

## Lampiran 1

**RUMAH SAKIT MITRA HUSADA**  
 Jl. Jend. A. Yani No. 14 PRINGSEWU - LAMPUNG 35373  
 Telp./Fax. (0729) 23792, 23836

---

Nomor : 116.a /RSMH/V/2022  
 Lampiran : -  
 Perihal : Pemberitahuan jawaban izin penelitian


Kepada  
 Yth. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang  
 Di-  
 Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang Bandar Lampung

Dengan hormat,  
 Menindaklanjuti hasil kajian terkait surat nomor : PP.03.01/1.1/002/2022 tertanggal 03 Januari 2022 perihal permohonan izin penelitian. Maka sesuai surat persetujuan etik dan hukum tentang pelaksanaan penelitian nomor : 001/KEHRS-RSMH/V/2022 dengan ini kami sampaikan bahwa RS. Mitra Husada mengabulkan permohonan pelaksanaan kegiatan penelitian mahasiswa atas nama :

Nama : Amalia Noer Hasanah  
 NPM : 1913411092  
 Tahun Angkatan : 2019  
 Program Studi : Diploma III Gizi  
 Jurusan : Gizi  
 Perguruan Tinggi : Politeknik Kesehatan Kemenkes Tanjung Karang  
 Judul Penelitian : "Gambaran Kesesuaian Kualitas Bahan makanan Yang Diterima Dengan Spesifikasi Bahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Husada Pringsewu Tahun 2022"

Selama mahasiswa melaksanakan penelitian, mahasiswa wajib menaati ketentuan yang tercantum dalam surat pernyataan dan surat persetujuan etik dan hukum RS.Mitra Husada tentang pelaksanaan penelitian yang sudah ditanda tangani.

Demikian surat pemberitahuan ini kami sampaikan surat ini, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Pringsewu, 25 Mei 2022  
 Direktur,  
  
**RS. MITRA HUSADA**  
 dr. Elga Ria Vinensa, M.MR.  
 NIK.A11.092015

Tembusan :  
 1. Mahasiswa yang bersangkutan  
 2. Kepala Bidang SDM dan Diklat  
 3. Ketua Komite Mutu RS. Mitra Husada  
 4. Arsip

Lampiran 2

### **PERNYATAAN PERSETUJUAN RESPONDEN**

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan, saya :

Nama : Efrilia Puspita  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Pendidikan : SMA  
Umur : 25 Tahun  
Alamat : Lampung Selatan

Menyatakan bahwa saya bersedia menjadi responden dalam penelitian yang berjudul. Gambaran Sistem Penerimaan Bahan Makanan Yang Diterima Dengan Spesifikasi Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Husada Pringsewu 2021. Saya tidak akan menuntut terhadap segala kemungkinan yang akan terjadi dalam penelitian ini.

Demikian surat pernyataan persetujuan ini saya sampaikan dengan sadar dan tanpa ada paksaan siapapun.

Responden

Peneliti

(Efrilia Puspita)

(Amalia Noer Hasanah)

## Lampiran 3

**Lembar Checklist**  
**Gambaran Sistem Penerimaan Bahan Makanan Yang Diterima Dengan**  
**Spesifikasi Bahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Mitra Husada**  
**Pringsewu 2022**

FORMULIR PENERIMAAN			
No	Pertanyaan	YA	TIDAK
1.	Jumlah makanan basah yang diterima sama dengan daftar pesanan dari lembaga?		
2.	Jumlah makanan kering yang diterima sama dengan daftar pesanan dari lembaga?		
3.	Apakah Mutu makanan basah yang diterima sama dengan spesifikasi bahan makanan yang disepakati dalam perjanjian kontrak?		
4.	Apakah Mutu makanan kering yang diterima sama dengan spesifikasi bahan makanan yang disepakati dalam perjanjian kontrak?		
5.	Apakah petugas menerima spesifikasi bahan makanan		
6.	Apakah petugas menerima faktur pembelian dari penjualan/vendor?		
7.	Apakah petugas mencatat semua bahan makanan yang diterima?		
8.	Apakah petugas mencatat semua bahan makanan yang dikembalikan?		
9.	Apakah semua bahan makanan yang diterima dilaporkan oleh petugas kepada bagian pembelian?		
10.	Semua bahan makanan yang dikembalikan dilaporkan oleh petugas ke bagian pembelian?		
11.	Apakah tersedia rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam bahan makanan basah dan kering yang akan diterima?		
12.	Apakah tersedia rincian pesanan bahan makanan harian berupa jumlah bahan makanan basah dan kering yang akan diterima?		
13.	Apakah tersedia spesifikasi bahan makanan basah yang telah ditetapkan?		
14.	Apakah tersedia spesifikasi bahan makanan kering yang telah ditetapkan?		
15.	Apakah penjual/rekanan yang langsung mengirim bahan makanan ke bagian penyimpanan?		
16.	Apakah petugas penerimaan yang menyalurkan bahan makanan ke bagian penyimpanan?		

