

LAMPIRAN 1

**NILAI GIZI
MAKANAN LUNAK DEWASA KELAS III TAHUN 2011**

NO	BAHAN MAKANAN	BERAT BERSIH (gram)	NILAI GIZI			
			Kalori (Kal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	HA (gram)
1	Beras	210	735.0	16.8	-	168.00
2	Hewani Lemak Tinggi					
	* Ayam broiler	40	187.5	8.8	16.3	-
	Hewani Lemak Sedang					
	* Daging sapi	35	107.1	10.0	7.1	-
	* Telur ayam	50	75.0	7.0	5.0	-
3	Nabati					
	* Tahu kuning	110	75.0	5.0	3.0	7.00
	* Tempe batang	25	75.0	7.0	5.0	-
4	Sayuran Kelompok B					
	* Wortel	75	18.8	0.8	-	3.75
	* Bunga kol	50	12.5	0.5	-	2.50
	* Buncis	75	18.8	0.8	-	3.75
5	Buah					
	* Jeruk siam	110	50.0	-	-	12.00
	* Pisang ambon	75	75.0	-	-	18.00
6	Minyak goreng	30	300.0	-	30.0	-
7	a. Snack (Kue)	1	175.0	4.0	-	40.00
	b. Bbr kac hijau					
	* Kacang hijau	25	93.8	6.3	3.8	8.75
	* Susu	50	31.3	1.8	1.5	2.50
	* Gula pasir	20	76.9	-	-	18.46
8	Susu gelas	180	112.5	6.3	5.4	9.00
9	Air mineral botol	3	-	-	-	-
	JUMLAH		2,219.07	74.85	77.04	293.71
	Tanpa susu		2,106.57	68.55	71.64	284.71

Lampiran 2 : Daftar Menu

DAFTAR MENU PASIEN & DOKTER-PEGAWAI
RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG
Tahun 2011

MENU	PAGI	SIANG	SORE
I	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Ayam fillet bb kuning · Tahu bacem · Ca sayur (Kapri,jamur kuping, wortel, bg kol, jg semi, bakso 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Fuyunghai · Aduk aduk tahu tempe · Sayur lodeh · Melon (DB) · Rj cere (DL/A/AIII) · Pis ambon (DIII/Dr peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Ca ayam fillet kc polong · Tumis tahu cina · Kimlo · Apel merah (DB) · Jeruk siam (DL/A) · Rj bulu (DIII/Dr peg)
II	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi goreng, udang,bakso,telur (B) · Roti isi (L,A,Dr peg) Margarine Jam/pindekas 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Daging bb terik · Rolade tahu cina kukus · Urap (B / Dr peg) · Bobor bayam (L/Anak) · Apel manalagi (DB/AB) · Pis Ambon (DL/AL/AIII/Dr peg) · Pis raja Cere (DIII) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Ikan bb pesmol · Oseng tempe · Sayur asem Jakarta (B) · Sayur asem bening (L+A) · Melon (DL/AL) · Raja Cere (DB/AB/AIII) · Pis Ambon (DIII/Dr peg)
III	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · daging bb semur · Tempe bacem · ca jg semi, wortel,soun 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Singgang ayam boiler · Rempa tempe (DB V,I,II) · Terik tempe (DL V,I,II/DIII/Dr Peg) · Angsio tahu · Apel merah (DB/AB) · Rj bulu (DL/AL/AIII) · Pis Ambon (DIII) · Pis rj cere (Dr peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · SG ati (B) · Semur ati (L) · Tahu telur kukus · Sup coctail · Semangka (DB) · Pis ambon (DL/A/DIII) · Jeruk (Dr peg)

