

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

KUESIONER PENELITIAN

1. Bagaimana cara menghitung perencanaan anggaran bahan makanan dalam 1 tahun?

Jawaban :

.....

2. Kapan perhitungan anggaran bahan makanan dibuat?

Jawaban :

.....

3. Berapakah standar biaya makan yang ditetapkan untuk satu hari?

Jawaban :

.....

4. Bagaimana peraturan dalam menentukan tarif pengadaan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Pringsewu?

Jawaban :

.....

5. Bagaimana konsep perhitungan biaya terkait biaya bahan baku, biaya bahan makan untuk setiap pasien?

Jawaban :

.....

6. Apakah ada siklus menu dalam perencanaan menu? Jika ada, berapa lama siklus menunya?

Jawaban :

.....

7. Apakah pernah mengalami ketidak sesuaian dalam pengolahan menu dengan siklus menu? Jika pernah, apa alasannya?

Jawaban :

.....

8. Berapa biaya bahan makanan yang dikeluarkan per bulan untuk pasien setiap kelas?

(Lanjutan)

Jawaban :

.....

9. Apakah pernah ada kelebihan atau kekurangan anggaran bahan makanan?

Jawaban :

.....

10. Dalam 1 tahun berapa kali dilaksanakan evaluasi biaya anggaran bahan makanan?

Jawaban :

.....

11. Apakah standar biaya makanan memiliki harga yang berbeda dalam bentuk, jenis dietnya dan kelas perawatannya? Jika ada, bagaimana perbedaannya?

Jawaban :

.....

12. Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam merencanakan anggaran belanja?

Jawaban :

.....

13. Bagaimana standar bumbu dan standar resep yang digunakan?

Jawaban :

.....

14. Apakah ada menu yang ditentukan di RSUD Pringsewu? Jika ada, sebutkan?

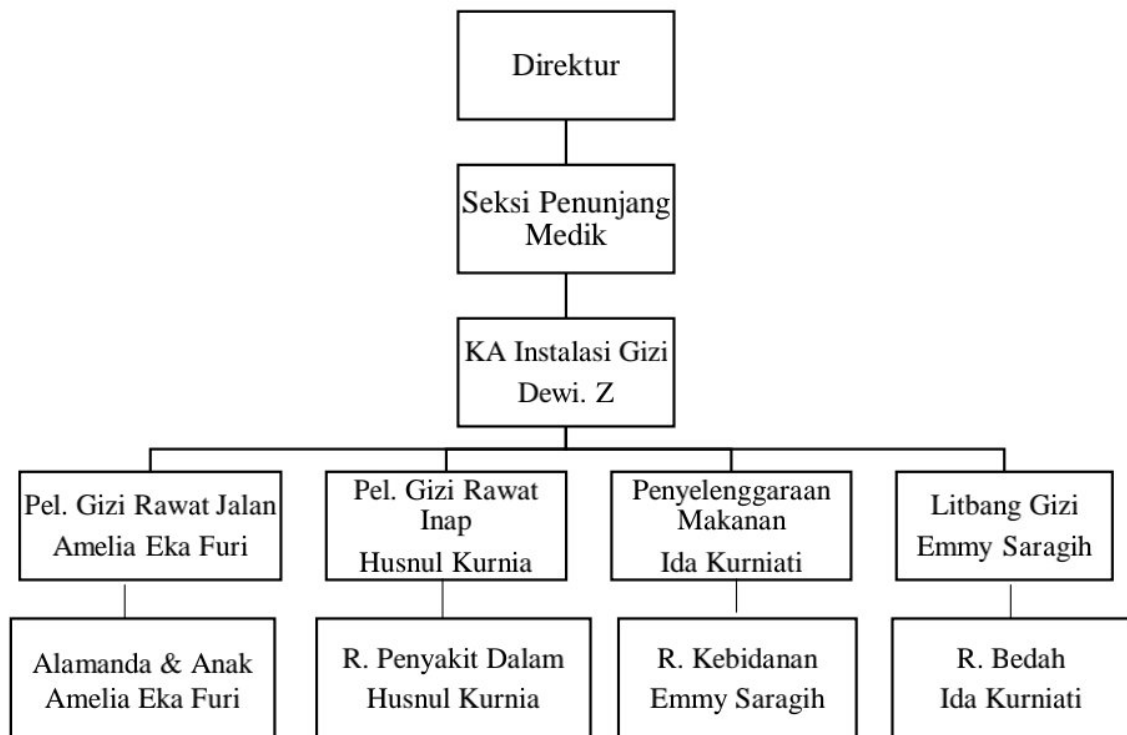
Jawaban :

.....

