

LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Wawancara

Lembar Wawancara Gambaran Sistem Pengadaan Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai

Hari/ tanggal :

IDENTITAS INFORMAN

Nama :

Jabatan :

Jenis Kelamin :

PERTANYAAN

A. Perencanaan Kebutuhan Makanan Kering

No	Pertanyaan
1.	Perencanaan kebutuhan bahan makanan direncanakan untuk berapa lama?
Jawaban: Informan 1: Perencanaan tu ya untuk setahun Informan 2: Kami menganggarkan untuk 1 tahun Informan 3: Setahun Informan 4: Bahan makanan kering untuk 1 tahun	
2.	Siapa saja yang terlibat dalam perencanaan kebutuhan bahan makanan tersebut?
Jawaban: Informan 1: ada pj bahan makanan, pemegang kartu stok, ahli gizi shift, Ka. Instalasi dan Ka. Ruangan, teman-teman nutrisisionist juga untuk menetapkan harga soalnya sebelum menetapkan harga nutrisisionist ni semua diturunkan utk survei pasar Informan 2: Ka. Instalasi, ahli gizi tim yg shift karena kami survey barang kan terlibat dalam masukin harga, ketika survey harga tim shift di turunkan semua, untuk perencanaan Ka. Instalasi dan pj bahan makanan bikin laporan setiap hari	

<p>Informan 3: ada pj bahan maknan, pemegang kartu stok, ahli gizi shift, Ka. Instalasi dan Ka. Ruangan, teman-teman nutrisisionist juga untuk menetapkan harga soalnya sebelum menetapkan harga nutrisisionist ni semua diturunkn untuk survey pasar</p> <p>Informan 4: kering ada pemegang barangnya masing-masing, cuman kakak yang buat bonnya karena PJ bahan makanan, karena kartu stock ni tim shift dibagi untuk megang setiap bahan makanan masing-masing tapi kakak yang merekap diakhir</p>	
3.	<p>Apa saja langkah-langkah yang dilakukan dalam melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan?</p>
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Sebelum perencanaan survey pasar dulu, perhitungan siklus 1 periode ditetapkan dengan kalender (10 hari), pemeriksaan kartu stok ada, penentuan spesifikasi dari intalasi maunya gimana</p> <p>Informan 2: Yang pertama merencanakan jumlah berapa pasien yang dilayani, jumlah berapa barang-barang nya dalam setahun, survey harga, terus dibikin bon, diajukan ke bagian pelayanan untuk diajukan ke tahap berikutnya</p> <p>Informan 3: Lihat data jumlah pasien rata-rata perbulan/perharinya berapa, dilakukan survey harga pasar bm basah dan kering, baru perencanaan, terus diantar ke bagian atas</p> <p>Informan 4 : Patokan berapa rata-rata pasien yang dilayani, dibikin perencanaannya berapa jumlah yang dibutuh dari siklus menu juga, lihat kartu stock, sebelum dikasi keatas kita ada survey harga pasar juga</p>	
4.	<p>Apakah sebelum melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan survey pasar?</p>
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Pasti ada</p> <p>Informan 2: Iya survey tidak di satu pasar, misalnya 2/3 pasar yang di survey untuk segar, untuk keringnya supermarket besar yang lengkap lebih dari 1/ 2 supemarket di survey</p> <p>Informan 3: Ada</p> <p>Informan 4: Ada</p>	
5.	<p>Bagaimana langkah-langkah melakukan perhitungan kebutuhan makanan kering?</p>