MENU	PAGI	SIANG	SORE
IV	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Telur semur bb jawa · Tahu cina bb opor · Tumis lb siam,buncis, jg pipil udang 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Fillet ikan rica-rica (B) · Fillet ikan as manis (L) · Tumis tahu, soun · Sayur asem Jkt (B) · Sayur asem Bening (L,A) · Jeruk (D/A/AIII) · Rj cere (DIII) · Pis Ambon (Dr peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Ayam fillet saos jamur · Oseng tempe kc merah · Lodeh · Rj cere (D/A) · Pepaya (AIII) · Pis Ambon (DIII) · Pis Rj bulu (Dr peg)
V	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Dadar telur bb kari · Oseng tempe · Tumis pecay,wortel, jamur kuping 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Crispy chicken steak · Tahu cina bb kuning · Orak-arik sayuran · Apel manalagi (DB/AB) · Pis Ambon (DL/AL/AIII/Dr peg) · Jeruk (DIII) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Fillet ikan bb acar · Tempe bacem · sup sayuran(kentang,wortel,buncis) · Semangka (DL/A) · Rj bulu (DB/AIII) · Rj Cere (DIII) · Pis Ambon (dr peg)
VI	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Bistik daging · Oseng tahu, soun · Kari sayuran 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Telur Penyet, kemangi (B) · Telur bb terik (L) · Tempe goreng tepung (B) · Tempe bacem (L) · Sup sosis ayam · Melon (DB) · Rj cere (DL/A/AIII/Dr peg) · Pis. Ambon D III 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Opor ayam boiler · Bacem tahu · Ca pecay jg semi, udang · Pear (DB/AB) · Jeruk (DL/AL/AIII) · Pis ambon (DIII/Dr peg)
VII	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur

MENU	PAGI	SIANG	SORE
	<ul style="list-style-type: none"> · Fillet ayam bb terik · Tumis kc merah · Ca labu siam,wortel,udang 	<ul style="list-style-type: none"> · Hati bb kecap (DL/A) · SG kentang hati (DB / Dr peg) · Tahu panggang isi cincang sapi · Sayur campur · Apel merah (DB/AB) · Rj cere (DL/AL/AIII/DIII) · Rj bulu (Dr/peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Opor telur · Tahu cina bb terik · Bening bayam jg manis · Semangka (DL/AL) · Rj bulu (DB/AB/AIII) · Pis Ambon (Dr peg/DIII)
VIII	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Daging bb terik · Oseng tempe buncis · Sop oyong, wortel, bakso, tetelan 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Cah daging sukini · Perkedel kentang kornet pgg · Sup coctail buncis · Melon (A) · Pis Ambon(D/AIII) · Rj bulu (DIII) · Rj Cere (Dr peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Frikadel cincang saos (ccg sapi) · Rollade tahu · Lodeh · Jeruk siam (D/A) · Pepaya (AIII) · Pis ambon (DIII/Dr peg)
IX	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Oseng sosis ayam + fillet ayam · Tahu cina bb opor · Acar kuning 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Ayam goreng (B) · Semur ayam (L) · Tumis tahu cina · Capcay kuah · Pear (DB/AB VIP,I,II) · Pis Ambon (DL/AL/A III/DIII) · Rj bulu (Dr peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Cah sukiyaki · Semur tahu · Bening bayam lb siam · Semangka (DB) · Rj Bulu (DL/A/AIII) · Rj Cere (DIII) · Pis Ambon (Dr Peg)
X	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Gepuk 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Ayam panggang bb bali (B) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Telur ceplok bb bali (B)

MENU	PAGI	SIANG	SORE
	<ul style="list-style-type: none"> · Krecek kc tolo, tempe · Ca wortel, bg kol, pecay, Fillet ayam 	<ul style="list-style-type: none"> · Ayam panggang bb kecap (L) · Oseng tahu cabe hijau (B) · Oseng tahu (L) · Soto bening · Jeruk siam (D/A) · Pepaya (AIII) · Rj Cere (DIII/Dr peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Telur ceplok bb tomat (L) · Tempe bb kuning · Sup kc merah · Rj bulu (D/A) · Pis Ambon (AIII/Dr peg) · Jeruk (DIII)
XI	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Semur fillet ayam · Tempe kc tolo · Sayur godod 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Ca sukiyaki · Gado-gado (B) · Orak-arik sayuran (L) · Tahu goreng · Apel merah (DB/AB) · Rj bulu (DL/AL/AIII) · pis ambon (DIII/Dr peg) 	<ul style="list-style-type: none"> · Nasi / tim / bubur · Telur bb tomat · Rendang/tumis kc merah · Bobor bayam · Jeruk siam (D/A/AIII/Dr peg) · Rj Cere (DIII)