17.	Petugas selalu meneliti kesesuaian bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan ketentuan sebagaimana tercantum dalam kontrak kerja		
18.	Petugas selalu meneliti kesesuaian jenis bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pesanan bahan makanan		
19.	Petugas meneliti kesesuaian jenis bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pesanan bahan makanan.		
20.	Petugas selalu meneliti kesesuaian spesifikasi bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok dengan pesanan yang tercantum dalam daftar pesanan bahan makanan		
21.	Petugas mengambil keputusan menerima atau tidak menerima bahan makanan yang diserahkan oleh pemasok		

## Lampiran 4

**Kualitas bahan makanan basah yang diterima di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada  
Pringsewu Tahun 2022**

No	Tanggal penerimaan	Nama Bahan	Spesifikasi Bahan Makanan	Masalah (Ketidaksesuaian Kualitas dengan Spesifikasi)	Solusi
1	19 Mei 2022	Ayam potong	Daging segar, ayam negri potong, bersih, tanpa kaki, kepala, leher dan isi.	Berat ayam potong ada yang tidak 100gram setiap potongnya, karena setiap pemesanan ayam 1 ekornya dibagi menjadi 8 bagian.	Hal tersebut dapat diterima selama berat ayam tidak jauh beda dari 100gram.
		Wortel	Tidak berlubang, tidak busuk, berat rata-rata 250gram	Berat 1 buah wortel rata-rata ada yang tidak 250gram (kecil)	Memastikan berat keseluruhan yang dipesan walaupun ukurannya kecil, agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan.
		Daun seledri dan bawang	Segar, bersih, tidak berulat dan tidak berakar.	Daun seledri dan daun bawang terdapat akar, namun di spesifikasi seharusnya tanpa akar	Dengan adanya akar, sayuran akan tetap awet walaupun disimpan dalam lemari es.
		Kol putih/kubis	Bersih, muda, segar, tidak berulat dan bususk.	Pada kol putih, terdapat beberapa kol bagian luarnya yang agak memar.	Bagian luar yang memar bisa dibuang, karena kol diolah dalam bentuk urusan kecil.
		Pepaya	Warna orange, segar, matang dipohon, bersih, tidak berulat,	Pada pepaya, pepaya yang dipesan belum matang sempurna	Pepaya diterima belum matang sempurna karena tidak

			tidak memar, tidak busuk dan lonjong.		setiap hari pepaya digunakan. Sehingga pada saat penerimaan 1-2 hari penyimpanan pepaya sudah matang dan terhindar dari kerusakan (busuk)
2	20 Mei 2022	Ayam kampung	Daging segar, ayam kampung, bersih, tanpa kaki, kepala, leher dan isi.	Berat ayam kampung ada yang tidak 100gram setiap potongnya, karena setiap pemesanan ayam 1 ekornya dibagi menjadi 8 bagian.	Hal tersebut dapat diterima selama berat ayam tidak jauh beda dari 100gram.
		Tahu	Tidak bau apek, bebas dari kotoran, berwarna putih, bebas dari bahan kimia, berat 1 tahu 50gram	Pada tahu, 1 buah buah tahu beratnya ada yang $\pm 50\text{gram}$	Hal tersebut dapat diterima selama berat tahu tidak jauh beda dari 50gram
3	21 Mei 2022	Ayam potong	Daging segar, ayam negeri potong, bersih, tanpa kaki, kepala, leher dan isi.	Berat ayam potong ada yang tidak 100gram setiap potongnya atau tidak 10 ptg/kg	Hal tersebut dapat diterima selama berat ayam tidak jauh beda dari 100gram.
		Tempe kedelai	Tidak bau apek, bebas dari kotoran, berwarna putih, bebas dari bahan kimia, kemasan menggunakan plastic.	Pada tempe, 1 bungkus tempe beratnya kurang dari 400gram/bks	Hal tersebut dapat diterima selama berat 1bungkus tempe tidak jauh beda dari 400gram.
		Buah naga		Berat buah naga ada yang tidak $\pm 400\text{gram}$ setiap buahnya atau	Hal tersebut dapat diterima selama berat 1buah naga

				tidak 3buah/kg.	tidak jauh beda dari $\pm 400$ gram.
4	23 Mei 2022	Kangkung	Warna hijau segar, tidak busuk, tidak berilat, tidak terpotong-potong, ukuran perikat sebesar genggam, dikemas perikat menggunakan plastic crap.	Kangkung tidak dikemas perikat menggunakan plastik crap.	Hal tersebut dapat diterima selama kangkung tetap segar, tidak busuk, dan tidak berulat. Karena, pembelian kangkung dipasar dan hanya di bungkus plastik biasa.
		Timun	Segar, tidak busuk, bersih, tidak terlalu tua, tidak cacat, panjang 15cm.	Pada timun, panjang timun ada yang tidak 15 cm setiap buahnya.	Memastikan berat keseluruhan yang dipesan walaupun ukurannya kecil, agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan.
		Soleng	Segar, muda, bersih, tidak berulat, dan tidak patah.	Soleng muda/putren ukurannya ada yang sangat kecil, sehingga ukurannya tidak 15buah/100gram.	Memastikan berat keseluruhan yang dipesan walaupun ukurannya kecil, agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan.
		Labusiam	Warna hijau, besar labu sama, tidak berlubang, tidak busuk, tidak lecet, dikemas menggunakan plastic.	Labusiam banyak yang berukuran besar, sehingga beratnya tidak 4-5biji/kg, yakni 3biji/kg. labusiam tidak dikemas menggunakan plastic perbuahnya.	Memastikan berat keseluruhan yang dipesan walaupun ukurannya telalu besar, agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan.
5	24 Mei 2022	Ayam potong	Daging ayam segar, negri	Berat ayam potong untuk	Hal tersebut dapat diterima