<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Perhitungan bahan makanan kering berdasarkan menu, kalau kering contoh susu, pasien yg datang tidak bisa di prediksi sehingga kita pengeluaran barang-barang kita itu berdasarkan menu</p> <p>Informan 2: Kita lihat dari jumlah pasien dari tahun sebelumnya dijadikan patokan, kita lihat dari anggaran BLU nya semisal tidak cukup untuk setahun cukupnya untuk yang 9 bulan yaudah dari yang 9 bulan itu kita jalankan, kering basah sama aja</p> <p>Informan 3: Ada sih tapi saya kurang tau</p> <p>Informan 4: Biasanya ada, cuman perhitungannya tu ada dari Ka. Instalasi biasanya, penanggung jawab bahan makanan tinggal terima baru pesan ke rekanan lagi</p>	
6.	Apakah dilakukan penetapan jumlah pasien yang dilayani sebelum melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan kering?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: ada, dari rata-rata jumlah pasien yang dilayani tahun lalu</p> <p>Informan 2: Iya ditetapkan tapi dari rata-rata tahun lalu ditambah 10%, dari jumlah pasien tahun lalu perbulannya+ 10% untuk jaga-jaga agar tidak ada inflasi kenaikan pasien</p> <p>Informan 3: Penetapan jumlah pasien berdasarkan tahun lalu tadi</p> <p>Informan 4: Lihat rata-rata pasien biasanya, tapi menetapkannya gabisa yang hari ni harus segini, ga mungkin diluar itu ga dilayani makanya rata-ratanya</p>	
7.	Apakah dilakukan perhitungan macam dan kebutuhan bahan makanan kering dalam 1 siklus menu?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Perhitungan siklus 1 periode ditetapkan dengan kalender (10 hari)</p> <p>Informan 2: Ya</p> <p>Informan 3: Gak ada, karena dalam 1 tahun, karena menu tu sifatnya gampang berubah tergantung bahan makanan apa yang masih banyak, jadi siklus menu tu ga netap itu itu aja bisa berubah-ubah</p> <p>Informan 4: Biasanya kita perhitungan tu pemakaian dalam perbulan tu ada berapa</p>	

B. Pemesanan Bahan Makanan Kering

No	Pertanyaan
1.	Apakah dilakukannya pemeriksaan terhadap stok bahan makanan tersedia di gudang penyimpanan?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Tentu ada</p> <p>Informan 2: Iya</p> <p>Informan 3: Ada</p> <p>Informan 4: Ada, biasanya orang atas tiap bulan ada periksa kesini juga sesuai ga sisa kartu stok sama yg di dalam gudang</p>	
2.	Siapa saja yang terlibat dalam proses pemesanan bahan makanan?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Pemesanan Kepala Instalasi dan PJ bahan makanan</p> <p>Informan 2: Kepala Instalasi dan PJ bahan makanan</p> <p>Informan 3: Penanggung jawab bahan aja sih, penanggung jawab bahan kan dah tau angkanya jadi dia yang mesan</p> <p>Informan 4: Penanggung jawab bahan makanan</p>	
3.	Apa saja langkah-langkah yang dilakukan dalam pemesanan bahan makanan?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Kita tinggal buat bon pemesanan, sebelumnya cek dulu stok bahan makanan, kemudian serahkan kepada rekanan, kemudian datang barang kita terima dan simpan</p> <p>Informan 2: Pertama bikin bon, berapa angkanya, kemudian dikasi ke rekanan pihak ke 3, kemudian pihak ke 3 antar barang sesuai dengan dipesan jumlah dan spesifikasinya</p> <p>Informan 3: Pertama kita lihat berapa jumlah pasien, lihat apa menu di hari esok, misal kayak sayur tumis/sayur asem misal ada pakai jagung tongkol berarti hari itu bisa berlebih terus diatmbah lagi di hari itu ada menu snacknya jagung rebus biasa lebih banyak pemesananya, berarti liat menu dan jumlah pasiennya</p>	

Informan 4: Tau jumlah yang akan dipesan dalam 1 tahun, liat stok di gudang jika masih ada banyak tidak dipesan, bikin bon, ke rekanan	
4.	Kapan pemesanan bahan makanan dilakukan?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Pemesanan bahan makanan kering & olahan itu kita lakukan 3 kali dalam sebulan, untuk segar itu harus setiap hari</p> <p>Informan 2: Pemesananya segar setiap hari, kering 3 kali sebulan, setiap tgl 5, 15, 25, kecuali roti, mie kuning, mie tiaw sesuai permintaan pasien ruangan VIP, sengaja dibkin gini supaya mencegah terjadinya penumpukan barang</p> <p>Informan 3: Pertanggal 5, 15, 25</p> <p>Informan 4: 3 kali dalam sebulan</p>	