DAFTAR MENU SNCAR

MENU	PAGI	SIANG	SORE
------	------	-------	------

PASIEN DEWASA LUNAK KELAS 3

MENU	Jam 10.00	Jam 16.00
I	Sosis singapore	Bubur Kacang hijau
III	Pepe Panggang	Bubur Kacang hijau
IV	Bubur Kacang hijau	Lapis Beras
V	Kue Lumpur	Bubur Kacang hijau
VI	Bubur Kacang hijau	Talam ubi
VIII	Bubur Kacang hijau	Sosis Singapore
IX	Nagasari	Bubur Kacang hijau
X	Bubur Kacang hijau	Pepe panggang
XI	Clorot	Bubur Kacang hijau

LAMPIRAN 3 : HITUNGAN NILAI GIZI

MENU I	Total Kal	Total Protein	Total Lemak	HA
PAGI				
Susu	157.4	5.8	7	8.6
Makanan Pokok	291.6	5.2	0.4	64
Lauk Hewani	124.6	10.9	8.6	0.5
Lauk Nabati	38	4.1	2.4	0.9
Sayur	50.9	1.9	3.6	2.9
Snack	120	2.5	5.3	15.5
SIANG				
Makanan Pokok	349.9	6.2	0.5	76.8
Lauk Hewani	93.5	5.8	7.3	0.6
Lauk Nabati	84.4	4.1	6.9	2.8
Sayur	41.9	1.4	2.6	4.5
Buah	69	0.8	0.4	17.5
Snack	139.4	3.5	2.1	27.6
SORE				
Makanan Pokok	349.9	6.2	0.5	76.8
Lauk Hewani	122.6	10.8	8.6	0
Lauk Nabati	57	6.1	3.6	1.4
Sayur	74.7	4.7	5.2	3
Buah	61.4	0.7	0.3	15.6
Jumlah	2226.2	80.7	65.3	319
Susu	157.4	5.8	7	8.6
Pagi	505.1	22.1	15	68.3
Snack pagi	120	2.5	5.3	15.5
Siang	638.7	18.3	17.7	102.2
Snack siang	139.4	3.5	2.1	27.6
Sore	665.6	28.5	18.2	96.8
Jumlah total	2226.2	80.7	65.3	319
Jumlah tanpa susu	2068.8	74.9	58.3	310.4

MENU III	Total Kal	Total Protein	Total Lemak	HA
PAGI				
Susu	157.4	5.8	7	18.6
Makanan Pokok	291.6	5.2	0.4	64
Lauk Hewani	77.4	3.9	5.7	5.4
Lauk Nabati	59.3	2.7	3.8	4.4
Sayur	40.5	0.9	2.2	4.7
Snack	92.5	1	1.4	20
SIANG				
Makanan Pokok	349.9	6.2	0.5	76.8
Lauk Hewani	153.1	13.6	10.5	0.5
Lauk Nabati	110.2	9.6	4.9	9
Sayur	55	3.7	3.4	2.7
Buah	69	0.8	0.4	17.5
Snack	139.4	3.5	2.1	27.6
SORE				
Makanan Pokok	349.9	6.2	0.5	76.8
Lauk Hewani	76.6	9.1	3.7	1.5
Lauk Nabati	45.8	4.7	2.9	1
Sayur	76.6	3.3	4.4	6.6
Buah	61.7	0.7	0.3	15.7
Jumlah	2205.9	80.9	54.1	352.8
Susu	157.4	5.8	7	18.6
Pagi	468.8	12.7	12.1	78.5
Snack pagi	92.5	1	1.4	20
Siang	737.2	33.9	19.7	106.5
Snack siang	139.4	3.5	2.1	27.6
Sore	610.6	24	11.8	101.6
Jumlah total	2205.9	80.9	54.1	352.8
Jumlah tanpa susu	2048.5	75.1	47.1	334.2