			potong, bersih, tanpa kaki, kepala, leher dan isi.	karyawan ada yang tidak 100 gram setiap potongnya, atau tidak 10ptg/kg. Dikarenakan setiap pemesanan 1 ekor ayam dipotong langsung menjadi 8.	selama berat ayam tidak jauh beda dari 100gram
		Kacang panjang	Warnanya hijau tidak berlubang, tidak busuk, berat 1 ikat 100 gram.	Berat kacang panjang 1 ikat lebih dari 100 gram	Hal tersebut dapat diterima selama berat 1 ikat kacang panjang tidak jauh beda dari 100gram.
		Tomat sayur	Warna merah, segar, utuh, tidak busuk, berdiameter 5 cm.	Pada tomat terdapat diameter yang kurang dari 5 cm dan ada yang lebih dari 5cm.	Hal tersebut dapat diterima selama ukuran 1 buah tomat sayur tidak jauh beda dari diameter 5cm dan memastikan berat keseluruhan yang dipesan walaupun ukurannya berbeda, agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan
		Apel	Bentuk bulat, warna merah, berat rata-rata 90-110 gram, tidak busuk, tidak berulattidak lecet.	Pada apel ada yang besar dan kecil, beberapa apel memiliki berat apel yang lebih dari 110 gram.	Memastikan berat keseluruhan yang dipesan walaupun ukurannya kecil ataupun besar, agar tidak terjadi kekurangan bahan makanan.
6	25 Mei 2022	Ayam potong	Daging segar, ayam negri	Berat ayam potong ada yang	Hal tersebut dapat diterima



			potong, bersih, tanpa kaki, kepala, leher dan isi	tidak 100gram setiap potongnya, karena setiap pemesanan ayam 1 ekornya dibagi menjadi 8 bagian.	selama berat ayam tidak jauh beda dari 100gram.
7	2 Mei 2022	Ayam potong	Daging segar, ayam negeri potong, bersih, tanpa kaki, kepala, leher dan isi.	Berat ayam potong ada yang tidak 100gram setiap potongnya atau tidak 10 ptg/kg	Hal tersebut dapat diterima selama berat ayam tidak jauh beda dari 100gram.
		Kacang panjang	Warnanya hijau tidak berlubang, tidak busuk, berat 1 ikat 100 gram.	Kacang panjang ada yang berlubang pada satu buah kacang panjangnya disetiap 1 ikatnya	Hal tersebut dapat diterima karena pada saat pengolahan bagian yang berlubang bisa di buang sedikit.
		Sawi hijau	Warnanya hijau segar, tidak busuk, dikemas dengan menggunakan plastic.	Pada sawi hijau terdapat bagian daun yang berwarna kuning dan sedikit layu dan sawi tidak dikemas .	Hal tersebut dapat diterima karena bagian daun yang kuning dan layu bisa dibuang, karena sawi putih diolah dalam bentuk irisan.
8	27 Mei 2022	Buncis	Segar, warna hijau segar, muda, bersih, tidak berulat dan busuk	Buncis, pada buncis terdapat lubang yang menyebabkan kebusakan pada buncis sama seperti kacang panjang.	Hal tersebut dapat diterima karena pada saat pengolahan bagian yang berlubang bisa di buang sedikit.
9	28 Mei 2022	Jagung	Segar, muda, tidak berulat.	Pada jagung terdapat ukuran jagung yang melebihi dari spesifikasi bahan makanan yang ada, yaitu 200gram/buah jagung atau tidak berisi 6buah/kg.	Memastikan berat keseluruhan yang dipesan walaupun ukurannya telalu besar, agar tidak terjadi kekurangan

					bahan makanan
		Pisang	Warna kuning, bentuk lonjong, matang dipohon, berat rata-rata 70-100 gram. Tidak busuk, tidak hitam.	Pada pisang, pisang tidak berkulit kekuningan dan belum terlalu matang karena pisang dipesan tidak dalam kondisi matang.	Hal tersebut karena permintaan dari Instalasi Gizi supaya pada saat hari penerimaan pisang, pisang tersebut tetap dalam kondisi baik dan akan digunakan pada hari berikutnya. Sehingga tidak terjadi kerusakan pada pisang pada saat penerimaan.
10	30 Mei 2022	Ayam potong	Daging segar, ayam negeri potong, bersih, tanpa kaki, kepala, leher dan isi.	Berat ayam potong ada yang tidak 100gram setiap potongnya, karena setiap pemesanan ayam 1 ekornya dibagi menjadi 8 bagian.	Hal tersebut dapat diterima selama berat ayam tidak jauh beda dari 100gram.
		Jamur kuping	Warna putih, ukurannya 3-4 ruas jari, jamur dalam keadaan segar, tidak ada bercak hitam, tidak busuk, jamur dalam keadaan utuh.	Pada jamur kuping, terdapat jamur yang kondisinya tidak utuh atau tepotong-potong.	Hal tersebut dapat diterima Karena jamur kuping sebelum diolah diiris kecil-kecil.
		Selada air	Daun berwarna hijau muda, segar, daun tidak berlubang, tidak berulat dan tidak busuk.	Selada air ada bagian daun yang rusak.	Hal tersebut dapat diterima karena bagian daun yang rusak dapat dibuang.

## Lampiran 5

**Kualitas Bahan Makanan Kering yang diterima di Instalasi Gizi RS. Mitra  
Husada Pringsewu Tahun 2022**



No	Tanggal penerimaan	Bahan makanan	Kualitas bbm
1	18 Mei 2022	Kopi	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Gula pasir	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Sp	Sesuai spesifikasi bahan makanan
2.	19 Mei 2022	Saos sambal	Sesuai spesifikasi bahan makanan
3		Saos tomat	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Gula jawa	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Bihun	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Kecap	Sesuai spesifikasi bahan makanan
	20 Mei 2022	Terigu	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Minyak kelapa sawit	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Spageti la fonte	Sesuai spesifikasi bahan makanan
4	21 Mei 2022	Keju	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Telur	Sesuai




			spesifikasi
		Vanili	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Royco	Sesuai spesifikasi bahan makanan
5	23 Mei 2022	Grand botol	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Grand gelas	Sesuai spesifikasi bahan makanan
6	24 Mei 2022	Kacang hijau	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Kacang tanah	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Bihun jagung	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Gula pasir	Sesuai spesifikasi bahan makanan
7	25 Mei 2022	Beras	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Garam halus	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Garam kasar	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Bihun jagung	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Margarin	Sesuai spesifikasi bahan makanan
8	26 Mei 2022	Coklat batang	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Minyak kelapa sawit	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Teh celup	Sesuai spesifikasi

			bahan makanan
9	27 Mei 2022	Selai nanas	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Mentega	Sesuai spesifikasi bahan makanan
10	28 Mei 2022	Kerupuk kulit	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Lada bubuk	Sesuai spesifikasi bahan makanan
		Telur	Sesuai spesifikasi bahan makanan

