

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Observasi Ketepatan Jumlah Bahan Makanan Basah Jenis Lauk Hewani dan Sayuran

No	Jenis Bahan Makanan	Satuan	Jumlah		Keterangan			
			Yang dipesan	Yang diterima	Tepat	Tidak tepat		
Tanggal Penerimaan : 07 Oktober 2024 (Senin, Minggu ke-2)								
Golongan Lauk Hewani								
1.	Ayam giling	Kg	3	3	√			
2.	Ayam potong	Kg	26	26,2	√			
3.	Dada ayam	Kg	1,5	1,5	√			
4.	Daging sapi	Kg	20,5	20,5	√			
5.	Daging sapi giling	Kg	3	3	√			
6.	Ikan tuna	Kg	9	9,16		√		
7.	Sosis ayam	Pack	2	2	√			
8.	Sosis bakar	Kg	1	1	√			
9.	Telur asin	Btr	70	70	√			
10.	Telur ayam	Kg	32	32	√			
11.	Telur puyuh	Kg	3,5	3,5	√			
Golongan Sayuran								
1.	Baby corn	Kg	1	1	√			
2.	Daun selada	Kg	0,5	0,45		√		

3.	Gambas	Kg	4	4	√	
4.	Jagung manis	Kg	3	3,1	√	
5.	Jamur tiram	Kg	1	1	√	
6.	Kangkung	Ikat	30	30	√	
7.	Kemangi	Ikat	1	1	√	
8.	Kentang	Kg	6	6	√	
9.	Ketimun	Kg	6,5	6,5	√	
10.	Kc. panjang	Kg	4	4	√	
11.	Kc. polong	Kg	0,5	0,5	√	
12.	Labu siam	Kg	13	12,6	√	
13.	Sawi putih	Kg	27	28,5		√
14.	Sawi hijau	Kg	9	9,2		√
15.	Toge panjang	Kg	1,5	1,5	√	
16.	Toge pendek	Kg	0,25	0,25	√	
17.	Terong	Kg	4	4	√	
18.	Tomat merah	Kg	4	4	√	
19.	Wortel	Kg	12	12	√	
Tanggal Penerimaan : 10 Oktober 2024 (Kamis, Minggu ke-2)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	3	3	√	
2.	Ayam potong	Kg	35	35,5	√	
3.	Dada ayam	Kg	10	9,78		√
4.	Daging sapi	Kg	4	4	√	
5.	Daging sapi giling	Kg	5	5	√	
6.	Ikan bandeng	Kg	1	1,14	√	

7.	Ikan patin	Kg	8	7,79	√	
8.	Ikan tuna	Kg	11	4,57		√
9.	Sosis ayam	Pack	1	1	√	
10.	Telur ayam	Kg	52	52	√	
11.	Telur puyuh	Kg	1	1	√	
Golongan Sayuran						
1.	Arcis	Kg	1	1	√	
2.	Bayam	Ikat	15	15	√	
3.	Bayam daun	Ikat	5	5	√	
4.	Buncis	Kg	2	2	√	
5.	Bunga kol	Kg	2	2	√	
6.	Gambas	Kg	7	7	√	
7.	Jagung manis	Kg	5	5,1	√	
8.	Jamur es	Kg	1	1	√	
9.	Kemangi	Ikat	1	1	√	
10.	Kentang	Kg	2	2	√	
11.	Ketimun	Kg	7,5	7,5	√	
12.	Kc. panjang	Kg	12	12	√	
13.	Labu siam	Kg	17	17	√	
14.	Sawi daging	Kg	4	4	√	
15.	Sawi putih	Kg	7	7,5		√
16.	Sawi hijau	Kg	2	2	√	
17.	Toge panjang	Kg	1,5	1,5	√	
18.	Tomat merah	Kg	4,5	4,5	√	
19.	Wortel	Kg	23	23	√	

Tanggal Penerimaan : 14 Oktober 2024 (Senin, Minggu ke-3)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	5	5	√	
2.	Ayam potong	Kg	47	47,6	√	
3.	Daging bakso	Kg	10	10	√	
4.	Daging sapi	Kg	13	13	√	
5.	Daging sapi giling	Kg	3	3	√	
6.	Sosis ayam	Pack	1	1	√	
7.	Telur ayam	Kg	25	25	√	
8.	Telur puyuh	Kg	1	1	√	
Golongan Sayuran						
1.	Bayam	Ikat	35	35	√	
2.	Buncis	Kg	2	2	√	
3.	Daun selada	Kg	0,5	0,5	√	
4.	Gambas	Kg	8	8	√	
5.	Jagung manis	Kg	2	2,17	√	
6.	Kentang	Kg	11	11	√	
7.	Ketimun	Kg	7	7	√	
8.	Kc. panjang	Kg	2	2	√	
9.	Labu siam	Kg	18	18,1	√	
10.	Sawi daging	Kg	8	8	√	
11.	Sawi putih	Kg	6	6	√	
12.	Sawi hijau	Kg	6	6	√	
13.	Toge panjang	Kg	0,5	0,5	√	
14.	Toge pendek	Kg	0,25	0,25	√	

15.	Terong	Kg	3	3	√	
16.	Tomat merah	Kg	4	4	√	
17.	Wortel	Kg	20	20	√	
Tanggal Penerimaan : 17 Oktober 2024 (Kamis, Minggu ke-3)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	3	2,87		√
2.	Ayam potong	Kg	51	51,34	√	
3.	Dada ayam	Kg	1,5	1,5	√	
4.	Daging sapi	Kg	20,5	20,5	√	
5.	Daging sapi giling	Kg	4,5	4,5	√	
6.	Ikan bandeng	Kg	1	1	√	
7.	Ikan tuna	Kg	11	10,68		√
8.	Sosis ayam	Pack	2	2	√	
9.	Sosis bakar	Kg	1	1	√	
10.	Telur asin	Btr	70	70	√	
11.	Telur ayam	Kg	43	43	√	
12.	Telur puyuh	Kg	3,5	3,5	√	
Golongan Sayuran						
1.	Baby corn	Kg	1	1	√	
2.	Daun selada	Kg	0,5	0,5	√	
3.	Gambas	Kg	4	4	√	
4.	Jagung manis	Kg	5	5	√	
5.	Jamur tiram	Kg	1	1	√	
6.	Kangkung	Ikat	30	30	√	
7.	Kemangi	Ikat	2	2	√	

8.	Kentang	Kg	6	6	√	
9.	Ketimun	Kg	7,5	7,5	√	
10.	Kc. panjang	Kg	11	11	√	
11.	Kc. polong	Kg	0,5	0,5	√	
12.	Labu siam	Kg	23	23	√	
13.	Sawi putih	Kg	31	31,19	√	
14.	Sawi hijau	Kg	11	11,16	√	
15.	Toge panjang	Kg	1,5	1,5	√	
16.	Toge pendek	Kg	0,25	0,25	√	
17.	Terong	Kg	4	4	√	
18.	Tomat merah	Kg	5	5	√	
19.	Wortel	Kg	18	18	√	

Lampiran 2. Formulir Penilaian Ketepatan Spesifikasi Bahan Makanan Basah
Jenis Lauk Hewani dan Sayuran