No	Nama Masakan	Waktu Makan	Harga	No	Nama Masakan	Waktu Makan	Harga	No	Nama Masakan	Waktu Makan	Harga
1	Bubur	Pagi	391.25	28	Tahu bacem	pa/si/so	709.99	56	Angsio	si/so	1770.68
2	Ayam Fillet bb kuning	Siang/Sore	469.5	29	Aduk2 tahu tempe	si/so	937.37	57	sup cocktail	si/so	2287.75
3	Fuyunghai	Pa/si/so	2385.62	30	Tumis tahu cina	pa/si/so	656.57	58	Tumis lb siam, bunc, jg pagi	si/so	821.4
4	Ca ayam fillet kc polong	Pa/si/so	1156.12	31	Tempe bacem	pagi	452.86	59	Sayur asem bening	si/so	1035.75
5	Semur daging	Pa/si/so	2793.85	32	Tempe bacem	si/so	619.24	60	Tms pecay, wort, jmr	pagi	759.79
6	Singgang ayam	Pa/si/so	3717.24	33	Terik tempe	si/so	609.55	61	Orak arik sayuran	si/so	1776.08
7	Semur ati sapi	Pa/si/so	3363.79	34	tahu telur kukus	pa/si/so	786.7	62	Sup sayuran	si/so	1218.1
8	Semur telur jawa	Pa/si/so	2502.66	35	Opor tahu cina	pa/si/so	696.48	63	kari sayuran	pagi	883.2
9	Kakap asam manis	Pa/si/so	1419.04	36	Tumis tahu soun	pa/si/so	738.94	64	Sup sosis ayam	si/so	1901.32
10	Fillet ayam saus jamur	Pa/si/so	2862.42	37	Oseng tempe kc merah	pa/si/so	879.5	65	Ca pecay, jg semi	si/so	1108.9
11	Dadar bb kari	Pa/si/so	2310.71	38	Oseng tempe	si/so	607.5	66	Sup oyong, wortel	pagi	775
12	Christy Chicken steak	Pa/si/so	1243.88	39	Tahu cina bb kuning	pa/si/so	704.44	67	Acar kuning	pagi	989.19
13	Ikan bb acar	Pa/si/so	2545.03	40	Oseng tahu soun	pa/si/so	1346.24	68	Cap cay kuah	si/so	1689.23
14	Bistik daging	Pa/si/so	2709.46	41	Tumis tahu	pa/si/so	709.99	69	Bening bayam, lb siam	si/so	819.75
15	Terik Telur	Pa/si/so	3822.46	42	Oseng tempe bunnais	pagi	624.04	70	Ca wort, b kol, pecay	pagi	1192.04
16	Opor ayam	Pa/si/so	1320.3	43	Frikadel kentang pgg	pa/si/so	1271.38	71	Soto bening	si/so	953.59
17	Terik daging	Pa/si/so	3508.74	44	Rolade tahu	pa/si/so	839.66	72	Sup kc merah	si/so	1218.77
18	Ca daging sukini	Pa/si/so	3630.03	45	Semur tahu	pa/si/so	763.69	73	sayur godog	pagi	864.89
19	Frikadel cincang saos	Pa/si/so	4074.03	46	Krecek kc tolo tempe	si/so	2140.94	74	Bobor bayam	si/so	925.72
20	Oseng sosis filet ayam	Pa/si/so	3925.91	47	Oseng tahu	pa/si/so	674.18	75	Pisang ambon		562.5
21	Semur ayam	Pa/si/so	2585.96	48	Tempe bb kuning	si/so	569.69	76	Pisang raja bulu		775
22	Ca sukiyaki	Pa/si/so	3150.16	49	Sg tempe kc tolo	si/so	615.45	77	Pisang raja cere		821.4
23	Gepuk	Pa/si/so	3928.62	50	Tahu goreng	pa/si/so	591.53	78	Jeruk		2216.5
24	Ayam pgg bb kecap	Pa/si/so	3631.81	51	Tumis kc merah	pa/si/so	893.86	79	Sosis singapore		2117.5
25	Telur ceplok bb tomat	Pa/si/so	3434.5	52	Ca sayuran	pagi	1164.44	80	Bubur Kacang hijau		1107.99
26	Semur fillet ayam	Pa/si/so	1273.59	53	Lodeh	si/so	963.02	81	Pepe panggang		1980
27	Telur bb tomat	Pa/si/so	3828.62	54	Kimlo	si/so	1770.68	82	Lapis beras		1815
			1273.59	55	ca jg semi, wortel	pagi	831.09	83	Lumpur sorga		1650
								84	Talam ubi		1783.5
								85	Nagasari		1815
								86	Clorot		1870