## Lampiran 6




## Daftar Spesifikasi Bahan Makanan di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu Tahun 2022

NO.	JENIS	BAHAN MAKANAN	SPESIFIKASI	SATUAN	GAMBAR
1	MAKANAN POKOK	Beras	Bersih, bulir beras tidak pecah, warna beras tidak gelap, Bebas hama dan penyakit. 1 karung 25 kg. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak bau apek, asam dan bau asing lain</li> <li>- Bebas dari campuran bekatul</li> <li>- Bebas dari bahan kimia</li> </ul>	kg	
2		Tepung Beras	Tepung beras merk rose 500gr/bks <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warna putih terang</li> <li>- Tidak ada kotoran, serangga dan benda asing.</li> <li>- Tidak menggumpal</li> <li>- Baunya tidak apek, asam atau berbau lain</li> </ul>	bks	




3		Tepung Terigu	<p>Tepung terigu protein sedang segitiga biru, 1 karung 25 kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warna Putih bersih</li> <li>- Berat per kemasan 1kg</li> <li>- Tidak ada kotoran, serangga dan benda asing.</li> <li>- Tidak menggumpal</li> <li>- Baunya tidak apek, asam atau berbau lain</li> </ul>	kg	
4		Tepung Panir	<p>Tepung roti merk kobe dengan berat per bungkus 1 kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warna kuning kemasan</li> <li>- Tidak ada kotoran , serangga dan benda asing.</li> <li>- Tidak menggumpal</li> <li>- Baunya tidak apek, asam atau berbau lain</li> <li>- Kadar air maksimal</li> <li>- Kemasan tidak sobek atau rusak</li> </ul>	kg	
5	<b>MAKANAN POKOK</b>	Roti Tawar	<p>Tidak bau apek atau bau asing lainnya</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bebas dari kotoran</li> <li>- Berwarna putih</li> <li>- Bebas jamur dan dari bahan kimia</li> </ul>	kg	

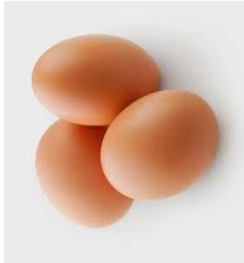



6		Kentang	<p>Kentang lokal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warnanya putih kekuning-kuningan</li> <li>- Bentuknya bulat lonjong, Permukaannya rata</li> <li>- Kulitnya tidak ada kotoran, Tidak berlubang ataupun lecet, Tidak ada hama, tidak bau busuk</li> <li>- Kentang berumur tua dengan kulit kentang kuat</li> </ul>	kg	
7		Ubi Jalar Ungu	<p>Bebas bau apek, masih dalam keadaan utuh, tidak terpotong-potong</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kulit tidak lecet, tidak berlubang</li> <li>- Bebas dari hama,</li> <li>- Warna kulit ungu, warna isi ungu segar</li> </ul>	kg	
8		Jagung Kuning	<p>Bebas bau busuk, asam dan bau asing lain</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bebas dari hama, penyakit, Bebas dari bahan kimia</li> <li>- 1 tongkol jagung beratnya 150 gram</li> </ul>	kg	
9		Bihun	<p>Warnanya putih</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bihun utuh tidak terpotong-potong</li> <li>- kemasannya tidak rusak dan berlubang</li> <li>- bihun keras</li> </ul>	kg	












10	<b>LAUK HEWANI</b>	Ikan Mas	Matanya cembung - Tidak bau amis dan busuk - Tidak berlendir - Sisiknya masih utuh - Insangnya merah - Tekstur daging ikan masih kenyal tidak lunak - Disimpan dalam keadaan beku		
11		Udang	Udang galah - Kenampakan utuh - Berwarna cerah - Ruas-ruas udangnya kokoh - Baunya segar tidak amis - Teksturnya sangat elastis, kompak dan padat - Kepala, kulit, ekor masih utuh - Bersih dari jeroan - Besarnya sedang dengan berat 1 ekor udang 10 gram - Kemasan udang menggunakan plastik kedap udara dan dalam keadaan beku		
12		Daging ayam giling	Segar, cincang asli tanpa kulit	kg	

13		Daging ayam fillet	Ayam negeri atau broiler, tanpa kulit - Masih segar, tidak berbau amis, berwarna putih segar - Kemasan tidak rusak dan kedap udara, dalam keadaan beku	kg	
14	<b>LAUK HEWANI</b>	Daging ayam paha	Paha,segar,ayam negeri potong, 1 kg=12 potong	ekor	
15		Daging sapi giling	Sapi,segar,tanpa lemak	kg	
16		Daging sapi	Daging sapi has dalam, Bersih dari lemak - berwarna merah segar - Dagingnya tebal, Tekstur dagingnya kompak - Bebas dari warna-warna memar, Baunya tidak busuk - Tidak ada mikroba - Kemasan daging menggunakan	kg	




			plastik kedap udara dan dalam keadaan beku		
17		Hati ayam	Segar,bersih	kg	
18		Hati sapi	Segar,lokal,tidak beku	kg	
19		Ikan patin/ potong	Bau segar, tekstur kenyal, tidak berlendir	kg	