Sumber : Marsilawati, 2019.

LAMPIRAN 2

Struktur Organisasi Instalasi Gizi



LAMPIRAN 3

No	nama bahan makanan	satuan	harga satuan (Rp)	bulan		bulan		bulan	
				januari	jumlah harga (Rp)	februari	jumlah harga (Rp)	maret	jumlah harga (Rp)
	Golongan I Beras dan Telur								
1.	beras	kg	11.500	600	6900000	500	5750000	500	5750000
2.	telur	kg	24.000	150	3600000	125	3000000	150	3600000
	Golongan II Daging dan Ikan								
1.	ayam	kg	38.000	120	4560000	92,5	3515000	121,5	4617000
2.	Daging sapi	kg	130.000	46	5980000	42,25	5492500	51,75	6727500
	Golongan III Ikan dan Nabati								
1.	ikan laut/kembung	kg	30.000	60	1800000	43	1290000	56	1680000
2.	ikan mas	kg	30.000	34	1020000	26,5	795000	31,5	945000
3.	ikan nila	kg	35.000	70	2450000	67	2345000	79	2765000
4.	ikan tongkol	ptg	4.500	647	2911500	521	2344500	702	3159000
5.	tahu biasa	bh	500	2885	1442500	2417	1208500	3018	1509000
6.	tempe	bh	1.500	1442	2163000	1216	1824000	1528	2292000
	MAKANAN KERING DAN SNACK								
1.	garam	bks	3.200	30	96000	30	96000	60	192000
2.	gula merah	kg	17.500	15	262500	14	245000	15,5	271250
3.	gula putih	kg	13.500	40	540000	60	810000	60	810000
4.	kecap manis	btl	22.000	20	440000	30	660000	30	660000
5.	ketumbar bubuk	rtg	15.000	4	60000	6	90000	6	90000
6.	kerupuk udang	kg	38.000	4	152000	3,5	133000	4,5	171000

7.	lada bubuk	rtg	15.000	4	60000	6	90000	6	90000
8.	minyak goreng	ltr	14.500	40	580000	60	870000	60	870000
9.	royco	renteng	6.500	30	195000	30	195000	30	195000
10.	saos botol	btl	15.000	20	300000	30	450000	30	450000
11.	soun	bks	6.000	6	36000	22	132000	25	150000
12.	tepung terigu	kg	13.000	8	104000	8	104000	8	104000
	BUAH-BUAHAN								
1.	apel	kg	38.000	26	988000	17	646000	21,5	817000
2.	jeruk	kg	22.000	62	1364000	44,5	979000	51,5	1133000
3.	pepaya	kg	7.000	127	889000	103,5	724500	126,5	885500
4.	pisang ambon	sisir	15.000	77	1155000	74	1110000	93	1395000
5.	pisang raja	sisir	14.000	77	1078000	71	994000	80	1120000
6.	semangka	kg	7.500	140	1050000	111,5	836250	154,5	1158750
	SAYURAN DAN BUMBU								
1.	asam jawa	bks	5.000	4	20000	8	40000	7	35000
2.	bawang merah	kg	28.000	16	448000	14	392000	15,5	434000
3.	bawang putih	kg	36.000	8	288000	7	252000	7,75	279000
4.	bayam	ikat	3.000	86	258000	68,25	204750	100	300000
5.	bumbu dapur halus	kg	50.000	11	550000	9,75	487500	11	550000
6.	buncis	kg	15.000	66	990000	52,75	791250	68,75	1031250
7.	daun kemangi	ikat	5.000	17	85000	21	105000	15	75000
8.	daun pisang	ikat	5.000	11	55000	10	50000	11	55000
9.	daun salam	ikat	3.000	5	15000	6	18000	4	12000
10.	daun seledri	kg	22.000	8	176000	7	154000	7,75	170500
11.	daun tangkil	kg	22.000	29	638000	24	528000	30,75	676500

