Akhir							
19	Saldo Awal							
20	Saldo Akhir							
21	Saldo Awal							
22	Saldo Akhir							
23	Saldo Awal							
24	Saldo Akhir							
25	Saldo Awal							
26	Saldo Akhir							
27	Saldo Awal							
28	Saldo Akhir							
29	Saldo Awal							
30	Saldo Akhir							
31	Saldo Awal							
32	Saldo Akhir							
33	Saldo Awal							
34	Saldo Akhir							
35	Saldo Awal							
36	Saldo Akhir							
37	Saldo Awal							
38	Saldo Akhir							
39	Saldo Awal							
40	Saldo Akhir							
41	Saldo Awal							
42	Saldo Akhir							
43	Saldo Awal							
44	Saldo Akhir							
45	Saldo Awal							
46	Saldo Akhir							
47	Saldo Awal							
48	Saldo Akhir							
49	Saldo Awal							
50	Saldo Akhir							
51	Saldo Awal							
52	Saldo Akhir							
53	Saldo Awal							
54	Saldo Akhir							
55	Saldo Awal							
56	Saldo Akhir							
57	Saldo Awal							
58	Saldo Akhir							
59	Saldo Awal							
60	Saldo Akhir							
61	Saldo Awal							
62	Saldo Akhir							
63	Saldo Awal							
64	Saldo Akhir							
65	Saldo Awal							
66	Saldo Akhir							
67	Saldo Awal							
68	Saldo Akhir							
69	Saldo Awal							
70	Saldo Akhir							
71	Saldo Awal							
72	Saldo Akhir							
73	Saldo Awal							
74	Saldo Akhir							
75	Saldo Awal							
76	Saldo Akhir							
77	Saldo Awal							
78	Saldo Akhir							
79	Saldo Awal							
80	Saldo Akhir							
81	Saldo Awal							
82	Saldo Akhir							
83	Saldo Awal							
84	Saldo Akhir							
85	Saldo Awal							
86	Saldo Akhir							
87	Saldo Awal							
88	Saldo Akhir							
89	Saldo Awal							
90	Saldo Akhir							
91	Saldo Awal							
92	Saldo Akhir							
93	Saldo Awal							
94	Saldo Akhir							
95	Saldo Awal							
96	Saldo Akhir							
97	Saldo Awal							
98	Saldo Akhir							
99	Saldo Awal							
100	Saldo Akhir							

Lampiran 12 Form Perminaan Barang Gudang Kering

Form Permintaan Barang Gudang Kering
Instalasi Gizi Rsu Muhammadiyah Metro

No. :
Tanggal :

No.	Nama Barang	Jumlah	Yang Mengajukan	Dim	Paraf	Sisa Jumlah Barang
1	Tutup botol	1				
2	Mika Neri	1		08.00	P/c	
3	Sandok Pakaian	1				
4	Mika Neri	1				
5	Hand Glove	1				
6	Tisu tulp	2	Wahid	06.40	dp	
7	Kusukusuk or	1	Wahid	19.32	Mr	
8	Sandok	3	Wahid			
9	Mikro Neri	1				
10	Kusukusuk Wahan	1				
11	Petir	1				
12	Sandok	1				
13	Mika Neri	2	Wahid	07.40	Mr	
14						
15	02/05/2021					
16	Kusukusuk Wahan	1	Wahid	18.00	Mr	
17	cap jam	1	Wahid	09.30		
18						
19	Sandok	2-15	Wahid	17.00	Mr	
20	1500	1	Wahid	6.30	Mr	
21	1500 (papas)	1	Wahid	06.40	Mr	
22	1500	2	Wahid	12.00	Mr	
23	Kompas	2				
24	Stik pampul	3				
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						

Lampiran 13 Laporan Permintaan Bahan Makanan

**LAPORAN PERMINTAAN BAHAN MAKANAN
INSTALASI GIZI RSU MUHAMMADIYAH METRO**

Hari : Kamis
Tanggal : 8 Mei 2025

No	Nama Bahan Makanan	Harga Satuan	Jumlah	Harga	Sesuai	Tidak Sesuai	VIP & Kelas I	Jumlah	Kelas III/II	Jumlah
Bahan Dasar										
1	Pada Filter	Rp. 27.000	3	Rp. 81.000	✓		Non Diet		Non diet	
2	Udang	Rp. 75.000	0.3	Rp. 22.500	✓		Diet		Diet	
Bahan Tambahan										
1	Wortel	Rp. 7.000	10.18	Rp. 71.200	✓		Pada		Pada	
2	Carrot	Rp. 2.500	4	Rp. 10.000	✓		Total	0	Total	0
3	Labu Siam	Rp. 8.800	1.08	Rp. 9.504	✓					
4	Buncis	Rp. 14.000	1.38	Rp. 19.320	✓					
5	Kentang	Rp. 10.000	1.1	Rp. 11.000	✓					
6	Kacang panjang	Rp. 14.000	1	Rp. 14.000	✓					
7	Selada	Rp. 5.200	1	Rp. 5.200	✓					
8	Yoghurt	Rp. 55.000	2.52	Rp. 13.860	✓					
9	Kel	Rp. 8.000	1.36	Rp. 10.880	✓					
10	Crocong	Rp. 9.000	5.58	Rp. 50.220	✓					
11	Tieron	Rp. 7.000	7.1	Rp. 49.700	✓					
Bahan Lain										
1	Naga	Rp. 27.000	3.2	Rp. 86.400	✓					
2	Salak	Rp. 17.000	0.04	Rp. 680	✓					
3	Pu mudi	Rp. 20.000	1.9	Rp. 38.000	✓					
4	Padi	Rp. 34.000	4.94	Rp. 167.960	✓					
5	Catfish	Rp. 25.000	1.08	Rp. 27.000	✓					
6	Jeruk Mandarin	Rp. 41.000	0.5	Rp. 20.500	✓					
7	Jambu	Rp. 20.000	1.46	Rp. 29.200	✓					
8	Anggur	Rp. 28.000	4.52	Rp. 126.560	✓					
9	Jarak Bujur	Rp. 20.000	2.44	Rp. 49.000	✓					
10	Kacang Kacang	Rp. 11.500	0.98	Rp. 11.270	✓					
Bahan Lain										
1	Susu steril	Rp. 5.700	37	Rp. 210.900	✓					
2	Ayam ayam	Rp. 700	20	Rp. 14.000	✓					
3	Serai	Rp. 2.000	3	Rp. 6.000	✓					
4	Papaya merah	Rp. 6.000	2	Rp. 12.000	✓					
5	Pisang 2kg	Rp. 7.400	3	Rp. 22.200	✓					
6	Lada	Rp. 11.000	1.34	Rp. 14.740	✓					
7	Stek ayam	Rp. 1.600	20	Rp. 32.000	✓					
Jumlah										
Jumlah				Rp. 1.446.624						
Yang Mengetahui				Mengetahui						
Delvi Wahidari				Ammar Idris Gid						
NIM: 1110411				Sarika Rani Periwé						
				NIM: 11191203						
Legenda: ✓ = Sesuai, ✗ = Tidak Sesuai Non Diet = Non Diet, Diet = Diet, GB = Ganti Bahan										

Lampiran 14 Dokumentasi Kegiatan

 Wawancara responden	 Pencucian bahan makanan sebelum disimpan	 Pengecekan spesifikasi bahan makanan kering
 Rak sementara penerimaan bahan makanan	 Gudang bahan makanan kering	 Kulkas bahan makanan segar
 Timbangan di ruang penerimaan	 Troli bahan makanan	 Tempat bahan makanan sebelum dibersihkan