20	<b>LAUK HEWANI</b>	Telur ayam	<p>Telur ayam negeri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permukaan telur mulus, tidak terdapat kotoran</li> <li>- Kulit telur tidak retak</li> <li>- Apabila di kocok tidak menimbulkan suara</li> <li>- Berat rata-rata telur 55 gr</li> <li>- Kemasa telur menggunakan trai</li> </ul>	kg	
21		Ikan Giling	Segar, warna cerah, tidak berbau busuk	kg	
22		Telur puyuh	Matang,Utuh,tidak busuk	kg	
23	<b>LAUK NABATI</b>	Tahu	<p>Tahu kedelai</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak bau apek atau bau asing lainnya</li> <li>- Bebas dari kotoran</li> <li>- Berwarna putih</li> <li>- Bebas dari bahan kimia</li> <li>- Berat 1 tahu 50 gram</li> <li>- Kemasan Menggunakan plastik</li> </ul>	ptng	






24		Tempe	<p>Tempe kedelai murni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak bau apek atau bau asing lainnya</li> <li>- Bebas dari kotoran</li> <li>- Berwarna putih</li> <li>- Bebas dari bahan kimia</li> <li>- Kemasan menggunakan plastik</li> </ul>	bks	
25		Kacang Hijau	Warna hijau, Tidak berbau, Tidak ada kotoran	kg	
26		Kacang Merah	Warna coklat, Tidak berbau, Tidak ada kotoran	kg	
27	SAYUR	Bayam	warna hijau Segar,bersih,tidak berulat, tidak busuk.	ikt	






28	Brokoli	warna hijau Segar,bersih,tidak berulat, tidak busuk.	kg	
29	Buncis	Segar,muda,bersih,tidak berulat	kg	
30	Buah Melinjo	Segar,bersih,tidak busuk	kg	
31	Daun Bawang	Segar,bersih,tidak berulat	kg	
32	Daun Melinjo	Segar,muda,bersih,tidak berulat	bks	

.33		Daun seledri	Segar,bersih,tidak berulat	kg	
.34	SAYUR	Jagung manis	Segar,muda,bersih,tidak berulat, bebas bahan kimia	kg	
.35		Jagung semi	Segar,muda,bersih,tidak berulat	kg	
.36		Jamur merang	Merang berwarna putih,segar,bulat,bersih	kg	





.37		Jamur Kuping	<p>Jamur Kuping</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Warna putih, Ukurannya 3-4 ruas jari</li> <li>– jamur dalam keadaan segar</li> <li>– tidak ada bercak hitam</li> <li>– tidak busuk</li> <li>– jamur dalam keadaan utuh</li> </ul>	bks	
.38		Jeruk Limo	Segar, tidak busuk	kg	
.39		Kacang panjang	<p>Kacang panjang,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Warnanya hijau segar,</li> <li>– Tidak berlubang</li> <li>– Tidak ada hama,</li> <li>– Tidak busuk</li> </ul> <p>Berat 1 ikat 100 gram</p>	ikt	
.40		Kangkung	<p>kangkung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– warnanya hijau segar, kangkung lokal, tidak busuk, tidak berulat, tidak terpotong-potong</li> <li>– Ukuran perikat sebesar gengaman, dikemas perikat menggunakan plastik crap</li> </ul>	ikt	










.41	SAYUR	Kapri	Segar,muda,bersih,tidak berulat	kg	
.42		Kemangi	warnanya hijau segar, kemangi lokal, tidak busuk, tidak berulat.	ikt	
.43		Kembang kol	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warnanya putih segar, Tidak berlubang, Tidak ada hama</li> <li>- Tidak busuk, tidak bau apek</li> <li>- Kemasan menggunakan plastik</li> </ul>	kg	
.44		Labu siam	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warnanya hijau segar, besar labu sama,</li> <li>- Tidak berlubang, Tidak ada hama, Tidak busuk, tidak lecet</li> <li>- Dikemas menggunakan plastik</li> </ul>	kg	
.45		Oyong	<p>Warnanya hijau segar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tidak ada lecet</li> <li>- baru dipetik dan masih segar</li> <li>- baunya tidak busuk</li> <li>- tidak ada ulat maupun heWan lainnya.</li> </ul>	kg	




.46	BUAH	Tomat apel	Segar,matang,bersih,	kg	
.47		Tomat Sayur	warna merah, segar, tua, utuh dan tidak busuk, diameter 5 cm	kg	
.48		Wortel	Wortel impor, Warnanya orange, Tidak berlubang - Tidak ada hama, Tidak busuk,Berat 1 buah rata-rata 250 gram	kg	
.49		Apel	- Bentuk bulat, Warna merah - Berat rata – rata 90 gr – 110 gr, - Tidak busuk - Tidak terdapat ulat, Tidak lecet, Matang di pohon	kg	
.50		Pear	Segar ,bersih,tidak berulat, tidak memar, warna cerah	kg	

.51	Semangka	Segar,bersih,tidak berulat, tidak memar, warna kulit hijau warna daging merah.	kg	
.52	Melon	Segar,bersih,tidak berulat, tidak memar,	kg	
.53	Anggur	Segar,muda,bersih,tidak berulat, tidak memar, warna cerah, tidak busuk	kg	
.54	Jeruk	warna orange Segar, matang,bersih,tidak berulat, tidak memar, tidak busuk.	kg	
.55	Pepaya	warna orange segar, matang dipohon, bentuk lonjong, bersih,tidak berulat, tidak memar, tidak busuk	kg	