No	Jenis Bahan Makanan	Satuan	Spesifikasi	Keterangan		Keterangan
				Tepat	Tidak tepat	
Tanggal Penerimaan : 07 Oktober 2024 (Senin, Minggu ke-2)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Segar, lembut, bagian dada, tanpa kulit, kemasan/1 kg	√		
2.	Ayam potong	Kg	Segar, bersih, bag. Dada dan paha, 12 ptg/kg, kemasan/5kg	√		
3.	Dada ayam	Kg	Segar, tanpa tulang dan kulit	√		

4.	Daging sapi	Kg	Muda, segar, bag. Has dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/5kg		√	Ada sedikit lemak dan urat
5.	Daging sapi giling	Kg	Muda, segar, bag. Has dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/1kg	√		
6.	Ikan tuna	Kg	Segar, tanpa duri, fillet		√	Terdapat sedikit duri
7.	Sosis ayam	Pack	Baru, merk “salam”, isi 750 g/pack	√		
8.	Sosis bakar	Kg	Baru, merk “salam”, isi 12, bentuk pendek	√		
9.	Telur asin	Btr	Baru, bersih, matang, tanpa cap	√		
10.	Telur ayam	Kg	Baru, bersih, 60 g/btr, 16 btr/kg	√		
11.	Telur puyuh	Kg	Baru, bersih, kemasan per 1 kg	√		
Golongan Sayuran						
1.	Baby corn	Kg	Segar, muda, utuh, bersih	√		
2.	Daun selada	Kg	Segar, muda, bersih, daun utuh	√		
3.	Gambas	Kg	Segar, muda, utuh, bersih	√		
4.	Jagung manis	Kg	Segar, muda, bersih	√		
5.	Jamur tiram	Kg	Segar, putih, bersih	√		
6.	Kangkung	Ikat	Segar, muda, bersih, daun utuh, tanpa akar	√		
7.	Kemangi	Ikat	Segar, muda, bersih, tanpa bunga	√		
8.	Kentang	Kg	Segar, tua, baik, @	√		

			100 g, 10 bh/kg			
9.	Ketimun	Kg	Segar, muda, baik, ukuran segar	√		
10.	Kc. panjang	Kg	Segar, muda, tidak berulat, tanpa ujung	√		
11.	Kc. polong	Kg	Baru, butiran utuh	√		
12.	Labu siam	Kg	Segar, muda, baik	√		
13.	Sawi putih	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
14.	Sawi hijau	Kg	Segar, muda, daun utuh		√	Ada beberapa daun yang berlubang
15.	Toge panjang	Kg	Segar, bersih	√		
16.	Toge pendek	Kg	Segar, bersih	√		
17.	Terong	Kg	Segar, bersih, baik	√		
18.	Tomat merah	Kg	Segar, kulit mulus, matang, 60 g/btr	√		
19.	Wortel	Kg	Segar, muda, baik	√		
Tanggal Penerimaan : 10 Oktober 2024 (Kamis, Minggu ke-2)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Segar, lembut, bagian dada, tanpa kulit, kemasan/1 kg	√		
2.	Ayam potong	Kg	Segar, bersih, bag. Dada dan paha, 12 ptg/kg, kemasan/5kg	√		
3.	Dada ayam	Kg	Segar, tanpa tulang dan kulit	√		
4.	Daging sapi	Kg	Muda, segar, bag. Has dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/5kg		√	Ada sedikit lemak dan urat

5.	Daging sapi giling	Kg	Muda, segar, bag. Has dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/1kg	√		
6.	Ikan bandeng	Kg	Bersih, segar, tanpa kepala, tanpa ekor dan sirip, 4 ekor/kg, bersisik	√		
7.	Ikan patin	Kg	Bersih, segar, tanpa kepala, ekor dan sirip, 3 ekor/kg	√		
8.	Ikan tuna	Kg	Segar, tanpa duri, fillet		√	Terdapat sedikit duri
9.	Sosis ayam	Pack	Baru, merk “salam”, isi 750 g/pack	√		
10.	Telur ayam	Kg	Baru, bersih, 60 g/btr, 16 btr/kg	√		
11.	Telur puyuh	Kg	Baru, bersih, kemasan per 1 kg	√		
Golongan Sayuran						
1.	Arcis	Kg	Segar, muda, tidak berulat	√		
2.	Bayam	Ikat	Segar, muda, bersih, daun utuh, tanpa akar	√		
3.	Bayam daun	Ikat	Segar, muda, bersih, tanpa akar	√		
4.	Buncis	Kg	Segar, muda, tidak berulat	√		
5.	Bunga kol	Kg	Segar, muda, utuh, tidak berulat	√		
6.	Gambas	Kg	Segar, muda, utuh, bersih		√	Ada sedikit yang busuk
7.	Jagung manis	Kg	Segar, muda, bersih	√		
8.	Jamur es	Kg	Baru, putih, bersih	√		

9.	Kemangi	Ikat	Segar, muda, bersih, tanpa bunga	√		
10.	Kentang	Kg	Segar, tua, baik, @ 100 g, 10 bh/kg	√		
11.	Ketimun	Kg	Segar, muda, baik, ukuran segar	√		
12.	Kc. panjang	Kg	Segar, muda, tidak berulat, tanpa ujung		√	Ada beberapa kacang yang terdapat ulat
13.	Labu siam	Kg	Segar, muda, baik	√		
14.	Sawi daging	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
15.	Sawi putih	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
16.	Sawi hijau	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
17.	Toge panjang	Kg	Segar, bersih	√		
18.	Tomat merah	Kg	Segar, kulit mulus, matang, 60 g/btr	√		
19.	Wortel	Kg	Segar, muda, baik	√		
Tanggal Penerimaan : 14 Oktober 2024 (Senin, Minggu ke-3)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Segar, lembut, bagian dada, tanpa kulit, kemasan/1 kg	√		
2.	Ayam potong	Kg	Segar, bersih, bag. Dada dan paha, 12 ptg/kg, kemasan/5kg	√		
3.	Daging bakso	Kg	Baru, segar, tanpa MSG	√		
4.	Daging sapi	Kg	Muda, segar, bag. Has	√		Ada sedikit

			dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/5kg			lemak dan urat
5.	Daging sapi giling	Kg	Muda, segar, bag. Has dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/1kg	√		
6.	Sosis ayam	Pack	Baru, merk “salam”, isi 750 g/pack	√		
7.	Telur ayam	Kg	Baru, bersih, 60 g/btr, 16 btr/kg	√		
8.	Telur puyuh	Kg	Baru, bersih, kemasan per 1 kg	√		
Golongan Sayuran						
1.	Bayam	Ikat	Segar, muda, bersih, daun utuh, tanpa akar		√	Ada beberapa daun berlubang
2.	Buncis	Kg	Segar, muda, tidak berulat	√		
3.	Daun selada	Kg	Segar, muda, bersih, daun utuh	√		
4.	Gambas	Kg	Segar, muda, utuh, bersih	√		
5.	Jagung manis	Kg	Segar, muda, bersih	√		
6.	Kentang	Kg	Segar, tua, baik, @ 100 g, 10 bh/kg	√		
7.	Ketimun	Kg	Segar, muda, baik, ukuran segar	√		
8.	Kc. panjang	Kg	Segar, muda, tidak berulat, tanpa ujung	√		
9.	Labu siam	Kg	Segar, muda, baik	√		
10.	Sawi daging	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
11.	Sawi putih	Kg	Segar, muda, daun	√		