12.	jagung manis	kg	15.000	50	750000	34,5	517500	41,5	622500
13.	kacang panjang	ikat	3.000	202	606000	163	489000	211	633000
14.	kacang tanah	kg	20.000	15	300000	11,25	225000	14,75	295000
15.	katuk	ikat	3.500	68	238000	61	213500	62	217000
16.	kelapa parut	btr	7.000	23	161000	16	112000	22	154000
17.	kembang kool	kg	28.000	35	980000	25,75	721000	37,5	1050000
18.	kemiri	kg	36.000	0,25	9000	-		0,25	9000
19.	kentang	kg	12.000	15	180000	11,25	135000	16,25	195000
20.	kol	kg	10.000	49	490000	40	400000	51,25	512500
21.	kunyit	kg	6.000	2	12000	1,75	10500	2	12000
22.	labu siam	kg	6.000	95	570000	87	522000	110,5	663000
23.	laos	kg	15.000	2	30000	1,75	26250	2	30000
24.	nangka muda	kg	15.000	30	450000	23	345000	29,25	438750
25.	oyong	kg	10.500	21	220500	23,75	249375	31,25	328125
26.	putren	kg	15.500	36	558000	24,5	379750	30	465000
27.	sawi putih	kg	8.200	16	131200	15	123000	16,75	137350
28.	srei	ikat	10.000	4	40000	8	80000	9	90000
29.	tangkil	kg	20.500	17	348500	11,5	235750	14,25	292125
30.	tauge	kg	10.300	49	504700	40,25	414575	55,5	571650
31.	timun	kg	10.000	3	30000	1	10000	3	30000
32.	tomat	kg	10.000	31	310000	28	280000	31	310000
33.	wortel	kg	9.000	93	837000	79	711000	103	927000
TOTAL					53455400		45951950		55208250

LAMPIRAN 4

SIKLUS MENU KLS I

HARI	PAGI	SIANG	MALAM
I	NB/BB Sop Bakso Tempe bacem Acar kuning timun+wortel Jam 10.00 Kue Soes	NB/BB Ayam semur Perkedel tahu Sop macaroni,buncis,wortel,kol Buah jeruk	NB/BB Gulai ikan Tempe bb kuning Tumis gambas,tauge Semangka
II	NB/BB Chicken Nugget Tumis tahu Capcaybakso,wortel,putren,buncis Jam 10.00 karamel	NB/BB Opor ayam Bacem tempe Sayur lodeh Apel	NB/BB Sate bakso Semur tahu Bening lb siam,wortel,bayam,tauge Jeruk
III	NB/BB Telurdadar corneed Tempe bacem Kari lbsiam,buncis,wortel Jam 10.00 Agar lapis	NB/BB Semurdaging Tahu kari Capcaybakso wortel,sawi,putren kb.kol Melon	NB/BB Pindang ikan mas Tempe bb kuning Sayur asem Ps.Ambon
IV	NB/BB Soup Ayam Semur tahu Setup buncis,wortel,lbsiam Jam 10.00 Naga sari	NB/BB Tongkol bb kuning Tempe bacem Soup telur puyuh Jeruk	NB/BB Empal daging basah Tahu bb kuning Tumis gambas,bihun,wortel,tauge Semangka
V	NB/BB Abon daging Gulai tempe Orak-arik wortel,capri,kb.kol, labusiam Jam 10.00 Wingko cressava	NB/BB Kalio ayam Perkedel tahu Soto Apel	NB/BB Pindang ikan Tahu bb kuning Sayurbening lbsiam,wortel,bayam, gambas Jeruk
VI	NB/BB Sate telur puyuh Perkedel tahu corneed Cahbakso,wortel,capri,kb.kol,sawi putih,labusiam Jam 10.00 Apem	NB/BB Pepes ikan Gulai tempe Sayur asem Melon	NB/BB Semur daging Pepes tahu Bobor bayam,labusiam Jeruk
VII	NB/BB Chicken nugget Semur tempe Capcaybakso,wortel,capri,kb.kol, sawi putih Jam 10.00 Bolu gulung	NB/BB Semur daging Pepes tahu Cah bayem,wortel,gambas Jeruk	NB/BB Semur ayam Tempe bacem Kari labu siam,wortel,buncis Semangka
VIII	NB/BB Soup bakso Bacem tahu Tumis kc panjang,putren Jam 10.00 Bubur kc ijo	NB/BB Ikan asam padeh Pepes tempe Soup wortel,kentang, buncis Apel	NB/BB Gulai daging Semur tahu Tumis gambas,bihun,wortel,tauge Jeruk
IX	NB/BB Abon Gulai tempe Orak-arik wortel,kapri,kb kol, sawi putih Jam 10.00 Dadar gulung	NB/BB Soup ayam Perkedel tahu Capcay wortel,kb kol,kapri,putren Melon	NB/BB Rawon Tempe bb kuning Cah lb siam,wortel,bayam,gambas Ps ambon
X	NB/BB Opor ayam Tumis tahu Cah wortel,kapri,kb kol,sawi putih Jam 10.00 Bolu agar pisang	NB/BB Kalio printil Bacem tempe Soup telur puyuh,wortel,kb kol,kapri,kol Jeruk	NB/BB Soup bakso ikan Semur tahu Capcay wortel,kb kol,kapri, bakso ikan Semangka
XI	NB/BB Opor telur Tumis tempe Orak-arik wortel,kapri,kb kol,sawi putih Jam 10.00 Agar lapis	NB/BB Semur daging Tahu asam manis Soup ayam,wortel,kol,kb kol,kapri Apel	NB/BB Gulai ayam Tempe bacem Capcay bakso,bihun,jamur,kapri,wortel Jeruk