.56		Pisang	warna kuning, bentuk lonjong, matang dipohon, berat rata-rata 70-100 gram. Tidak busuk, tidak hitam.	sisir	
.57	Susu	Susu Kental Manis	- Warna putih, kemasan tidak rusak - Bentuk kental, Tidak berbau busuk	Klg	
.58		Susu Bubuk	Susu tidak menggumpal, berwarna putih, tidak kadaluarsa, kemasan tidak rusak	Sch	
.59		Yoghurt	Warna putih, kental, tidak berbau busuk, kemasan tidak rusak atau bocor	kg	

.60		Keju	warna kuning, bentuk padat, kemasan tidak rusak, tidak berbau busuk	kg	
.61	Air Mineral	Air Mineral	bening, tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa serta kemasan tiak rusak.	btl	
.62	lain-lain	Gula Pasir	Tidak menggumpal, warna putih, Kemasan tidak rusak. Dan tidak bersemut.	kg	
.63		The	Tidak Apek, Kemasan tidak rusak.	bks	

.64		Kopi	Tidak Apek, Kemasan tidak rusak, warna hitam.	bks	
.65		Gula Kelapa	Warna Merah, Tidak rusak, bentuk bulat, Tidak bersemut.	kg	
.66	lain-lain	Saos Sambal	Warna merah, tidak kadaluarsa, tidak cair, kemasan tidak rusak.	btl	

.67		Saos Tomat	Warna merah, tidak kadaluarsa, tidak cair, kemasan tidak rusak.	btl	
.68		Kecap	Warna Hitam, aroma tidak busuk, kental, kemasan tidak rusak.	bks	
.69		Selai	tidak kadaluarsa, terbuat dari buah asli, kemasan tidak rusak.	kg	

.70		Coklat Manis Batang	Kemasan Utuh, tida penyok, tidak kadaluarsa, tekstur keras	kg	
.71	Minyak	Minyak	Warna Kuning keemasan, tidak tengik, tidak menggumpal	kg	
.72		Margarin	berwarna kekuningan, tidak tengik, kemasan utuh serta tidak kadaluarsa.	kg	
.73		Mentega	berwarna kekuningan, tidak tengik, kemasan utuh serta tidak kadaluarsa.	kg	



**Lampiran 7**

**SIKLUS MENU PASIEN RUMAH SAKIT MITRA HUSADA**

<b>Waktu makan</b>	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>	<b>Menu 3</b>
<b>Pagi</b>	<b>Bubur Ayam Kuah Kare</b>	<b>Nasi/bb/nl Capcay Putih ( Wortel, Sawi Putih, Putren) Tahu Pesmol Ayam Bumbu Kalio ( Merah / Tomat )</b>	<b>Nasi/bb/nl Cah (Brokoli, Jagung, Sawi Putih) Tempe Bumbu Kare Galatin Ayam</b>
<b>Siang</b>	<b>Nasi/bb/nl Cah ( Buncis, Jagung, Wortel) Tahu Kukus Sayuran Telur Fantasi ( Wortel, Bombai, Daun Bawang ) Cumi Saus Mentega (Vip)</b>	<b>Nasi/bb/nl Sop Oyong Soun Cah Tempe Bumbu Semur Telor Dadar Daging Cincang Sate Ayam (Vip)</b>	<b>Nasi/bb/nl Sop ( Wortel, Makaroni ) Botok Tahu Telor Gulung Sayuran Salad Buah (Vip)</b>
<b>sore</b>	<b>Nasi/bb/nl Tumis Kacang Panjang, Labu Siam Oreg Tempe Pindang Ikan Bakso Bakar (Vip)</b>	<b>Nasi/bb/nl Tumis (Labu siam, Jagung) Tahu Fantasi ( Tahu, Telor, Wortel ) Ungkep Daging Telor Gulung(Vip)</b>	<b>Nasi/bb/nl Orak arik (Wortel, Putren, Telur) Tempe Balado ( Steew ) Cah Daging Paprika Udang Saus tiram (Vip)</b>

Waktu makan	Menu 4	Menu 5	Menu 6
Pagi	Nasi/bb/nl Sambel Goreng Labu Siam Schotel Makaroni Telor Rica	NaSi/bb/nl Tumis Kacang Panjang, Toge Balado Tempe Nugget Ayam	Nasi/bb/nl Bening (Bayam akar, Jagungmanis, Labu siam) Tempe Mangut Ayam Kalasan
Siang	Nasi /bb/nl Capcay Hijau ( Wortel, Sawi Hijau, Kembang kol) Gulei Tempe Ikan bakar Tongseng Ayam (Vip)	Nasi/bb/nl Sop Sayuran(Kacang Polong, Kembang kol, Jagung) Bakso bacem Tahu Bumbu Serai Udang Saos Padang(Vip)	Nasi/bb/nl Tumis Buncis, Putren, Tauge Rollade Tahu Tim Ikan Bumbu Jahe Sate Telur Puyuh (Vip)
sore	Soto Daging ( Soun,Tauge) Tahu goreng Telur Rebus ½ (Vip)	Nasi/bb/nl Tumis Putren, Brokoli Tempe Bumbu Kare Fuyung hai Saus Asam Manis Sempol Ayam(Vip)	Nasibb/nl Sop Kimlo (Wortel, Soun, Kembang Tahu, Jamur kuping) Tempe Goreng Daging Bulgogi Bakso (Vip)