C. Pembelian Bahan Makanan Kering

No	Pertanyaan
1.	Apa saja kebijakan tertentu dari rumah sakit terkait prosedur kegiatan pembelian bahan makanan?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Kebijakan saat perjanjian kontrak terhadap rekanan yang dilakukan pihak manajemen</p> <p>Informan 2: Kebijakan tertentu tidak ada, balik ke gizi antar barang sesuai spesifikasi</p> <p>Informan 3: Kalau dari RS tidak ada, balik lagi ke gizi sesuai dengan spesifikasi</p> <p>Informan 4: Ada sama pihak manajemen pas perjanjian kontrak</p>	
2.	Bagaimana perencanaan anggaran pembelian bahan makanan dilakukan di RSUD Kota Dumai? Dan dari mana sumber anggarannya?

<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Perencanaan selalu untuk 1 tahun pakai berat kotor aja karna masih banyak yang terbuang, jika tidak cukup masuk ke dana APBDP, biasanya kalau ada sisanya lagi baru ke dana BLUD RS</p> <p>Informan 2: Perencanaan anggaran 1 tahun, biasanya diajukan dulu ke APBD Dumai, APBD kan butuh waktu untuk pengesahan, sebelum pengesahan biasanya menggunakan dana RS dulu BLUD</p> <p>Informan 3: Sumber dana dari APBD/BLUD tergantung dari pemerintah kasihnya dana apa</p> <p>Informan 4: Sumber anggaran APBD dan BLUD</p>	
3.	<p>Bagaimana proses pembelian bahan makanan dilakukan? Apakah sistem belanja langsung, tender, atau lelang?</p>
<p>Jumlah:</p> <p>Informan 1: Tender</p> <p>Informan 2: Kita ditunjuk langsung, proses pembelian selain pihak instalasi yg terlibat ya rekanan, kalau dalam pengadaan pihak manajemen yang lakukan penawaran melalui pengumuman di media untuk selanjutnya harga itu manajemen</p> <p>Informan 3: Tender</p> <p>Informan 4: Sistem pembelian tender</p>	
4.	<p>Siapa yang melakukan semua proses pembelian bahan makanan? Apa hanya pihak instalasi gizi atau ada campur tangan lain?</p>
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Rekanan</p> <p>Informan 2: Rekanan pihak ke 3</p> <p>Informan 3: Pihak ketiga rekanan</p> <p>Informan 4: Yang terlibat dalam pembelian selain instalasi gizi, rekanan aja</p>	
5.	<p>Kapan proses pembelian bahan makanan dilakukan? dan bagaimana pengaturan waktu untuk pembelian bahan makanan kering?</p>

Jawaban:	
Informan 1: Perencanaan setahun sekali, pembelian segar kering setiap hari, kering dan olahan 3 kali dalam sebulan	
Informan 2: Kering dan olahan 3 dalam sebulan, basah setiap hari	
Informan 3: Per 3 kali dalam sebulan	
Informan 4: Bahan kering 3 kali dalam sebulan	
6.	Bagaimana SOP pelaksanaannya di RSUD Kota Dumai?
Jawaban:	
Informan 1: Ada di SOP	
Informan 2: Lihat di SOP RS Dumai ada dek	
Informan 3: Pihak manajemen yang tau	
Informan 4: Barang yang datang pun harus sesuai spesifikasi dari kita kalau ga itu dibalikan ke rekanan	

D. Penerimaan Bahan Makanan

No	Pertanyaan
1.	Siapa saja yang terlibat dalam proses penerimaan bahan makanan?
Jawaban:	
Informan 1: Teman ahli gizi yang shift	
Informan 2: Nutrisionist shift dengan pihak ke 3, karena mereka yang ngantar barang	
Informan 3: Ada Nutrisionist shift	
Informan 4: Penanggung jawab penerimaan bahan makanan dan nutrisionist tim shift	
2.	Bagaimana bentuk penerimaan bahan makanan yang dilakukan?
Jawaban:	
Informan 1: Timbang, misalnya beras datang kita pesan 400 kg berartikan 1 goni tidak perlu kita timbang (1 goni 10 kg), kemudian kita sesuaikan spesifikasinya dengan yg kita pesan	
Informan 2: Pihak nutrisionist yang shift melihat barang yang datang sesuai spesifikasi atau tidak, kalau tidak ya dibalikan	