SEKELUAS MENU KELAS II

HARI	PAGI	SIANG	MALAM
I	NB/BB Telur coplok Tempe bacem Tumis kc. panjang + aswi putih	NB/BB Ayam semur Perkedel tahu Sayur asem Pisang ambon	NB/BB Ikan mas goreng Tempe bb kuning Tumis gambas, taugo Semangka
II	NB/BB Pecak lele Tumis tahu Oseng bayam, taugo, lb siam	NB/BB Tongkol bb bali Bacem tempe Sayur lodeh Buah Pepaya	NB/BB Ikan bb sardin Tahu goreng Sayur bening Pisang raja
III	NB/BB Telur dadar isi Tempe bacem Sayur kari	NB/BB Semurdaging Tahu isi Sayur bobor Semangka	NB/BB Opor telur Buntel tempe Cah gambas, kc panjang Ps ambon
IV	NB/BB Ikan gr tepung Semur tahu Setup buncis, wortel, lbsiam	NB/BB Lele goreng Pepes tempe Soup sayuran Pisang raja	NB/BB Pepes ikan mas Tahu goreng Sayur lodeh Apel
V	NB/BB Semur telur Gulai tempe Orakarik sayuran	NB/BB Ayam gr telur Perkedel tahu Soto Jeruk	NB/BB Nila goreng Tempe bacem Oseng kc. panjang, lb siam Semangka
VI	NB/BB Ikan mas bb kuning Tahu goreng Cah gambas, wortel, taugo	NB/BB Ikan tongkol goreng Tempe bb kuning Sayur asem Apel	NB/BB Semur daging Pepes tahu Bobor bayam, labusiam Pisang raja
VII	NB/BB Telur dadar isi Semur tempe Oseng putren, wortel, buncis	NB/BB Kalio daging Pepes tahu Setup buncis, wortel, putren Semangka	NB/BB Gulai tongkol Tempe bacem Sayur Kari Pisang ambon
VIII	NB/BB Pangek tongkol Tahu bb kuning Tumis lb siam, taugo, wortel	NB/BB Nila gr tepung Orak arik tempe Soup sayuran Pisang raja	NB/BB Lele pindang Semur tahu Sayur bening Pepaya
IX	NB/BB Semur telur Tempe bacem Orak arik sayuran	NB/BB Soup ayam Perkedel tahu Sayur lodeh campur Pisang raja	NB/BB Opor telur Tempe bb kuning Sayur asem Semangka
X	NB/BB Ikan mas goreng Tahu goreng Tumis kc panjang, taugo	NB/BB Asam padeh lele Bacem tempe Sayur hobor Pepaya	NB/BB Ayam goreng telur Tahu bb kuning Cah buncis, putren, wortel Pisang ambon
XI	NB/BB Opor telur Tempe gr tepung Sayur kari	NB/BB Semur daging Tahu asam manis Soup sayuran Semangka	NB/BB Ayam gr Kentucky Tempe bacem Orak arik sayuran Pepaya