**Siklus Menu Pasien RS. Mitra Husada Pringsewu**

<b>Waktu makan</b>	<b>Menu 7</b>	<b>Menu 8</b>	<b>Menu 9</b>
<b>Pagi</b>	Nasibb/nl Tumis Brokoli, Sawi Putih, Tomat Tempe Bacem Rolade Sapi Saus Bistik	Nasi/bb/nl Tumis Buncis, Wortel, Toge Tahu Bumbu Rendang Semur Telor	Nasi/bb/nl Capcay Putih (Putren, Wortel, Sawi Putih) Tempe Orek Fuyung Hai Saus Asam Manis
<b>Siang</b>	Nasi/bb/nl Sop Oyong, Wortel, Tahu Mahakam Ayam Bakar Taliwang Telor Gulung Isi Daging (Vip)	Nasi/bb/nl Sayur Asam ( K.panjang, Labu Siam, Jagung ) Terik Tempe Pepes Ayam Udang Jambalaya ( Vip )	Nasi/bb/nl Bobor (Bayam Potong, Jagung, Labu siam) Tahu bacem Ikan Panggang Dumpu Sempol Ayam (Vip)
<b>sore</b>	Nasi/bb/nl Lodeh (Terong, Labu siam, K. Panjang) Tempe Bumbu Kecap Ommlette Daging Rabeg(Vip)	Nasi/bb/nl Tumis Brokoli, Putren Schotel Tahu Selong Krawu Daging Telor Cetak (Vip)	Nasi/bb/nl Tumis Sawi Manis, Tahu, Tauge Gulai Tempe Bulgogi Ayam Cumi Saus tiram (VIP)

<b>Waktu makan</b>	<b>Menu 10</b>	<b>Menu 31</b>
<b>Pagi</b>	<b>Nb/nl/bb Tumis Kacang Panjang, Toge Tempe Bumbu Kecap Nugget Ayam</b>	<b>Nb/nl/bb Tumis Brokoli, Wortel, Sawi Putih Tahu Makaroni Kukus Telur Cetak Balado</b>
<b>Siang</b>	<b>Nb/nl/bb Sop Kembang Tahu ( Wortel, Kembang tahu, Jagung ) Nasu Manuk Liku ( Ayam Bumbu Kuning ) Tahu Lapis ( Daging Cincang, Jamur Kuping, Soun, Wortel ) Udang (Vip)</b>	<b>Nb/nl/bb Sop Panca Warna (Buncis,Wortel, Kembang Kol) Tempe Daging Bumbu Teriyaki Tahu Isi Ayam</b>
<b>sore</b>	<b>Nb/nl/bb Tumis Putren, Brokoli Bihun Goreng Telur BB Acar Bola bola udang(Vip)</b>	<b>Nb/nl/bb Tumis (Buncis, Putren, Wortel] Perkedel Kentang Ayam Tomyam Tongseng Daging</b>

## Lampiran 8

### Siklus Menu Makanan Dokter

SIKLUS MENU MAKAN DOKTER RS MITRA HUSADA				
1,16	2,17	3,18	4,19	5,20
<b>PAGI</b> Bubur Ayam kuah Kare	<b>PAGI</b> Nasi Goreng Sayuran Telur Ceplok Acar Kerupuk	<b>PAGI</b> Rawon Tahu Goreng Sambal	<b>PAGI</b> Telur Dadar Mie Goreng Bakso Acar, Kerupuk	<b>PAGI</b> Nasi Kuning Ayam Goreng Telur Sisir Sambal Kerupuk
<b>SIANG</b> Ayam Goreng Serundeng Sup Kimlo Tempe Krecek Sambal Kecap	<b>SIANG</b> Daging Rabeg Tumis Kacang Panjang Cabe Merah Perkedel Kentang Emping	<b>SIANG</b> Ayam Keluyuk Tumis Bunga Pepaya Teri Daun Singkong Semur Tempe	<b>SIANG</b> Opor Ayam Tahu Lontong Sambal Goreng Ati Kentang Emping	<b>SIANG</b> Ikan Goreng Tepung Saos Asam Pedas Oreg Tahu Lalapan
<b>SORE</b> Daging Cah Paprika Capcay Tahu Balut Telur Kerupuk	<b>SORE</b> Ayam Bakar Bumbu Rujak Sayur Asem Tahu Bacem Sambal Terasi	<b>SORE</b> Ikan Asin Sayur Lodeh Tahu Crispy Sambal	<b>SORE</b> Daging Krawu Tumis Brokoli Tempe Oreg Sambal Hijau	<b>SORE</b> Ayam Bakar Taliwang Urapan Tempe Mendoan

SIKLUS MENU MAKAN DOKTER RS MITRA HUSADA				
6,21	7,22	8,23	9,24	10,25
<b>PAGI</b> Soto Ayam Tempe Goreng Tepung	<b>PAGI</b> Kwetiaw Goreng Telur, Acar Kerupuk	<b>PAGI</b> Nasi Bakar Isi Ayam + Mashroom Kering Tempe Timun	<b>PAGI</b> Nasi Goreng Hijau Telur, Acar Kerupuk	<b>PAGI</b> Nasi Uduk Telur Dadar Tempe Sambal Kerupuk
<b>SIANG</b> Pepes Ikan Bumbu Padang Bening Bayam Labu Siam Semur Tahu	<b>SIANG</b> Lontong Karedok Telur Rebus Tempe Goreng Tepung Kerupuk	<b>SIANG</b> Rendang Daging Sayur Lodeh Tempe Goreng Tepung	<b>SIANG</b> Ayam Goreng Kremes Capcay Seafood Oseng Tahu	<b>SIANG</b> Pecel Lontong Telur Rebus Tempe Mendoan Emping
<b>SORE</b> Udang Goreng Tepung Saus Manis Capcay Cah Tempe Pedas	<b>SORE</b> Soto Betawi ( Daging, Wortel, Kentang ) Perkedel Emping	<b>SORE</b> Ayam Goreng Balut Telur Tempe Penyet Sambal Lalapan	<b>SORE</b> Tongseng Daging Orak-arik Buncis Wortel Tahu Walik, Emping	<b>SORE</b> Sate Ayam Bumbu Kacang Sop Oyong Misoa Tahu Goreng