			utuh			
12.	Sawi hijau	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
13.	Toge panjang	Kg	Segar, bersih	√		
14.	Toge pendek	Kg	Segar, bersih	√		
15.	Terong	Kg	Segar, bersih, baik	√		
16.	Tomat merah	Kg	Segar, kulit mulus, matang, 60 g/btr	√		
17.	Wortel	Kg	Segar, muda, baik	√		
Tanggal Penerimaan : 17 Oktober 2024 (Kamis, Minggu ke-3)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Segar, lembut, bagian dada, tanpa kulit, kemasan/1 kg	√		
2.	Ayam potong	Kg	Segar, bersih, bag. Dada dan paha, 12 ptg/kg, kemasan/5kg	√		
3.	Dada ayam	Kg	Segar, tanpa tulang dan kulit	√		
4.	Daging sapi	Kg	Muda, segar, bag. Has dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/5kg		√	Ada sedikit lemak dan urat
5.	Daging sapi giling	Kg	Muda, segar, bag. Has dalam, tanpa urat dan lemak, kemasan/1kg	√		
6.	Ikan bandeng	Kg	Bersih, segar, tanpa kepala, tanpa ekor dan sirip, 4 ekor/kg, bersisik	√		
7.	Ikan tuna	Kg	Segar, tanpa duri, fillet		√	Terdapat sedikit duri

8.	Sosis ayam	Pack	Baru, merk “salam”, isi 750 g/pack	√		
9.	Sosis bakar	Kg	Baru, merk “salam”, isi 12, bentuk pendek	√		
10.	Telur asin	Btr	Baru, bersih, matang, tanpa cap	√		
11.	Telur ayam	Kg	Baru, bersih, 60 g/btr, 16 btr/kg	√		
12.	Telur puyuh	Kg	Baru, bersih, kemasan per 1 kg	√		
Golongan Sayuran						
1.	Baby corn	Kg	Segar, muda, utuh, bersih	√		
2.	Daun selada	Kg	Segar, muda, bersih, daun utuh	√		
3.	Gambas	Kg	Segar, muda, utuh, bersih	√		
4.	Jagung manis	Kg	Segar, muda, bersih	√		
5.	Jamur tiram	Kg	Segar, putih, bersih	√		
6.	Kangkung	Ikat	Segar, muda, bersih, daun utuh, tanpa akar		√	Ada beberapa daun yang dimakan ulat
7.	Kemangi	Ikat	Segar, muda, bersih, tanpa bunga	√		
8.	Kentang	Kg	Segar, tua, baik, @ 100 g, 10 bh/kg	√		
9.	Ketimun	Kg	Segar, muda, baik, ukuran segar	√		
10.	Kc. panjang	Kg	Segar, muda, tidak berulat, tanpa ujung		√	beberapa kacang yang terdapat ulat
11.	Kc. polong	Kg	Baru, butiran utuh	√		

12.	Labu siam	Kg	Segar, muda, baik	√		
13.	Sawi putih	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
14.	Sawi hijau	Kg	Segar, muda, daun utuh	√		
15.	Toge panjang	Kg	Segar, bersih	√		
16.	Toge pendek	Kg	Segar, bersih	√		
17.	Terong	Kg	Segar, bersih, baik	√		
18.	Tomat merah	Kg	Segar, kulit mulus, matang, 60 g/btr	√		
19.	Wortel	Kg	Segar, muda, baik	√		

Lampiran 3. Formulir Penilaian Ketepatan Waktu Bahan Makanan Basah (Lauk Hewani dan Sayuran)

No	Jenis Bahan Makanan	Satuan	Waktu Penerimaan		Keterangan	
			SOP	Pelaksanaan	Tepat	Tidak tepat
Tanggal Penerimaan : 07 Oktober 2024 (Senin, Minggu ke-2)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
2.	Ayam potong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
3.	Dada ayam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
4.	Daging sapi	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
5.	Daging sapi giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
6.	Ikan tuna	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
7.	Sosis ayam	Pack	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	

8.	Sosis bakar	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
9.	Telur asin	Btr	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
10.	Telur ayam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
11.	Telur puyuh	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
Golongan Sayuran						
1.	Baby corn	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
2.	Daun selada	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
3.	Gambas	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
4.	Jagung manis	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
5.	Jamur tiram	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
6.	Kangkung	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
7.	Kemangi	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
8.	Kentang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
9.	Ketimun	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
10.	Kc. panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
11.	Kc. polong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
12.	Labu siam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
13.	Sawi putih	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
14.	Sawi hijau	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
15.	Toge panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
16.	Toge pendek	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
17.	Terong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
18.	Tomat merah	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	
19.	Wortel	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.07	√	

Tanggal Penerimaan : 10 Oktober 2024 (Kamis, Minggu ke-2)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
2.	Ayam potong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
3.	Dada ayam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
4.	Daging sapi	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
5.	Daging sapi giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
6.	Ikan bandeng	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
7.	Ikan patin	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
8.	Ikan tuna	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
9.	Sosis ayam	Pack	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
10.	Telur ayam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
11.	Telur puyuh	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
Golongan Sayuran						
1.	Arcis	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
2.	Bayam	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
3.	Bayam daun	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
4.	Buncis	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
5.	Bunga kol	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
6.	Gambas	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
7.	Jagung manis	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
8.	Jamur es	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
9.	Kemangi	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
10.	Kentang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
11.	Ketimun	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	

12.	Kc. panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
13.	Labu siam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
14.	Sawi daging	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
15.	Sawi putih	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
16.	Sawi hijau	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
17.	Toge panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
18.	Tomat merah	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
19.	Wortel	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.03	√	
Tanggal Penerimaan : 14 Oktober 2024 (Senin, Minggu ke-3)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
2.	Ayam potong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
3.	Daging bakso	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
4.	Daging sapi	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
5.	Daging sapi giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
6.	Sosis ayam	Pack	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
7.	Telur ayam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
8.	Telur puyuh	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
Golongan Sayuran						
1.	Bayam	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
2.	Buncis	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
3.	Daun selada	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
4.	Gambas	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
5.	Jagung manis	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
6.	Kentang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
7.	Ketimun	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√

8.	Kc. panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
9.	Labu siam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
10.	Sawi daging	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
11.	Sawi putih	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
12.	Sawi hijau	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
13.	Toge panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
14.	Toge pendek	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
15.	Terong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
16.	Tomat merah	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
17.	Wortel	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 08.00		√
Tanggal Penerimaan : 17 Oktober 2024 (Kamis, Minggu ke-3)						
Golongan Lauk Hewani						
1.	Ayam giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
2.	Ayam potong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
3.	Dada ayam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
4.	Daging sapi	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
5.	Daging sapi giling	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
6.	Ikan bandeng	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
7.	Ikan tuna	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
8.	Sosis ayam	Pack	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
9.	Sosis bakar	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
10.	Telur asin	Btr	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
11.	Telur ayam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
12.	Telur puyuh	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
Golongan Sayuran						
1.	Baby corn	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√