SIKLUS MENU ZAAL

I	NB Telur ceplok Tempe bacem Pancake kacang panjang + sawi putih + wortel + tauge	NB Ayam semur Perkedel tahu Sayur asem Pisang ambon	NB Ikan gr tepung Tempe bb sardin Tumis gambas + tauge Semangka
II	NB Pindang telur Tahu bb kuning Oseng kacang, tauge, lb siam	NB Tongkol bb bali Tempe goreng tepung Sayur lodeh campur Pepaya	NB Nila bb sardin Tahu goreng Sayur bening Pisang raja
III	NB Telur dadar isi Tempe bacem Sayur kari	NB Empal daging basah Tahu isi Sayur bobor Semangka	NB Opor telur Buntit tempe Cah gambas, kc. panjang Pisang Ambon
IV	NB Telur ceplok Semur tahu Setop buncis + wortel	NB Ikan pindang Pepes Tempe Soup sayuran Pisang raja	NB Tongkol bb bali Tahu goreng Sayur lodeh Pepaya
V	NB Semur telur Gulai tempe Orak-arik sayuran	NB Ayam gr telur Perkedel tahu Soto Pisang ambon	NB Nila goreng Tempe bacem Oseng kc panjang, lb siam Semangka
VI	NB Telur bb saus Tahu goreng Cah gambas, wortel, tauge	NB Ikan tongkol goreng Tempe bb kuning Sayur asem Pepaya	NB Semur daging Pepes tahu Sayur bobor Pisang raja
VII	NB Telur dadar isi Tempe semur	NB Kali goreng Pepes tahu Stup buncis, wortel, putren Semangka	NB Ikan goreng Tempe bacem Sayur kari Pisang sardin
VIII	NB Pangut telur Tahu bb kuning Tumis labu siam, tauge, wortel	NB Nila goreng tepung Orak arik Tempe Soup sayuran Pisang raja	NB Beef steak daging Semur tahu Sayur bening Pepaya
IX	NB Semur telur Tempe bacem Orak-arik sayuran	NB Soup sayuran Perkedel tahu Sayur lodeh campur Pisang ambon	NB Opor telur Tempe bb kuning Sayur asem Semangka
X	NB Telur dadar isi Tahu goreng Tumis kc panjang + tauge	NB Asam paded tongkol Bacem tempe Sayur bobor Pisang raja	NB Ikan goreng tepung Tahu bb kuning Cah buncis, putren, wortel Pepaya
XI	NB Opor telur Tempe goreng tepung Snyur kari	NB Semur daging Tahu asam manis Soup sayuran Semangka	NB Ayam goreng Kentucky Tempe bb rujak Orak arik sayuran Pepaya

LAMPIRAN 5

MASTER MENU ZAAL

SIKLUS	PAGI	SIANG	MALAM
I	Telur Tempe	NB/BB Ayam Tahu	NB/BB Ikan Tempe
II	NB/BB Telur Tahu	NB/BB Tongkol Tempe	NB/BB Nila Tahu
III	NB/BB Telur Tempe	NB/BB Daging Tahu	NB/BB Telur Tempe
IV	NB/BB Telur Tahu	NB/BB Ikan Tempe	NB/BB Tongkol Tahu
V	NB/BB Telur Tempe	NB/BB Ayam Tahu	NB/BB Nila Tempe
VI	NB/BB Telur Tahu	NB/BB Tongkol Tempe	NB/BB Daging Tahu
VII	NB/BB Telur Tempe	NB/BB Daging Tahu	NB/BB Ikan Tempe
VIII	NB/BB Telur Tahu	NB/BB Nila Tempe	NB/BB Daging Tahu
IX	NB/BB Telur Tempe	NB/BB Ayam Tahu	NB/BB Telur Tempe
X	NB/BB Telur	NB/BB Tongkol Tempe	NB/BB Ikan Tahu
XI	NB/BB Telur Tempe	NB/BB Daging Tahu	NB/BB Ayam Tempe

LAMPIRAN 6

STANDAR PORSI RSUD PRINGSEWU

NO	NAMA BAHAN MAKANAN	STANDAR PORSI
GOLONGAN BAHAN MAKANAN HEWANI		
1	Daging	50 gr
2	Ikan Mas	150 gr
3	Ikan nila	150 gr
4	Ikan lele	150 gr
5	Ikan kembung	100 gr
6	Ikan tongkol	75 gr
7	Ikan Simba iris	75 gr
8	Telur ayam	50 gr
9	Telur puyuh	50 gr
10	Ayam	150 gr
11	Bakso daging	50 gr
12	Bakso ikan	50 gr
13	Tepung susu	20 gr
14	Tepung susu skim	20 gr
GOLONGAN BAHAN MAKANAN NABATI		
1	Tempe	50 gr
2	Tahu	50 gr
3	Oncom	50 gr
4	Kacang tanah	25 gr
5	Kacang merah	25 gr
6	Kacang hijau	25 gr
7	Margarine	10 gr
8	Minyak kelapa	10 gr
GOLONGAN BUAH		
1	Semangka	150 gr
2	Melon	150 gr
3	Pisang Ambon	75 gr
4	Pisang raja	75 gr
5	Pisang raja serai	75 gr
6	Pepaya	150 gr
7	Apel	150 gr
8	Anggur	75 gr
9	Pear	150 gr
10	Jeruk	75 gr
11	Sawo	75 gr