SIKLUS MENU MAKAN DOKTER RS MITRA HUSADA				
11,26	12,27	13,28	14,29	15,30
<p><b>PAGI</b></p> <p>Lontong Sayur Betawi ( Kacang Panjang, Labu Siam) Semur Telur, Sambal Kerupuk</p> <p><b>SIANG</b></p> <p>Ayam Panggang Kalasan Pelencing Kangkung Balado Tempe Kerupuk</p> <p><b>SORE</b></p> <p>Semur Daging Pedas Gulai Nangka Tahu Goreng Sambal Hijau</p>	<p><b>PAGI</b></p> <p>Bihun Goreng Bakso Sawi Hijau Telur Ceplok Acar, Kerupuk</p> <p><b>SIANG</b></p> <p>Bulgogi Capcay Putih Tempe Goreng Sambal Tomat</p> <p><b>SORE</b></p> <p>Ayam Tado Mudo ( Cabe Hijau ) Tahu Balut Telur Lalapan</p>	<p><b>PAGI</b></p> <p>Nasi Liwet Ayam Goreng Lengkuas Sambal Kerupuk</p> <p><b>SIANG</b></p> <p>Daging Malbi Tumis Kacang Panjang Toge Bakwan Jagung Kerupuk</p> <p><b>SORE</b></p> <p>Mie Goreng Aceh Pedas Telur Ceplok Acar, Kerupuk</p>	<p><b>PAGI</b></p> <p>Spageti Bolognese Daging Cincang Keju Parut</p> <p><b>SIANG</b></p> <p>Honey Lemon Chicken French Fries Jardinier Vegetable Coslow Saos Sambal</p> <p><b>SORE</b></p> <p>Breded Fish Maryland With Calipso Lyonnes Potatoes String Been With Carrot Russian Salad</p>	<p><b>PAGI</b></p> <p>Nasi Goreng Oregano Omelette Acar (Timun,Kol Putih) Kerupuk</p> <p><b>SIANG</b></p> <p>Ayam Bakar Madu Tumis Toge Aneka Jamur Tahu Goreng Crispy Kerupuk</p> <p><b>SORE</b></p> <p>Lontong Gado-gado Telur Rebus Bakwan Jagung Emping</p>

## SIKLUS MENU KARYAWAN

### Lampiran 9

#### Siklus Menu Karyawan

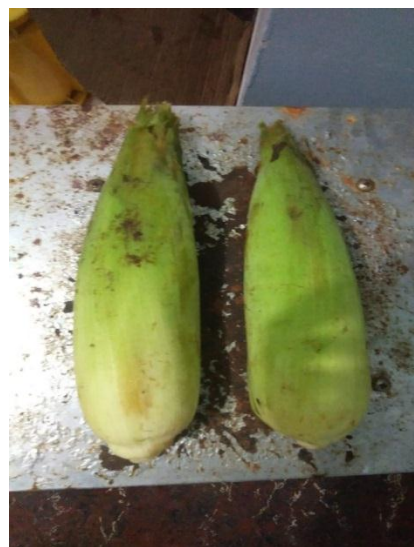
- 1 Ayam Kare Krecek ( Santen ), Sambel Ijo, Lalapan Kacang Panjang
- 2 Lele Bakar, Tahu Goreng, Sambel Terasi, Lalapan Kol Kemangi Timun
- 3 Ayam Kuluyuk ( Filled, Nanas ), Tempe Goreng Tepung, Capcay
- 4 Ayam Geprek, Bakwan Jagung, Sambel, Lalapan Kol Kemangi Timun
- 5 Rendang Daging, Gulai Nangka, Sambel Ijo, Tahu Goreng
- 6 Telur Sambel, Mie Kuning Kacang Panjang, Tempe
- 7 Nasi Bakar ( Jamur Kaleng, Daun so, Teri Nasi, Daun Pisang ), Ayam Goreng, Sambel, Lalapan Timun
- 8 Ayam Goreng Kremes, Sayur Asem ( Kol, Jagung, Daun So, Kacang Panjang, Labu Siam ), Tempe Bacem, Sambel Terasi
- 9 Ikan Kembung Panggang, Tempe, Santen / Tumis Daun Singkong, Sambel Ijo
- 10 Nasi Goreng ( Teri Nasi, Pete, Sawi Hijau, Cabe Hiaju ), Telur Ceplok, Acar, Kerupuk

### Lampiran 10

#### Dokumntasi penelitian RS. Mitra Husada Pringsewu



**Penerimaan ikan, udang dan daging ayam dalam konidisi bersih dan sudah dalam bentuk potongan**







Penerimaan buah dan sayur dengan spesifikasi bahan makanan di Instalasi Gizi  
RS. Mitra Husada



Penerimaan bahan makanan lauk nabati di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu



Pengecekan spesifikasi bahan makanan kembali di Instalasi Gizi RS. Mitra Husada Pringsewu



Ruang *Pastry*

**Lampiran 11**

**Lembar permohonan Purchase Order Instalasi Gizi RS. Mitra Husada**

**Hari / Tanggal Order :**

**Hari / Tanggal terima order:**

<b>No</b>	<b>Nama Item</b>	<b>DTOK</b>	<b>QTY</b>	<b>REQUEST</b>	<b>KET</b>	<b>SUPPLIER</b>
		<b>On Hand</b>		<b>ORDER</b>		
<b>1.</b>						
<b>2.</b>						
<b>3.</b>						
<b>4.</b>						
<b>5.</b>						
<b>6.</b>						
<b>7.</b>						