2.	Daun selada	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
3.	Gambas	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
4.	Jagung manis	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
5.	Jamur tiram	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
6.	Kangkung	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
7.	Kemangi	Ikat	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
8.	Kentang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
9.	Ketimun	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
10.	Kc. panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
11.	Kc. polong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
12.	Labu siam	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
13.	Sawi putih	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
14.	Sawi hijau	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
15.	Toge panjang	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
16.	Toge pendek	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
17.	Terong	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
18.	Tomat merah	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√
19.	Wortel	Kg	Pukul 06.30 - 07.00	Pukul 07.12		√

Lampiran 4. Siklus Menu 10 + 1 di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

a. Siklus menu makanan biasa + lunak

1.1 SIKLUS MENU

1.1.1 SIKLUS MENU MAKANAN BIASA DAN LUNAK

Siklus menu makanan biasa dan lunak dapat dilihat pada tabel 1 berikut :

Tabel 1. Siklus Menu Makanan Biasa dan Lunak



PEMERINTAH KABUPATEN MALANG

RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG

Jl. Panji No. 100 Telp 0341-395041 Fax 0341-395024

KEPANJEN-MALANG

SIKLUS MENU MAKANAN BIASA DAN LUNAK	No. Dok	FM 20-03/JANG/RSUD/vv2013	
	Revisi	0	
	Tgl Berlaku	01/04/2023	

SIKLUS MENU 10 HARI

MAKANAN BIASA DAN LUNAK

MENU	PAGI	SIANG	SORE
1 EKSTRA SIANG : DAGING GILING BB KARE EKSTRA SORE : SIOMAY AYAM (KUKUS)	* NASI / TIM * OPOR AYAM (BB B) * NYOMOK TAHU (BB E) * CAH BABY CORN, SAWI PUTIH, SAWI HIJAU (BB KHUSUS) * RP, RS : SUP WORTEL MAKANAN PENUNGGU : CAPCAY	* NASI / TIM * BANDENG PRESTO (I) * BALADO IKAN PATIN (BB A) (I,II) * BACEM TEMPE (BB D) * SAYUR ASEM JKT (LABUSIAM, KC. PANJANG, JAGUNG MANIS) (BB KHUSUS) RP : JUS BUAH NAGA PISANG AMBON *RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * TAHU TELUR (BB C) * TELUR DADAR (BB C) (RP) * BUMBU KACANG (BB KHUSUS) * TAUGE REBUS, SELEDRI RP: PUDING SUSU JERUK * RP, RS : SAYUR SARING
2 EKSTRA SIANG : FUYUNGHAI+SAUS TOMAT EKSTRA SORE : BAKSO BAKAR (TUSUK SATE)	* NASI / TIM * TELUR CEPLOK * TEMPE GORENG / KARE TEMPE (BB B) * PECEL (KC. PANJANG, TAUGE, SAWI HIJAU) (I) (BB E) * TUMIS KC. PANJANG, LABU SIAM (III) (BB E) *RP, RS : TUMIS LABU SIAM MAKANAN PENUNGGU : NASI PECEL	* NASI / TIM * KOLOKE AYAM+SAUS (I) * BISTIK AYAM (BB D) * OMELET TAHU (I) * BALADO TAHU (BB A) * SUP WORTEL, BUNCIS, JAMUR ES (BB C) RP : SUSU MELON *RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * ASEM-ASEM IKAN TUNA (WORTEL + KETIMUN) * BESENGEK TEMPE (BB B) RP: PUDING BUAH BUAH PEAR * RP, RS : SAYUR SARING
3 EKSTRA SIANG ROLADE DAGING +SAUS TOMAT EKSTRA SORE : BOLA AYAM BB KECAP	* NASI / TIM * SOTO AYAM (AYAM SUWIR) (BB KHUSUS) * TAHU GORENG / TAHU BB KUNING (BB B) * RP : SOTO AYAM MAKANAN PENUNGGU : SOTO AYAM	* NASI / TIM * BALI TELUR (BB A) * TEMPE MENDOAN / RICA-RICA TEMPE (BB A) * BENING BAYAM, GAMBAS (BB E) RP : PEPAYA/JUS PEPAYA PEPAYA * RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * SEMUR TAHU + DAGING +WORTEL+BIHUN (BERKUAH) (BB C) RP: PUDING WORTEL PISANG AMBON * RP, RS : SAYUR SARING

4 EKSTRA SIANG SATE TELUR PUYUH EKSTRA SORE : SIOMAY AYAM	* NASI / TIM * TELUR MATA SAPI * BISTIK TAHU (BB KHUSUS) * CAH KC. PANJANG, LABUSIAM (BB D) * RP : CAH LABUSIAM & JAGUNG MANIS MAKANAN PENUNGGU : NASI GORENG JAWA	* NASI / TIM * BALI AYAM (BB A) * OREM-OREM TEMPE (BB B) * URAP-URAP KC. PANJANG BAYAM, TAUGE (BB KHUSUS) * SAYUR ASEM KC. PANJANG, TIMUN, JAGUNG MANIS (BB E) RP : SEMANGKA/JUS SEMANGKA SEMANGKA * RP, RS : SAYUR SARING	* LONTONG * BAKSO DAGING (BB KHUSUS) * TAHU KUKUS + DAUN SLA + BIHUN RP : PUDING BUAH NAGA+SUSU BUAH PEAR * RS : SAYUR SARING
5 EKSTRA SIANG ROLADE AYAM +SAUS TOMAT EKSTRA SORE : AYAM GORENG BALUT TELUR	* NASI / TIM * RENDANG AYAM (A+B) * OPOR TEMPE (BB B) * CAP CAY KUAH (WORTEL, ARCIS, SAWI DAGING, BROKOLI) (BB KHUSUS) * RP, RS : CAH WORTEL MAKANAN PENUNGGU : CAPCAY KUAH	* NASI / TIM * DAGING BB KARE (BB B) * SIOMAY TAHU+DGG GILING (I) * TAHU BB MERAH (BB A) * BOBOR BAYAM & LABU SIAM (BB KHUSUS+SANTAN) RP : SUSU PISANG AMBON * RP, RS : SYR SARING	* NASI / TIM * FUYUNGHAI (BB C) * TEMPE BB KECAP (BB D) * SEMUR WORTEL & KENTANG (BB C) RP : PUDING SUSU JERUK * RP, RS : SAYUR SARING
6 EKSTRA SIANG BOLA AYAM EKSTRA SORE : TELUR CEPLOK	* NASI / TIM * RAWON DAGING (BB KHUSUS) * TEMPE GORENG / TEMPE BB MERAH (BB A) * TAUGE PENDEK, D. BAWANG * RP : BRONGKOS LABU SIAM MAKANAN PENUNGGU : RAWON DAGING	* NASI / TIM * OMELET MIE SOSIS (BB E) * TAHU KRISPI / TAHU FANTASI (BB B) * LODEH TERONG+KCG PANJANG (BB B) RP : SEMANGKA/JUS SEMANGKA SEMANGKA * RP, RS : SAYUR SARING	* NASI KUNING / TIM * AYAM BAKAR / AYAM BB RUJAK (BB A) * OREK TEMPE (BB E) * OSENG BUNCIS+WORTEL (BB E) RP : PUDING BUAH BUAH PEAR * RP, RS : SAYUR SARING
7 EKSTRA SIANG SIOMAY DAGING EKSTRA SORE : SOSIS BUNGA	* NASI / TIM * NUGET AYAM (BB KHUSUS) * AYAM BB KUNING (BB B) * SEMUR TAHU (BB C) * CAH SAWI PUTIH, SAWI HIJAU SOSIS (BB KHUSUS) * RP : CAH SAWI PUTIH & BAKSO MAKANAN PENUNGGU : NASI GORENG ORIENTAL	* NASI / TIM * PEPES TUNA (BB KHUSUS) (KLS I BKS DAUN) * BAKWAN JAGUNG (BB KHUSUS) (NS) / RENDANG TEMPE (BB A+B) * BENING BAYAM & LABUSIAM, JAGUNG MANIS (BB E) RP : JUS BUAH NAGA MELON * RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * KARE TELUR (BB B) * OSENG TAHU & TAUGE (BB D) * LODEH LABUSIAM & TEMPE (BB E + SANTAN) RP : PUDING WORTEL JERUK * RP, RS : SYR SARING