NO	NAMA BAHAN MAKANAN	STANDAR PORSI
GOLONGAN SAYURAN		
1	Bayam	100 gr
2	Buncis	100 gr
3	Daun tangkil	100 gr
4	Jagung manis	100 gr
5	Kacang panjang	100 gr
6	Kacang tanah	100 gr
7	Kacang merah	100 gr
8	Katuk	100 gr
9	Kentang	100 gr
10	Kol	100 gr
11	Labu siam	100 gr
12	Nangka muda	100 gr
13	Oyong	100 gr
14	Sawi putih	100 gr
15	Tangkil	100 gr
16	Tauge	100 gr
17	Sawi hijau	100 gr
18	Wortel	100 gr
19	Kembang kol	100 gr
20	Putren	100 gr
21	Kupri	100 gr
22	Kelapa parut	30 gr
GOLONGAN SNACK		
1	Kue Soes	1 bh
2	Caramel	1 iris
3	Agar lapis	1 iris
4	Nagasari	1 bh
5	Wingko cassava	1 iris
6	Bolu gulung	1 iris
7	Apem	1 bh
8	Dadar gulung	1 bh
10	Bubur kacang ijo	1 porsi
11	Bolu Agar pisang	1 iris

NO	NAMA BAHAN MAKANAN	STANDAR PORSI
GOLONGAN KARBOHIDRAT		
1	Nasi	100 gr
2	Bubur beras	200 gr
3	Roti	80 gr
4	Krekers	50 gr
5	Bihun	50 gr
6	Kentang	200 gr
7	Mie Basah	200 gr
8	Mie Kering	50 gr
9	Nasi tim	200 gr
10	Roti putih	80 gr
11	Tepung beras	50 gr
12	Tepung terigu	50 gr
13	Maizena	40 gr
14	Singkong	100 gr
15	Tepung Hunkwee	40 gr
16	Hafermut	40 gr
17	Biscuit	50 gr
18	Gula pasir	20 gr

LAMPIRAN 7

STANDAR BUMBU RSUD PRINGSEWU

1. Standar Bumbu A (Merah)

- Komposisi bahan makanan untuk 100 porsi

NAMA BUMBU	BERAT KOTOR	BERAT BERSIH
1. Bawang Merah	2 Kg	1,5 Kg
2. Bawang Putih	0,4 Kg	0,25 Kg
3. Cabe merah	2,5 Kg	1,5 Kg
4. Kemiri	1,25 Kg	1,25 Kg
5. Gula merah	1 Kg	1 Kg

Jumlah berat bersih = 5,5 Kg

Contoh penggunaan dalam masakan ;

- Sambal goreng
- Sayur Asam
- Rendang
- Balado

2. Standar Bumbu B (Putih)

Komposisi bahan makanan untuk 100 porsi

NAMA BUMBU	BERAT KOTOR	BERAT BERSIH
1. Bawang Merah	1 Kg	0,75 Kg
2. Bawang Putih	0,1 Kg	0,075 Kg
3. Ketumbar	0,125 Kg	0,125 Kg
4. Kemiri	0,25 Kg	0,25 Kg
5. Gula merah	0,4 Kg	0,4 Kg