	<p>Informan 3: Ketika bahan makanan datang kami membawa bon permintaan, cocokan jumlahnya dan spesifikasinya, dibawa ke gudang penyimpanan atau langsung diolah</p> <p>Informan 4: Melihat barang dengan spesifikasinya, lihat jumlah sesuai engga dengan yang harus kita terima</p>
3.	Apakah bahan makanan yang diterima sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan?
	<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Untuk kering dan olahan ini sesuai, kalau pun tidak sesuai nanti akan diantar lagi sesuai dengan spesifikasi itu</p> <p>Informan 2: Barang yang datang pun harus sesuai spesifikasi dari kita kalau ga itu dibalikan ke rekanan, balikan sebelum bon baru masuk untuk bahan kering</p> <p>Informan 3: Kadang ada iya, kadang ada engga</p> <p>Informan 4: Tidak selalu sesuai</p>
4.	Apakah bahan makanan yang diterima sesuai dengan jumlah yang telah dipesan?
	<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Untuk kering dan olahan ini sesuai, kalau pun tidak sesuai nanti akan diantar lagi sesuai dengan jumlahnya itu</p> <p>Informan 2: Seharusnya harus sesuai, tapi ada barang tertentu yang emang tidak sesuai, bisa cicil antarnya penting sebelum bon tanggal baru masuk</p> <p>Informan 3: Kalau bahan makanan kering iya, kalau bahan makanan basah ada lebih-lebih dikit</p> <p>Informan 4: Jumlah bahan makanan sesuai</p>
5.	Apakah dilakukan uji organoleptic terhadap bahan makanan yang diterima?
	<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Uji organoleptik tidak, tapi kita lihat kualitas barangnya saja, expired kita lihat juga</p> <p>Informan 2: Tidak kalau bahan kering</p> <p>Informan 3: Ada</p> <p>Informan 4: Bahan makanan yang diterima ada dilihat dari bungkus kemasan, expirenya dan tanggal pengirimannya</p>
6.	Bagaimana dengan bahan makanan yang tidak memenuhi spesifikasi?

Jawaban:	
Informan 1: Kita kembalikan lagi, dibalikan di hari itu juga, sebelum bon baru datang, misal bon tanggal 15, sebelum tanggal bon 25 sudah harus diantar, karena tanggal 25 sudah pakai bon baru	
Informan 2: Diganti dihari yang sama kalau toko masih buka, kalau sudah tutup toko rekanan yang ngambil barang ya besok diganti	
Informan 3: Dibalikan ke rekanan, balikan sebelum bon baru masuk untuk bahan kering	
Informan 4: Dibalikan ke rekanan	
7.	Adakah ruang khusus untuk penerimaan bahan makanan?
Jawaban:	
Informan 1: Ruang khusus penerimaan sejauh ini belum ada, ya kita bikin saja ada pintu dan diantara tempat pengolahan snack dan pencucian bahan makanan itu, karena disini ruangan kita masih terbatas namanya juga rumah sakit lama	
Informan 2: Tidak ada, langsung ke gudang kering aja	
Informan 3: Gada si ruang khusus	
Informan 4: Gudang kering ruang penerimaannya, namun karna disini ruangnya juga kurang memadai ada kita simpan digudang basah	
8.	Apakah tempat penerimaan bahan makanna dapat dicapai oleh kendaraan pengantar barang?
Jawaban:	
Informan 1: Bisa	
Informan 2: Bisa	
Informan 3: Bisa tepat sampai batas pintu luar aja	
Informan 4: Tempat penerimaan bahan makanan bisa dicapai kendaraan	
9.	Apakah ruang penerimaan bahan makanan dilengkapi dengan peralatan yang lengkap?
Jawaban:	
Informan 1: Iya ada seperti timbangan, troller, tmpat pencucian sudah bersebelahan	
Informan 2: Ada	
Informan 3: Ruang penerimaan ada dilengkapi peralatan lengkap	
Informan 4: Ada peralatan lengkap	
10.	Apakah tersedia tempat sampah di ruang penerimaan bahan makanan?