8 EKSTRA SIANG BOLA AYAM BAKAR EKSTRA SORE : OMELETTE +SAUS TOMAT	* NASI / TIM * OPOR DAGING (BB B) * BISTIK TEMPE (BB D) * CAH SAWI DAGING+BAKSO (BB KHUSUS) * RP : CAH WORTEL MAKANAN PENUNGGU : BIHUN GORENG	* NASI / TIM / LONTONG * TELUR REBUS * TAHU+TEMPE GORENG * SAYUR GADO-GADO (WORTEL, KC. PANJANG, TAUGE, TIMUN, DAUN SLA) * BB GADO-GADO (BB KHUSUS) * BALADO TELUR (BB A) * BACEM TAHU (BB E) * TUMIS KC. PANJANG+JAMUR TIRAM (BB E) RP : SUSU PISANG BARLIN * RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * AYAM GORENG KEMANGI / AYAM KEMANGI (BB B) * TEMPE BB RUJAK (BB A) * OSENG TERONG & TAHU (BB D) RP: PUDING BUAH NAGA+SUSU BUAH PEAR * RP, RS : SYR SARING
9 EKSTRA SIANG ABON AYAM EKSTRA SORE : TELUR PUYUH REBUS	* NASI / TIM * TELUR ASIN / TELUR CEPLOK * BALI TAHU (BB A) * TUMIS SAWI PUTIH+SOSIS (BB D) MAKANAN PENUNGGU : NASI GORENG MAREMA	* NASI / TIM * DGG GLG PRINTIL BB RENDANG (I) - RENDANG DAGING * SATE TEMPE (BB KHUSUS) * SUP WORTEL, JAGUNG MANIS, KC. POLONG (BB C) RP : SEMANGKA/JUS SEMANGKA SEMANGKA * RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * KARE AYAM+TAHU+WORTEL+ (BB B) - KENTANG (BB B) (BERKUAH) (I,III) RP: PUDING SUSU PISANG AMBON * RP, RS : SYR SARING
10 EKSTRA SIANG ROLLADE DAGING +SAUS TOMAT EKSTRA SORE : IKAN SUWIR	* NASI / TIM * SOTO DAGING + BIHUN + TAUGE PENDEK (BB KHUSUS) * PERKEDEL KENTANG (I) * TEMPE GORENG / TEMPE BB MERAH (BB A) * RP : SOTO DAGING MAKANAN PENUNGGU : SOTO DAGING	* NASI / TIM * AYAM BAKAR BB KECAP (BB KHUSUS) * REMPAH TAHU (BB KHUSUS) * BOBOR SAWI HIJAU+TAUGE (BB KHUSUS+SANTAN) RP : SUSU MELON * RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * MARTABAK TELUR (BB E) * BOTOK TEMPE+KEMANGI (I) * BALI TEMPE (BB A) * SAYUR ASEM KANGKUNG, JAGUNG MANIS (BB KHUSUS) RP: PUDING BUAH PISANG BARLIN * RP, RS : SYR SARING
11 EKSTRA SIANG LOAF AYAM BALUT TELUR EKSTRA SORE : SATE TELUR PUYUH BB KECAP	* NASI / TIM * SEMUR AYAM (BB C) * OREM-OREM TAHU (BB B) * CAH SAWI PUTIH, WORTEL, SAWI HIJAU (BB D) * RP : CAH WORTEL&SAWI PUTIH MAKANAN PENUNGGU : NASI GORENG SELIMUT	* NASI / TIM * ASEM-ASEM TUNA (BB B) - ACAR KETIMUN+WORTEL * SAMBAL GORENG TEMPE KEMANGI (BB A) RP : PEPAYA/JUS PEPAYA PEPAYA * RP, RS : SAYUR SARING	* NASI / TIM * BISTIK DAGING * BESENGE TAHU (BB E) * SUP SAWI DAGING+JAGUNG MANIS (BB C) RP: PUDING WORTEL BUAH PEAR * RP, RS : SAYUR SARING

b. Siklus menu makanan saring

1.1.2 SIKLUS MENU MAKANAN SARING

Siklus menu makanan saring dapat dilihat pada tabel 2 berikut :

Tabel 2. Siklus Menu Makanan Saring

		PEMERINTAH KABUPATEN MALANG RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG Jl. Panji No. 100 Telp 0341-395041 F nx 0341-395024 KEPANJEN-MALANG	
SIKLUS MENU MAKANAN SARING	No. Dok	FM/20.03/UNGR/SUD/IV/2013	
	Revisi	0	
	Tgl Berlaku	01/04/2023	
SIKLUS MENU 10 HARI MAKANAN SARING			
MENU	PAGI	SIANG	SORE
I	BUBUR HALUS TELUR AYAM REBUS JURUH	BUBUR HALUS DAGING GILUNG BB KARE BACEM TEMPE CAH SAWI PUTIH JUS BUAH NAGA	BUBUR HALUS LOAF AYAM SKOTEL TAHU BENING LABU SIAM PISANG AMBON
II	BUBUR HALUS TELUR PUYUH REBUS JURUH	BUBUR HALUS AYAM SERABUT TAHU SQUARE SUP WORTEL, MAKARONI JUS MELON	BUBUR HALUS IKAN SUWIR BESENGEK TEMPE SUP GAMBAS + BIHUN PISANG AMBON
III	BUBUR HALUS ABON SAPI JURUH	BUBUR HALUS ORAK ARIK TELUR TEMPE BB KUNING BENING LABU SIAM JUS PEPAYA	BUBUR HALUS SUP WORTEL + TAHU + BOLA AYAM PISANG AMBON
IV	BUBUR HALUS TELUR AYAM REBUS JURUH	BUBUR HALUS ROLADE AYAM SKOTEL TAHU TUMIS SAWI PUTIH JUS SEMANGKA	BUBUR HALUS BAKSO DAGING+WORTEL (BB KHUSUS) (I,III) TAHU KUKUS+SELEDRI (I,III) PISANG AMBON
V	BUBUR HALUS TELUR PUYUH REBUS JURUH	BUBUR HALUS DAGING GILUNG BB KARE TAHU SQUARE SUP WORTEL, KENTANG JUS BELIMBING	BUBUR HALUS ORAK ARIK TELUR+WORTEL TEMPE BB KECAP BENING GAMBAS PISANG AMBON
VI	BUBUR HALUS ABON SAPI JURUH	BUBUR HALUS LOAF AYAM TAHU FANTASI BENING LABU SIAM JUS SEMANGKA	BUBUR HALUS OREK TEMPE SUP WORTEL + BAKSO DAGING PISANG AMBON
VII	BUBUR HALUS TELUR AYAM REBUS JURUH	BUBUR HALUS LOAF TUNA OSENG TEMPE BENING GAMBAS JUS MELON	BUBUR HALUS AYAM SUWIR OSENG TAHU+TAOGE BENING LABU SIAM+WORTEL PISANG AMBON
VIII	BUBUR HALUS TELUR PUYUH REBUS JURUH	BUBUR HALUS TAHU SQUARE SUP WORTEL + MAKARONI + BOLA AYAM JUS BUAH NAGA	BUBUR HALUS ORAK ARIK TELUR TUMIS TEMPE BENING GAMBAS PISANG AMBON
IX	BUBUR HALUS ABON SAPI JURUH	BUBUR HALUS AYAM GLG BB KUNING TEMPE BB KECAP SUP LABU SIAM JUS SEMANGKA	BUBUR HALUS TELUR PUYUH BB KECAP LOAF TAHU CAH SAWI PUTIH PISANG AMBON
X	BUBUR HALUS TELUR PUYUH REBUS JURUH	BUBUR HALUS ROLADE DAGING REMPAH TAHU KUKUS BENING GAMBAS JUS MELON	BUBUR HALUS IKAN SUWIR SKOTEL TAHU BENING LABU SIAM PISANG BARLIN
XI	BUBUR HALUS TELUR AYAM REBUS JURUH	BUBUR HALUS LOAF AYAM TEMPE KECAP SUP WORTEL JUS PEPAYA	BUBUR HALUS TELUR PUYUH BB KECAP BESENGEK TAHU SUP GAMBAS + BIHUN PISANG AMBON