LAMPIRAN 5 : Rekap data konsumen

No	Resp	Menu ke	Usia	JK	LHR	Nilai Gizi terbuang				Harga terbuang
						Kal	Prot	Lmk	HA	
1	18	1	24	P	3	699.290	24.417	16.489	114.032	4,664.21
2	19	1	35	P	2	38.000	4.100	2.400	0.900	732.17
3	20	1	45	L	4	1383.082	58.506	49.079	169.313	13,948.96
4	36	1	35	L	15	807.018	27.248	24.522	114.342	5,919.57
5	37	1	30	L	3	0.000	0.000	0.000	0.000	-
6	38	1	49	L	9	953.470	33.597	27.478	140.507	7,674.35
7	39	1	17	L	4	1150.870	41.099	33.125	161.403	8,315.46
8	40	1	28	L	2	95.855	1.830	0.645	20.100	301.51
9	41	1	18	P	21	438.800	12.200	6.500	80.600	2,299.39
10	81	1	26	P	3	213.296	4.059	1.313	44.936	629.39
11	82	1	25	P	2	306.850	14.150	8.850	40.500	2,511.74
12	42	3	53	P	3	0.000	0.000	0.000	0.000	-
13	43	3	24	P	3	868.280	31.494	17.781	143.221	4,609.71
14	44	3	20	L	5	43.038	0.763	0.062	9.446	52.58
15	45	3	36	P	5	930.994	38.135	24.904	136.873	8,624.40
16	46	3	45	P	3	666.180	18.311	7.878	127.192	2,904.15
17	79	3			4	249.315	10.631	6.014	37.504	2,984.05
18	21	4	59	P	20	899.478	33.295	38.396	108.998	9,985.04
19	22	4	25	L	3	1877.371	65.710	62.496	261.576	15,251.25
20	23	4	54	P	10	208.190	3.800	3.510	39.410	1,167.54
21	24	4	41	L	8	1127.249	44.333	39.165	149.672	9,259.30
22	25	4	49	L	3	562.153	19.226	18.197	82.853	6,049.16
23	26	4	55	P	21	237.493	13.742	10.731	23.880	2,597.58
24	27	4	20	L	3	1214.545	36.783	26.620	203.666	5,327.03
25	47	4	22	L	5	1106.150	35.060	25.582	181.924	6,307.12
26	48	4	16	L	6	714.936	12.920	1.851	155.355	1,180.50
27	49	4	25	L	3	801.308	24.660	14.513	140.172	3,732.27
28	83	4	35	L	3	747.633	16.419	5.403	152.748	2,514.80
29	84	4	60	L	6	1174.204	31.398	20.741	209.190	5,317.35
30	85	4	21	L	8	665.936	16.081	6.431	131.508	2,457.44

No	Resp	Menu ke	Usia	JK	LHR	Nilai Gizi terbuang				Harga terbuang
						Kal	Prot	Lmk	HA	
31	86	4	40	L	14	886.156	19.734	10.586	172.802	3,188.17
32	87	4	29	L	2	209.344	4.180	0.459	45.854	794.30
33	89	4	22	P	3	108.845	4.327	2.895	17.956	1,904.89
34	28	5	17	P	2	460.578	14.498	10.443	75.104	2,019.00
35	29	5	26	L	2	539.477	25.045	16.328	71.692	4,053.72
36	30	5	19	L	5	867.949	20.711	9.182	170.776	3,757.99
37	31	5	33	P	5	0.000	0.000	0.000	0.000	-
38	51	5	38	P	9	118.421	4.469	2.498	19.605	725.31
39	52	5	29	P	2	1207.814	49.402	38.822	167.273	12,934.80
40	53	5	29	P	18	404.686	17.817	11.989	55.742	2,742.49
41	59	5	50	P	10	1317.432	49.425	32.932	201.994	9,906.09
42	90	5	42	P	3	78.732	1.404	0.108	17.280	96.19
43	91	5	51	P	5	324.878	7.682	4.248	61.771	1,234.60
44	32	6	21	L	2	578.937	12.253	6.710	113.942	2,774.41
45	33	6	28	P	60	1235.562	34.735	29.044	206.850	12,868.74
46	34	6	35	P	3	291.117	5.158	0.416	63.898	355.68
47	35	6	28	P	3	117.729	5.496	7.755	7.683	1,176.00
48	1	8	33	P	2	153.141	3.393	1.111	31.168	783.57
49	2	8	25	P	2	158.538	2.555	1.584	35.788	1,326.27
50	3	8	34	P	20	117.634	5.033	4.964	14.591	3,167.82
51	4	8	20	P	14	1016.986	33.084	30.521	149.543	11,718.14
52	5	8	31	L	8	844.557	19.261	16.052	146.962	6,890.23
53	6	8	31	L	9	949.131	23.782	23.664	149.765	7,627.35
54	50	8	35	P	3	554.167	12.302	10.736	97.378	1,783.04
55	54	8	35	L	4	1035.523	26.651	18.243	179.707	9,281.43
56	55	8	55	P	3	1222.710	35.532	34.121	184.915	12,404.21
57	56	8	39	L	6	279.176	6.692	2.421	55.690	1,923.90
58	57	8	20	L	9	888.753	19.129	8.466	171.372	5,670.05
59	58	8	44	P	2	881.957	19.967	21.486	144.362	5,461.98
60	60	8	50	L	6	750.831	15.328	9.369	147.113	4,627.50
61	61	8	20	P	4	570.553	18.687	18.514	83.597	7,571.51
62	62	8	20	P	3	1223.984	40.527	30.480	191.701	11,936.33