<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Ada</p> <p>Informan 2: Ada</p> <p>Informan 3: Ada</p> <p>Informan 4: Ada tempat sampah</p>	
11.	Bila ya, bagaimana keadaan tempat sampah?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Ada itu diruang pencucian</p> <p>Informan 2: Selalu ada yang ganti plastiknya dek</p> <p>Informan 3: Keadaan tempat sampah ada spesialis CS nya yang ganti plastik sampahnya</p> <p>Informan 4: Keadaannya kayak di situ gudang kering</p>	
12.	Apakah tersedia alat pembunuh serangga ditempat penerimaan tersebut?
<p>Jawaban:</p> <p>Informan 1: Kita sebenarnya ada petugas pest control, jadi kalau untuk satwa-satwa itu seperti, kucing, tikus, kecoa, lalat itu tugasnya pest control, bukan dari instalasi gizi</p> <p>Informan 2: Kill pest ada kayaknya di atas lemari</p> <p>Informan 3: Alat pembunuh serangga ada kill pest di ruang penerimaan</p> <p>Informan 4: Alat pembunuh serangga engga ada sih</p>	

Lampiran 2 Daftar Ceklist

**Daftar Ceklist Dokumen Kelengkapan Pada Gambaran Sistem Pengadaan
Bahan Makanan Kering Di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai**

No	Item	Ya (√)	Tidak (√)	Keterangan
1.	Siklus menu	√		
2.	Pedoman menu	√		
3.	Jumlah pasien	√		
4.	Survey pasar	√		
5.	Standar porsi	√		
6.	Standar resep		√	
7.	SOP	√		Tidak umum
8.	Daftar pesanan bahan makanan	√		
9.	Spesifikasi bahan makanan	√		
10.	Kontrak rekanan	√		Tidak umum
11.	Laporan penerimaan bahan makanan	√		

Lampiran 3 Hasil Observasi

SIKLUS MENU 10 HARI
BULAN JANUARI - MARET 2025

HARI	PAGI	SIANG	MALAM
1	Nasi Goreng (MB) Telur Opor (ML) Sayur Kimlo (ML)	Ayam Tauco Tempe Mendoan Urap (MB) Tumis Sayuran wortel, bunga kol, brokoli (ML)	Opor ikan Kering Tempe (MB) Tempe Goreng (ML) Acar Timun, Kacang Panjang, Wortel
2	Lontong Tauco (MB) Telur Omelet (ML) Tumis Sayuran buncis, wortel (ML)	Ayam Gulai (ML) Ayam Balado (MB) Tempe Oseng Capcay wortel, buncis, bunga kol, jagung muda, bengkoang, kacang arcis, sawi hijau	Ikan Tauco Tempe Bacem Goreng Sayur Asem labu siam, kacang panjang, terong, daun melinjo, kacang tanah
3	Nasi Uduk (MB) Telur Gulai (ML) Tumis Sayuran buncis, wortel, labu siam (ML)	Ayam Semur Tahu Fantasi Sop Sayuran buncis, wortel, kentang, bunga kol	Ikan acar Kering Tempe (MB) Tempe Goreng (ML) Sup Lodeh labu siam, kacang panjang, terong, daun melinjo
4	Bubur Ayam	Ayam Kalio Tahu Goreng Pecel kacang panjang, kangkung, bayam, toge, timun (MB) Bening Sayuran wortel, toge, kacang panjang	Gulai Ikan Tempe Goreng Tumis Sayuran wortel, bunga kol, brokoli
5	Nasi Goreng (MB) Telur Bumbu Tomat Tumis Sayuran buncis, wortel, labu siam	Ayam balado (MB) Ayam Acar (ML) Tempe Mendoan Sop sayuran buncis, wortel, kentang, bunga kol	Opor Ikan Tempe Oseng Sayur Kerry timun, kacang panjang, wortel
6	Bubur sum-sum kacang hijau Tumis labu siam + wortel	Ayam Bakar Kering Tempe (MB) Tempe Goreng (ML) Capcay wortel, buncis, bunga kol, jagung muda, hengkoang, kacang arcis, sawi hijau	Kalio Ikan Tempe Bumbu Kuning Tumis Sayuran Oyong, wortel, tauge, soun
7	Bubur Ayam	Ayam Gulai Tahu Oseng Sop sayuran buncis, wortel, kentang, bunga kol	Acar Ikan Tempe Bacem Tumis Sayuran labu siam, buncis, wortel