CATATAN : PENGOLAHAN TAHU DAN TEMPE DIKUKUS, TIDAK DIGORENG
TEMPE DIPOTONG KECIL SETELAH DIKUKUS

c. Siklus menu makanan penunggu

1.1.3 SIKLUS MENU MAKANAN PENUNGGU

Makanan penunggu diberikan untuk penunggu pasien VIP B, menggunakan siklus 10 hari. Siklus menu makanan penunggu dapat dilihat pada tabel 3 berikut :

Tabel 3. Siklus Menu 10 Hari Makanan Penunggu Pasien VIP B

MENU KE -	MENU
I	Cap Cay • Wortel+Sawi Putih+Sawi Hijau+Sosis+Bakso
II	Nasi Pecel • Nasi Putih • Telur Asin • Tempe Goreng • Kcg Panjang+Taoge+Sawi Hijau • Bumbu Pecel Pedas
III	Soto Ayam + Sambal • Nasi Putih • Soto Ayam • Kerupuk Udang • Sambal
IV	Nasi Goreng Jawa Pedas • Nasi+Telur+Ayam+Sawi Hijau • Telur Ceplok
V	Cap Cay Kuah • Wortel+Sawi Putih+Sawi Hijau+Sosis+Bakso
VI	Rawon Daging + Sambal • Nasi Putih • Rawon Daging • Kerupuk Udang • Sambal
VII	Nasi Goreng Oriental • Nasi • Telur+Sosis+Bakso+Ayam • Kacang Polong
VIII	Bihun Goreng • Mie Bihun • Sosis+Telur+Ayam+Bakso • Wortel+Sawi Hijau
IX	Nasi Goreng Marema (Mawut Arema) • Nasi Putih • Mie kuning • Telur+Ayam+Bakso+Sosis • Sawi Hijau
X	Soto Daging • Nasi Putih • Soto Daging • Kerupuk Udang • Sambal
XI	Nasi Goreng Selimut • Nasi • Telur+Sosis+Bakso