No	Resp	Menu ke	Usia	JK	LHR	Nilai Gizi terbuang				Harga terbuang
						Kal	Prot	Lmk	HA	
63	63	8	38	P	2	175.311	6.771	9.828	16.402	2,188.00
64	70	8	28	L	9	1000.770	31.267	25.897	156.512	10,712.59
65	71	8	18	P	4	1132.894	25.831	18.427	210.866	5,135.67
66	7	9	15	L	5	407.674	18.309	12.665	59.896	3,396.76
67	8	9	26	L	2	292.703	18.057	14.100	24.715	4,537.57
68	9	9	21	L	2	624.347	21.767	13.926	108.671	5,746.30
69	10	9	50	L	7	304.279	16.034	12.277	32.171	3,813.05
70	11	9	40	P	10	676.840	21.198	9.988	123.505	4,969.88
71	64	9	19	L	8	940.737	38.666	20.327	152.025	6,283.10
72	65	9	55	L	2	383.589	17.255	14.234	51.456	3,004.17
73	66	9	19	P	3	1252.153	51.411	31.119	185.202	9,312.09
74	67	9	52	L	2	0.000	0.000	0.000	0.000	-
75	68	9	37	P	2	1322.234	56.024	39.727	185.734	13,780.07
76	69	9	51	P	20	37.926	2.790	1.540	4.400	1,123.83
77	12	10	19	P	2	869.216	20.275	7.752	173.662	2,573.09
78	13	10	47	P	2	0.000	0.000	0.000	0.000	-
79	14	10	47	L	17	201.122	6.257	2.355	38.387	1,452.12
80	15	10	27	L	10	8.019	0.143	0.011	1.760	9.80
81	16	10	15	L	15	8.748	0.156	0.012	1.920	10.69
82	17	10	15	L	17	125.673	2.228	0.179	27.584	153.54
83	72	10	42	P	4	247.192	8.895	3.502	45.399	2,259.46
84	73	10	28	P	3	965.707	24.829	9.023	192.171	4,287.75
85	74	10	55	P	4	0.000	0.000	0.000	0.000	-
86	75	31	42	L	2	887.205	23.539	30.614	130.078	5,916.90
87	76	31	28	P	2	642.876	14.994	28.875	81.014	4,556.82
88	77	31	35	P	2	423.284	8.447	15.579	60.774	2,617.44
89	78	31	24	P	2	1080.770	28.309	39.947	153.326	7,151.53
90	80	31	27	L	21	212.739	3.770	0.304	46.694	259.92
91	88	31	35	P	3	684.877	21.408	18.716	110.449	4,880.51