Jumlah Berat Bersih = 2,25 Kg

Contoh Penggunaan dalam masakan

- Sayur bobor
- Terik
- Gudeg
- Opor
- Sayur lodeh

LAMPIRAN 8

STANDAR RESEP RSUD PRINGSEWU

LAUK HEWANI

Resep Semur Ayam Bahan : -1 kg ayam, potong menjadi 10 bagian -300 gr kentang, potong bulat, goreng matang -1 bh tomat merah, belah 4 -2 sdm kecap manis -1 sdt garam -¼ sdt merica -¼ bh pala, memarkan -1 btr cengkih -¼ bh bawang Bombay, iris memanjang, tumis sebentar hingga harum -2 sdm margarin -500 ml air panas Haluskan : - 5 btr bawang merah -3 siung bawang putih -2 btr kemiri goreng -1 sdt ketumbar sangrai Cara Membuat Semur Ayam Khas Betawi • Panaskan margarin, masukkan bumbu halus, aduk-aduk hingga bumbu harum. • Masukkan ayam, aduk-aduk hingga ayam berubah warna dan kaku. • Masukkan air panas, masukkan kecap manis, garam, merica, pala, dan cengkih. • Masak hingga ayam matang dan kuah mulai mengental. Masukkan tomat dan bawang Bombay masak sebentar, matikan api. Untuk 10 porsi. Untuk 10 porsi	Pindang Ikan Masak Nanas Bahan : -1 kg Ikan Patin potong 10 bagian -3 lembar daun jeruk purut -2 batang serai, dimemarkan -400 ml air -250 gram nanas, potong-potong -2 sendok makan minyak goreng Bumbu Halus: - 2 buah cabai merah -4 butir bawang merah -2 siung bawang putih -3 butir kemiri -1 cm lengkuas -2 cm kunyit -1 1/2 sendok teh garam Cara Membuat Pindang Ikan Masak Nanas • Tumis bumbu halus, daun jeruk, serai sampai harum • Masukkan ayam lalu aduk sampai berubah warna. • Tuang air lalu masak sampai ayam matang dan kuah mengental. • Tambahkan nanas, biarkan sebentar lalu angkat dan sajikan. Untuk 10 porsi
Ayam Bakar Bumbu Rujak Bahan: -2 sendok makan minyak goreng -2 batang serai, memarkan -3 lembar daun jeruk -500 gram Ayam , bersihkan -500 gram santan Bumbu: -10 butir bawang merah -3 siung bawang putih -2 buah cabai merah -5 butir kemiri -1 sendok the ketumbar -2 ruas jari lengkuas -2 ruas jari jahe -Garam dan gula pasir secukupnya Cara Membuat Resep Masakan Ayam Bakar Bumbu Rujak: • Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai dan daun jeruk hingga harum • Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Tuang santan, masak hingga mendidih dan santan berminyak, Angkat.	Ikan Cuka Bahan -1 kg ikan Kembung - 2 sdm cabai giling - 2 bh cabai merah, iris halus - 5 bh bawang merah, iris halus - 2 bh tomat, potong 4 bagian -1/2 sdt lada bubuk - 1/4 sdt pala bubuk - 2 lbr daun jeruk, iris halus - 1 btg serai, iris halus - 2 cm jahe, iris halus - 1 sdt gula pasir - 1 sdt garam - 1 sdm air jeruk nipis - 50 ml air minyak goreng Cara Membuat Ikan Cuka • Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, goreng sampai matang dan kering. • Tumis bawang merah sampai harum kekuningan, masukkan cabai giling, cabai merah iris, tomat, lada, pala, daun jeruk, serai, jahe, gula pasir, dan garam, aduk sampai harum.

LAUK NABATI

Tahu Goreng Bumbu Rujak

Bahan

- 500 gr tahu, potong 2 x 2 cm lalu goreng kering
- 5 lembar daun jeruk purut
- 1 tangkai serai, dimemarkan
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sendok makan air asam Jawa
- 4 sendok makan minyak untuk tumis
- Garam dan gula secukupnya

Bumbu halus

- 8 butir bawang merah
- 3 buah cabai merah
- 2 buah kemiri
- 1 ½ cm lengkuas
- 1 ½ cm kunyit

Cara Membuat

- Tumis bawang halus, daun jeruk dan serai sampai harum.
 - Masukkan tahu, aduk hingga tahu berbalut bumbu
 - Tuangkan santan, garam, gula dan air asam. Masak hingga santan kental
- Untuk 10 porsi

Perkedel Tempe

Bahan

- 500 gram tempe
- Garam secukupnya
- Bawang putih 4 siung
- Bawang merah 6 biji
- 4 lembar daun jeruk purut

Cara membuat

- Haluskan bawang merah, bawang putih, daun jeruk, kemudian terakhir tempe
 - Bentuk bulat seperti perkedel menjadi 10 bagian
 - Gulingkan ke tempat yang terpisah
 - Panaskan minyak goreng, masukkan tempe yang sudah dibentuk biarkan sampai berwarna coklat angkat.
- Untuk 10 potong

Gulai Tempe

Bahan

- 500 gram tempe, potong dadu 3 cm
- 4 lembar daun jeruk purut
- 1 batang serai, memarkan
- 500 ml santan
- 1 potong asam gelugur

Bumbu Halus

- 3 buah cabai merah
- 1 sendok teh ketumbar
- ¼ sendok teh jinten
- 1 sendok teh merica bulat
- 4 buah kemiri, sangrai/goreng
- 1 ½ sendok makan lengkuas
- 2 sendok teh kunyit
- 3 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- Garam dan gula menurut selera

Cara membuat

- Masukkan semua bahan di dalam wajan.
 - Didihkan, kecilkan api, masak sampai seluruhnya matang dan kuah kental.
 - Angkat dan hidangkan.
- Untuk 10 porsi

TAHU TEMPE BUMBU BALI

Bahan:

- 5 bh tahu putih, potong korek api, goreng garing
- 250 g tempe, iris korek api, goreng garing
- 4 bh cabai merah, buang biji, iris tipis, tumis hingga layu