Lampiran 5. Form Penerimaan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

FORM PENERIMAAN BAHAN MAKANAN BASAH		PEMERINTAH KABUPATEN MALANG RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG Jl. Panglima No. 100 Telp. 0341 - 395041 Fax. 0341 - 395024 No. Dok : FM/08-03/JANG/RSUD/2019 Revisi : 1 Tgl. Berlaku : 01/02/2014			
Untuk Hari / Tanggal : Senin / 23 Desember 2024					
A. GOLONGAN LAUK PAUK	SAT	SPESIFIKASI	JML PESANAN	JML DATANG	
1 Ayam Giling	Kg	Segar, Lembut, Bagian dada, Tanpa kulit, kemasan / 1 kg	6		
2 Ayam Potong	Kg	Segar, Bersih, Bag Dada & paha, 12 ptg/kg, kemasan/5 kg	36,5		
3 Daging Bakso	kg	Baru, segar, tanpa MSG	9		
4 Dada Ayam	Kg	Segar, Tanpa tulang dan kulit	1,5		
5 Daging Sapi	Kg	Muda, Segar, Bag. Has dalam, Tanpa urat & lemak, kemasan/5 kg	28		
6 Daging Sapi Giling	Kg	Muda, Segar, Bag. Has dalam, Tanpa urat & lemak, kemasan/1 kg	7,5		
7 Ikan Bandeng	Kg	Bersih, Segar, tanpa kepala, tanpa ekor dan sirip, 4 ekor/kg, bersisik	0		
8 Ikan Patin	Kg	Bersih, Segar, tanpa kepala, ekor dan sirip, 3 ekor/kg	0		
9 Ikan Tuna	Kg	Segar, Tanpa Duri, Fillet	0		
10 Sosis Ayam	Pak	Baru, merek "Salam", Isi 750 g/pak	0		
11 Sosis Bakar	Kg	Baru, Merk "Salam" Isi 12, bentuk pendek	0		
12 Tahu	Bak	Segar, Padat, Bersih, Warna Putih	111		
13 Telur Asin	Btr	Baru, Bersih, Matang, tanpa cap	0		
14 Telur Ayam	Kg	Baru, Bersih, 60 gr / butir, 16 btr/kg	38		
15 Telur Puyuh	Kg	Baru, Bersih, kemasan per 1 kg	1,5		
16 Tempe Kedelai	Papan	Segar, Padat, Bersih, 600 gr/alir	36		
6(Senin)+12(Selasa)+12(Rabu)+6(Kamis)					
B. GOLONGAN SAYURAN					
1 Arcis	Kg	Segar, Muda, Tidak Berulat	0		
2 Baby Corn	Kg	Segar, Muda, Utuh, Bersih	0		
3 Bayam	ikat	Segar, Muda, Bersih, Daun Utuh, tanpa akar	20		
4 Bayam Daun	ikat	Segar, Muda, Bersih, Tanpa Akar	5		
5 Buncis	Kg	Segar, Muda, Tidak berulat	1		
6 Bunga Kol	Kg	Segar, Muda, Utuh, Tdk Berulat	1		
7 Daun Selada	Kg	Segar, Muda, Bersih, Daun Utuh	0,75		
8 Gambas	Kg	Segar, Muda, Bersih, Utuh	4		
9 Jagung Manis	Kg	Segar, Muda, Bersih	5		
10 Jamur Es	Kg	Baru, Putih, Bersih	0		
11 Jamur Tiram	Kg	Segar, Bersih, Putih	0		
12 Kangkung	ikat	Segar, Muda, Bersih, Daun Utuh, tanpa akar	0		
13 Kemangi	ikat	Segar, Muda, Bersih, tanpa bunga	0		
14 Kentang	Kg	Segar, Tua, Baik, @ 100 gr, 10 bh/kg	7		
15 Ketimun	Kg	Segar, Muda, Baik, ukuran sedang	8,5		
16 Kral	Kg	Segar, Muda, Bersih	0		
17 Kc. Panjang	Kg	Segar, Muda, Tidak Berulat, tanpa ujung	6		
18 Kc. Polong	Kg	Baru, Butiran Utuh	0		
19 Labu Slam	Kg	Segar, Muda, Baik	19		
20 Petersell	ikat	Segar, Muda, Daun Utuh	1		
21 Sawi Daging	Kg	Segar, Bersih, Daun Utuh	12		
22 Sawi Putih	Kg	Segar, Muda, Daun Utuh	8		
23 Sawi Hijau	Kg	Segar, Muda, Daun Utuh	6		
24 Taoge Panjang	Kg	Segar, Bersih	2		
25 Taoge pendek	Kg	Segar, Bersih	0,25		
26 Terong	Kg	Segar, Bersih, Baik	3		
27 Tomat Merah	Kg	Segar, Kulit Mulus, Matang, 60 g/butir	6		
28 Tomat Hijau	Kg	Segar, Muda, Baik	0		
29 Wortel	Kg	Segar, Muda, Baik	30		
C. GOLONGAN BUMBU					
1 Asam	Kg	Baru, Kering, Bersih	0,5		
2 Bawang Bombay	Kg	Segar, Bersih	0,5		
3 Bawang Merah Giling	Kg	Segar, Bersih, Giling	0		
4 Bawang Merah Iris	Kg	Segar, Tanpa Kulit, Iris Tipis, kemasan per 0,5 kg	3		
5 Bawang Merah Kupas	Kg	Segar, Tanpa Kulit	0		
6 Bawang Putih Giling	Kg	Segar, Bersih, Giling	0		
7 Bawang Putih Iris	Kg	Segar, Tanpa Kulit, Iris Tipis, kemasan per 0,25 kg	0,75		
8 Bawang Putih Kupas	Kg	Segar, Tanpa Kulit, kemasan per 0,5 kg	0,75		
9 Cabe Hijau Lalap	Kg	Segar, Tua, Utuh	0		
10 Cabe Merah Giling	Kg	Segar, Tua, Giling, Tanpa Biji	0		
11 Cabe Merah Iris	Kg	Segar, Tua, Iris Tipis, Tanpa Biji	0		
12 Cabe Merah Utuh	Kg	Segar, Tua, Iris kasar	0		
13 Cabe Rawit	Kg	Segar, Tua, Utuh	0		
14 Daun Brambang	Kg	Segar, Bersih	0,5		
15 Daun Jeruk Purut	ikat	Segar, Bersih, Daun Utuh	0		
16 Daun Pandan	ikat	Segar, Bersih	0		
17 Daun Salam	ikat	Segar, Utuh, Bersih	0		
18 Jahe	Kg	Segar, Tua, Bersih	0		
19 Jeruk Nipis	Kg	Segar, Bersih	0		
20 Kelapa Muda	Btr	Segar, Kupas, Parut	0		
21 Kelapa Tua	Btr	Segar, Parut, kemasan 1 butir	10		
22 Keluwak	Kg	Segar, Bersih	0		
23 Kemiri	kg	Baru, putih, tidak pecah	0		
24 Kencur	Kg	Segar, Bersih, tua	0		
25 Ketumbar	kg	Baru, Butiran Utuh	0		

27	Kunci	Kg	Segar, Bersih, tua	0	
28	Kunir	Kg	Segar, Bersih, tua	0	
29	Lengkuas	Kg	Segar, Bersih, tua	0	
30	Merica	Kg	Baru, Butiran Utuh	0	
31	Pala	ons	Baru, Butiran Utuh	0	
32	Prel	Kg	Segar, Bersih	0,5	
33	Sere	ikat	Segar, Bersih	0	
34	Sledri	Kg	Segar, Bersih	0,5	
35	Terasi	Kg	Kering, Enak	0	
D. GOLONGAN BUAH					
1	Apel Fuji	Kg	Segar, Masak, Manis, 5 bh/kg	0,5	
2	Anggur Hijau	Kg	Segar, Masak, Manis	0	
3	Anggur Merah	Kg	Segar, Masak, Manis	0,25	
4	Apel Manalagi	Kg	Segar, Masak, Manis, 125g/bh, 1 kg isi 8 buah	0	
5	Belimbing	Kg	Segar, Masak, 3-4 buah/kg	0	
6	Buah Naga	Kg	Segar, Masak, Manis	4	
7	Jambu air	Kg	Segar, Masak, Tidak Berulat	0	
8	Jeruk Baby	Kg	Segar, Masak, Manis	6	
9	Jeruk Lokal	Kg	Segar, Masak, Manis, 125g/bh, 1 kg isi 8 buah	0	
10	Melon	Kg	Segar, Masak, Manis	24	
11	Pepaya	Kg	Segar, Masak, Manis, jenis California	13	
12	Pir	Kg	Segar, Masak, Manis, 160-170 g/bh, 6 bh / kg	3	
13	Pisang Ambon	Buah	Segar, Masak, 125 g / buah, tidak berdebu, kulit kuning	180	30(Senin)+50(Selasa)+100(Kamis)
14	Pisang Barlin	Buah	Segar, Masak, 50-60 g / buah, tidak berdebu, bila berat 40-50 g maka setiap 3 buah dihitung 2 buah, kulit kuning	0	
15	Pisang Gajih	Sisir	Segar, Tua, Masak	2	
16	Salak	Kg	Segar, Masak, Manis, Jenis Pondoh	0	
17	Semangka	Kg	Segar, Tua, Tanpa Biji, Manis	30	
E. LAIN - LAIN					
1	Abon Sapi	Kg	Baru, tidak ada campuran	0	
2	Air kelapa	btr	Baru, segar	0	
3	Daun Pisang	ikat	Segar, Warna Hijau, Muda, Lebar	0	
4	Kapsul kutuk	Botol	Baru, Isi 60 kapsul/botol	0	
5	Kerupuk kecil	Kg	Baru, bersih, kering	0	
6	Kulit pangsit	kg	Baru, bersih	0,2	
7	Lontong	Bh	Baru, Tekstur padat dan kesat	140	selasa
8	Malkist Abon	bks	ROMA, 105 gr	0	
9	Malkist Asin	bks	AIM Biscuit, 300 gr	0	
10	Tepung Panir	kg	Baru	0	
11	Roti Tawar	Bks	Baru, Merk "Sari Roti"	2	

Kepanjen, 22 November 2024
Penerima,

Ema Hanifah.N.S.Gz

Lampiran 6. SOP Penerimaan Bahan Makanan Basah di Instalasi Gizi RSUD Kanjuruhan Kabupaten Malang

 RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN		
	Nomor Dokumen SPO/WADIRYAN/GIZU/17	No. Revisi: 02	Halaman: 1 dari 2
STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL SPO	Tanggal Terbit 28 September 2022	Ditetapkan Plt. Direktur  dr. ROEL F. ABOWO, Sp.EM NIP. 197605282014101001	