Gambar 5 Contoh Siklus Menu 10 Hari
(Sumber: RSUD Dumai)

STANDAR SAYURAN

NAMA BAHAN	TUMIS WORTEL BUNGA KOL BROKOLI	KIMLO	ACAR	CAP CAY
WORTEL	3 KG	3 KG	2,5 KG	2 KG
BUNGA KOL	3,5 KG			3 KOL
LABU SIAM		3 KG		
KACANG PANJANG			3 KG	
TIMUN			3,5 KG	
BUNCIS				2 KG
JAGUNG MUDA				1 KG
BENGOANG				1 KG
KACANG ARCIS				0,5 KG
BROKOLI	1 KG			
SOUN		3 ONS		
SAWI HIJAU				0,5 KG

NAMA BAHAN	PECEL	URAP	CAH TOGE WORTEL	SAYUR GURIH
KACANG PANJANG	1 KG	1 KG		
KANGKUNG	5 IKAT	5 IKAT		
BAYAM	5 IKAT	5 IKAT		
TOGE	2 KG			
TIMUN	1 KG			
KACANG TANAH	7 ONS			
KELAPA PARUT		2 BUTIR		
TAUGE		1 KG	2 KG	
WORTEL		1 KG	3,5 KG	3 KG
LABU SIAM				3 KG

NAMA BAHAN	ORAK ARIK	TUMIS TAUGE TAHU	SAYUR KATUK JAGUNG MANIS	TUMIS BUNCIS WORTEL
BUNCIS	3 KG			3 KG
WORTEL	3 KG			3,5 KG
TAUGE		2 KG		
TAHU		50 BUAH		
DAUN KATUK			10 IKAT	
JAGUNG MAINS			2 KG	

NAMA BAHAN	TUMIS TAUGE KANGKUNG	BENING BAYAM TOGE BAYAM TAUGE	CAH KANGKUNG
TAUGE	2 KG	2 KG	
KANGKUNG	20 IKAT	20 IKAT	25 IKAT

Gambar 6 Contoh Pedoman Menu
(Sumber: RSUD Dumai)

**KEKUATAN PASIEN BULAN DESEMBER 2024
INSTALASI GIZI RSUD KOTA DUMAI**

RUANG	TANGGAL DIET	2024																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	JMLH	
VIP	MS	14	12	8	8	10	7	8	12	10	11	0	5	6	7	7	16	16	10	11	6	11	11	11	11	11	11	10	13	20	14	13	7	325
	ML	14	13	15	13	12	10	13	12	12	12	9	13	11	13	16	12	11	7	5	7	14	10	11	15	20	13	7	9	7	20	259		
	MS	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	4	3	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	7		
	BA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	MC	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	MLP	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	MS TKTP	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	ML TKTP	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	MS DD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	ML DD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	MS DD R. PURIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	ML DD R. PURIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	MS DD RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	ML DD RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	MS DD RG R. PURIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
ML DD RG R. PURIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML DD RP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML DD DH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS DD DH	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML DD DJ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS DD DJ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML DD DJ RP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS DD DJ RP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML DD TP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML TP RG D3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS RG R. PURIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML R. PURIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS T. SERAT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML R. SERAT	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML RP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS RP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML TP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS TP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML DH RP RG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MS DL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
ML DL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			

Gambar 7 Contoh Data Jumlah Pasien
(Sumber: RSUD Dumai)