- 1 sdm asam Jawa, rendam dengan 50 ml air, tambahkan dengan 2 sdt terasi

- 10 btr bawang merah, iris halus
- 6 siung bawang putih, iris halus
- 5 btr serai, iris tipis

- 3 lbr daun salam
- 2 sdm kecap manis
- 5 sdm minyak goreng

Bumbu Halus:

- 3 btr bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 6 btr kemiri

- 1 sdm gula merah

- 2 sdt garam

- 1/2 sdt jinten, sangrai

- 1 sdt merica

- 2 sdt ketumbar, sangrai

- 1 ruas jari lengkuas

Cara Membuat:

- Tumis bawang merah dan bawang putih hingga halus. Masukkan serai, tumis hingga harum, masukkan bumbu halus, tumis hingga benar-benar matang.

- Masukkan bahan lain dan teruskan menumis. Terakhir masukkan tahu, tempe dan cabai merah. Aduk rata dan angkat.

Sayuran

Orak-Arik Buncis + Wortel

Bahan:

- 250 gram buncis, potong serong
- 2 buah wortel berukuran sedang, potong korek api
- ¼ sdt gula pasir
- Air untuk merebus secukupnya
- 3 sdm minyak sayur untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris halus
- 3 butir bawang merah, iris halus
- 1 buah tomat merah potong dadu kecil
- 1 buah telur kocok
- ¼ sdt merica
- 1 batang seledri, iris
- 1 sdt garam

Cara Membuat:

- Rebus buncis sampai setengah matang dengan sedikit gula pasir, angkat. Rendam buncis dengan air dingin, tiriskan.
 - Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan telur, sambil aduk cepat sampai telur matang dan menggumpal.
 - Masukkan buncis, tomat, garam, gula pasir dan merica. Aduk rata, sampai buncis matang.
- Untuk 10 porsi

Sayur Bening oyong

Bahan

- 3 sdm minyak sayur untuk menumis
- 6 butir bawang merah, iris halus
- 5 siung bawang putih, iris
- 500 ml air
- 500 gram oyong, kupas, potong bulat, sisihkan
- 2 buah tomat, belah
- 2 ½ sdt garam
- 2 ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica

Cara membuat

- Tumis bawang merah dan putih sampai harum, masukkan air, oyong.
 - Masukkan tomat, lalu beri air, garam, gula pasir dan merica. Aduk sampai oyong matang.
 - Angkat hidangkan.
- Untuk 10 porsi

Cap cay Kuah bakso

Bahan

- 3 sdm minyak untuk menumis
- 6 siung bawang putih, cincang halus
- 6 butir bawang merah, cincang halus
- 3 cm jahe, iris tipis
- 2 buah tomat merah matang, potong-potong
- 500 ml kaldu ayam
- 1 ikat kecil sawi hijau, potong 4 cm
- 25 gram kembang kol, potong per kuntum
- 25 gram daun kol, potong lebar
- 50 gram jagung putren, belah dua, potong 2 cm
- 1 buah wortel, iris serong
- 25 gram kapri
- 2 sdt merica bubuk
- 2 sdm saus tiram
- Bakso 10 butir
- 4 batang daun bawang, potong 2 cm
- gula pasir dan garam secukupnya

Cara membuat

- Tumis bawang merah, bawang putih dan jahe sampai harum. Tambahkan tomat. Aduk rata. Tuang kaldu ayam.
 - Masukkan sawi hijau, kembang kol, daun kol, jagung putren, wortel, kapri, bakso. Tambahkan saus tiram, gula pasir dan garam, aduk rata. Beri daun bawang, aduk rata.
 - Masak sampai matang, angkat. Sajikan panas-panas.
- Untuk 10 porsi

Sayur Asem Jakarta

Bahan

- 4 bh labu siam, kupas, potong
- 1 ½ gengam dauri belinjo beserta buah dan bunga.
- 5 bh jagung manis, potong 2 cm
- 50 gr kacang tanah, bersihkan
- 6 lonjor kacang panjang, potong 3 cm
- 6 lonjor buncis, potong
- 4 lbr kol, potong kotak
- 2 lbr daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdt makan asam
- 2 ½ sdt gula merah
- 1 ½ sdt terasi matang
- Garam secukupnya
- 2 ltr air

Bumbu halus

- 4 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 2 butir kemiri
- 3 buah cabe merah

Cara membuat

- Rebus sayuran: jagung, kacang, labu siam, melinjo, bumbu halus, daun salam, cabe, lengkuas, gula merah, terasi, asam.
- Aduk dan biarkan sampai empuk dengan api sedang
- masukkan, kacang panjang, buncis, kol dan garam.