- Pengertian** : Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima disesuaikan dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan
- Tujuan** : Sebagai pedoman dalam langkah-langkah penerimaan bahan makanan di Instalasi Gizi
- Kebijakan** : Keputusan Direktur Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang Nomor: 188.4/64.A/KEP/35.07.208/2022 tentang Kebijakan Pelayanan Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah Kanjuruhan Kabupaten Malang.
- Prosedur** : A. Pelaksana kegiatan penerimaan adalah petugas pemeriksa yang ditunjuk oleh Kepala Instalasi Gizi barang yang telah mendapat Tugas Penerima Barang dan Jasa Rumah sakit dari Direktur Rumah Sakit Umum Daerah "Kanjuruhan" Kepanjen Kabupaten Malang;
- B. Prosedur penerimaan adalah:
1. Petugas penerima barang memeriksa satu persatu bahan makanan yang baru datang untuk mengetahui kualitas dan kuantitas (harus sesuai dengan surat pesanan dan spesifikasi bahan makanan) dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Jika bahan makanan yang datang jumlahnya kurang dari pesanan maka rekanan harus segera melengkapi jumlahnya sesuai pesanan;
 - b. Jika bahan makanan rusak atau tidak sesuai spesifikasi maka rekanan harus segera mengganti sesuai dengan spesifikasi bahan makanan;

 RSUD KANJURUHAN KABUPATEN MALANG	PENERIMAAN BAHAN MAKANAN		
	Nomor Dokumen SPONWADIRYANGIZH17	No. Revisi: 02	Halaman: 2 dari 2

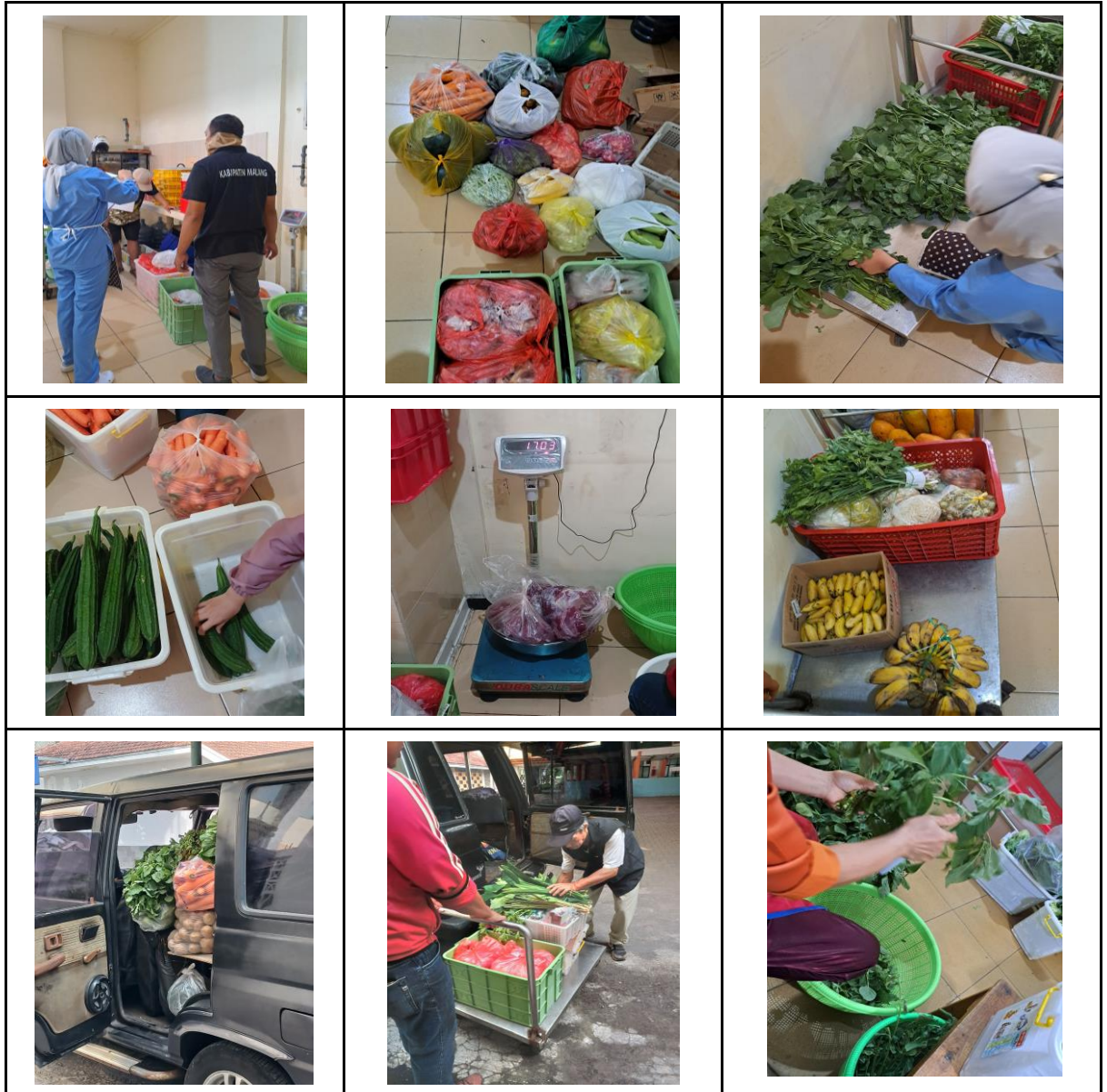
- c. Jika jumlah bahan makanan yang datang lebih banyak dari pesanan maka petugas penerima bahan makanan Instalasi Gizi harus segera mengembalikan kepada rekanan
2. Bahan makanan yang telah diterima dan tidak segera digunakan harus langsung disimpan di gudang penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan (bahan makanan kering disimpan di gudang kering oleh petugas gudang dan bahan makanan basah disimpan di coldroom, chiller dan freezer oleh pelaksana masak).
3. Bahan makanan basah yang telah diterima dan akan digunakan langsung dibawa keruang persiapan.

Unit Terkait : -

Lanjutan SOP Penerimaan Bahan Makanan Basah

B. Prosedur penerimaan adalah:

1. Petugas penerima barang memeriksa satu persatu bahan makanan yang baru datang untuk mengetahui kualitas dan kuantitas (harus sesuai dengan surat pesanan dan spesifikasi bahan makanan) dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Jika bahan makanan yang datang jumlahnya kurang dari pesanan maka rekanan harus segera melengkapi jumlahnya sesuai pesanan
 - b. Jika bahan makanan rusak atau tidak sesuai spesifikasi maka rekanan harus segera mengganti sesuai dengan spesifikasi bahan makanan
 - c. Jika jumlah bahan makanan yang datang lebih banyak dari pesanan maka petugas penerima bahan makanan instalasi gizi harus segera mengembalikan kepada rekanan
 - d. Jika bahan makanan sering tidak datang sesuai dengan waktu yang telah disepakati maka pihak instalasi gizi harus memberikan ketegasan :
 - 1) 2x secara berturut => teguran secara lisan kepada pihak rekanan
 - 2) 4x secara berturut => memberikan surat peringatan kepada pihak rekanan

Lampiran 7. Dokumentasi

Lampiran 8. Ruang Penerimaan Bahan Makanan