STANDAR MAKANAN DAN STANDAR PORSI DIET PASIEN

➤ DIET MAKANAN BIASA 2121,5 KALORI

Waktu	Jenis	Penukar	Gram	Kalori
Pagi	Makanan Pokok	1,5	150	262,5
	Lauk Hewani	1	50	50
	Lemak	½	2,5	25
Snack	Aneka Kue	1	125	242
Siang	Makanan Pokok	2	150	350
	Lauk Hewani	1	50	50
	Lauk Nabati (Tahu/Tempe)	1	50/110	75
	Sayur	1	100	25
	Buah	1	100	50
	Lemak	2	10	100
Snack	Aneka Gorengan	1	125	242
Malam	Makanan Pokok	2	150	350
	Lauk Hewani	1	50	50
	Lauk Nabati (Tahu/Tempe)	1	50/110	75
	Sayur	1	100	25
	Buah	1	100	50
	Lemak	2	10	100

➤ DIET MAKANAN LUNAK 1780 KALORI

Waktu	Jenis	Penukar	Gram	Kalori
Pagi	Makanan Pokok	1	400	175
	Lauk Hewani	1	50	50
	Lemak	½	2,5	25
Snack	Bolu/Puding	1	50	190
Siang	Makanan Pokok	1	400	175
	Lauk Hewani	1	50	50
	Lauk Nabati (Tahu/Tempe)	1	50/110	75
	Sayur	1	100	25
	Buah	1	100	50
	Lemak	2	10	100
Snack	Bolu/Puding + susu full cream	1	50	240
Malam	Makanan Pokok	1	400	175
	Lauk Hewani	1	50	50
	Lauk Nabati (Tahu/Tempe)	1	50/110	75
	Sayur	1	100	25
	Buah	1	100	50
	Lemak	2	10	100
	Susu full cream	1	30	150

Gambar 8 Contoh Standar Porsi

(Sumber: RSUD Dumai)

Instalasi Gizi RSUD
Dumai

PESANAN BAHAN MAKANAN

Hari: Selasa Tgl: 25 Juni 2024

NO	NAMA BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH	KETERANGAN
1	AGAR-AGAR	KTK	10 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
2	ASAM JAWA	PAK	10 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
3	ASAM KANDIS	KG		
4	BIHUN	KG	9 ✓	(24/6/24) Batah. Ulsn
5	CHERRY MERAH	ONS		
6	COKLAT BATANG	KG	12 ✓	25/6/24 pinda-wanda
7	CUKA	PAK	5 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
8	GARAM HALUS	PAK	1 ✓	(24/6/24) Batah. Ulsn
9	GULA DONAT	BKS		
10	GULA PASIR	KG	250 ✓	25/6/24 pinda-wanda
11	GULA MERAH	KG	20 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
12	GULA RENDAH KALORI	KTK	20 ✓	20/6/24 (CHTA)
13	JAGUNG KALENG	KLG	30 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
14	KACANG POLONG	KLG	20 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
15	KECAP	BTL	6472 ✓	24/6/24 (Kaya Protein)
16	KERUPUK	BKS	2 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
17	KEJU LEMBATAN	BKS	10 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
18	KEJU LELEH	KTK	5 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
19	MIE KWE TIAU	KG		
20	MIE KUNING	KG		
21	MINYAK KEMASAN	LITER	150 ✓	149 v pinda-wanda 24/24 + GL (20/24) KTA
22	MINYAK JAGUNG	LITER	2 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
23	MESIS	BKS	10 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
24	VLA BUBUK INSTAN	KTK	10 ✓	
25	MARGARIN	BKS	90 ✓	25/6/24 Batah. Ulsn
26	MISOA	BKS	15 ✓	(24/6/24) Batah. Ulsn
27	COCO SARI KELAPA	BKS		
28	AGAR-AGAR JELI	KTK	20 ✓	(24/6/24) Batah. Ulsn
29	AGAR-AGAR JELI COKLAT	KTK	10 ✓	(24/6/24) Batah. Ulsn
30	PASTA	BTL	12 ✓	Pandan 6. mdrva 6 24/6/24 Batah. Ulsn
31	ROTI PUTIH	RKS		
32	RAGI ROTI	BKS	2 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
33	SAOS	BTL		
34	SELAI	BTL	3 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
35	SUSU CAIR	KTK		
36	SUSU BUBUK FULL CREAM	KTK	10 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
37	SUSU FORMULA BAYI HIPOALERGENIK	KLG		
38	SUSU FORMULA BAYI BB1R	KTK	20 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
39	SUSU FORMULA BAYI GIZI BURUK	KLG		
40	SUSU FORMULA BAYI GIZI KURANG	KTK		
41	SUSU FORMULA SOYA BAYI ANTI ALERGI	KTK		
42	SUSU BAYI PREMATUR	KLG		
43	SUSU KHUSUS DIET HATI	KTK		
44	SUSU KHUSUS DIET GINJAL	KTK		
45	SUSU TINGGI PROTEIN	KTK		
46	SUSU DIABETES	KTK	36 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
47	SUSU Rendah lemak	KTK	96 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
48	SUSU KENTAL MANIS PUTIH	KLG	15 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
49	SUSU KENTAL MANIS COKLAT	KLG	5 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
50	SPONGE 28	KG	3 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
51	SOUN	KG		
52	TEPUNG BERAS	BKS	60 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
53	TEPUNG MEIZENA	KTK	15 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
54	TEPUNG TERIGU PROTEIN Rendah Sedang	KG	120 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
55	TEPUNG TERIGU PROTEIN TINGGI	KG	48 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
56	TEPUNG KANJI	BKS	40 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
57	TEPUNG COKLAT	KTK	6 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
58	TEPUNG PANIR	KG		
59	TEPUNG IKAN LELE	KG		
60	THE	PAK	2 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
61	TAUCO	BTL		
62	TERASI	PAK	5 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
63	UDANG KECEPAI	KG	1 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn
64	UDANG EBI	KG		
65	VANILLI	KTK	5 ✓	24/6/24 Batah. Ulsn

Supplier: 

Kepala Instalasi: 

Gambar 9 Contoh Formulir Pemesanan Bahan Makanan
(Sumber: RSUD Dumai)

21. LACIS	KG	SEGAR, TUA, BERSIH, TIDAK BUSUK DAN BERWARNA PUTHI	
22. SERAI	KG	SEGAR DAN BERSIH	
V. GOLONGAN BAHAN MAKANAN KERING			
1. BERAS	KG	KERING, BERSIH, TIDAK ADA KOTORAN, PUTIH, TIDAK APEK, TIDAK BERULAT DAN TIDAK BERKUTU	
2. ADAS	ONS	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	
3. BUNGA LAWANG	ONS	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	
4. CENGKEH	ONS	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	
5. JINTAN	ONS	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	
6. KETUMBAR	KG	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	
7. KAPULAGA	ONS	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	
8. KULIT MANIS	ONS	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	
9. KEMIRI	KG	KERING, BERSIH, TIDAK APEK, TIDAK BERJAMUR DAN TIDAK BERULAT	

Gambar 10 Contoh Spesifikasi Bahan Makanan Kering
(Sumber: RSUD Dumai)

Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Wawancara

1. Wawancara Informan 1



2. Wawancara Informan 2



3. Wawancara Informan 3



4. Wawancara informan 4



Lampiran 5 Surat Izin Penelitian

	Kementerian Kesehatan Poltekkes Riau Jalan Melur No.103, Harjosari, Sukajadi, Pekanbaru, Riau 28122 (0761) 36581 https://pkr.ac.id
Nomor : KH.03.01/F.LII.1/621/2024 Hal : Izin Penelitian	12 Desember 2024
Yth, Kepala RSUD Kota Dumai	
di Tempat	
Dengan Hormat.	
<p>Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa mahasiswa/i Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau Tahun Akademik 2024/2025 diwajibkan untuk membuat Karya Tulis Ilmiah yang merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuan Bapak/Ibu agar dapat memberikan Izin dan memfasilitasi mahasiswa/i tersebut untuk melakukan pengumpulan data di lokasi yang akan menjadi tempat penelitiannya atas nama :</p>	
Nama : SRI RAUDHATUL ISLAMIAH NIM : P032213411076 Judul Penelitian : Gambaran Sistem Pengadaan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Kota Dumai Tempat Penelitian : RSUD Kota Dumai	
Demikianlah disampaikan atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.	
 <p>Wakil Direktur I Poltekkes Kemenkes Riau Ardenny S. Kep, Ners. M.Kep NIP. 197808042001121002</p>	
Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567	
	