LAMPIRAN 6

Rancangan Modifikasi Standar Makanan Lunak Pasien Dewasa Kelas III

Waktu Makan	Jenis Hidangan	Satuan	Standar sebelum	Rencana Standar	
				Tahap 1	Tahap 2
PAGI	Bubur	gr	300	150	250
	Lauk Hewani	gr	50	25	50
	Lauk Nabati	gr	50	-	50
	Sayuran	gr	50	-	50
10.00	Snack	porsi	1	1	1
	Juice Buah	porsi	-	-	1
SIANG	Bubur	gr	480	200	350
	Lauk Hewani	gr	50	50	50
	Lauk Nabati	gr	50	50	50
	Sayuran	gr	75	50	50
	Buah	porsi	1	1	1
16.00	Snack	porsi	1	1	1
SORE	Bubur	gr	480	200	400
	Lauk Hewani	gr	50	25	50
	Lauk Nabati	gr	50	50	50
	Sayuran	gr	75	50	50
	Buah	porsi	1	1	1
20.00	Susu full cream	gr	-	25	-
	Gula pasir	gr	-	15	-
	Biskuit	gr	-	-	25
Nilai Gizi	Energi		2106,53 Kal	1514 Kal	2094,4 Kal
	Protein		71,72 gr	51,3 gr	68,9 gr
	Lemak		56,34 gr	54,3 gr	66,9 gr
	HA		328,89 gr	210,6 gr	308,6 gr

Lampiran 7

**PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIET
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG**
Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III

Menu : I

Pagi

Tim / bubur
Ayam fillet bb kuning
Tahu bacem
Ca sayur
Susu Gelas

siang

Tim / bubur
Fuyunghai
Aduk-aduk tahu tempe
Sayur lodeh
Pisang ambon

sore

Tim / bubur
Ca ayam fillet kc polong
Tumis tahu cina
Kimlo
Pisang raja bulu

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan										
		BMS			BML							
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK					
Pagi	Tim Bubur											
	Ayam fillet bb kuning	* dada ayam filet	50	50	* beras * beras	60 50						
					* garam * cuka * Minyak goreng	1 0.5 10				* Jahe * Bb kuning * Merica * Laos * salam	1 7 0.25 1 0.19	1 7 0.25 1 0.19
	Tahu bacem	Tahu kuning	55 / 1 bh	55 / 1 bh	* Garam * Minyak goreng	1 5	* Gula merah	2		* Bb sup I * Ketumbar * Laos * Salam * Asam Jawa	5 0.5 1 0.25 0.25	5 0.5 1 0.25 0.25

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan																
		BMS				BMK				BML				Bumbu				
		Bahan Makanan	BB	BK		Bahan Makanan	BB			Bahan Makanan	BB			Bahan Makanan	BB			BK
	Ca sayur	* Kapri * Wortel * Jagung semi * Bunga kol * Baso sapi	1.6 29.9 8.1 9.2 5	2 35 10 10	* Garam * Gula pasir * Minyak goreng * Kaldu instant	1 0.5 3 0.025							* Bb tumis II * Merica * Tomat sayur * Prei	7 0.25 5 1				7 0.25 5 1
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc														
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh														
Siang	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60												
	Fuyunghai	* Udang * Telur ayam * wortel * kol	2 2/3 15 15	2 35 10 10	* Kaldu instant * Garam * Minyak goreng	0.01 1 5	Saos tomat Maezena	10 2					* Bb sup I * Merica	5 0.1				5 0.1
	Aduk-aduk tahu tempe	* Tempe batang * Tahu	25 25	25 25	* Garam * Minyak goreng	1 5	Saos tomat	10					* BB tumis I * Dn bawang * Tomat sayur * Merica	5 1 5 0.25				5 1 5 0.25
	Sayur lodeh	* Kc Panjang * Lb. Stam * D. Tangkil * Jagung semi * Kelapa santan * Tulang	26.3 25.6 3.5 16.1 15 5	30 30 5 20 15 5	* Garam	2	* Gula Merah	0.5					* Bb putih * Salam * Laos	7 0.25 1				7 0.25 1
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125														
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh														

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan																		
		BMS					BML													
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK									
Sore	Tim Bujur																			
	Ca ayam fillet kc polong * Kc polong		50 5	50 5	* Garam * Minyak goreng * Kecap manis	1 10 5				3	* Bb sup II * Jahe * Merica * Pala	7 0.1 0.25 0.25								
	Tumis tahu cina		55 /0,5 bh	55 /0,5 bh	* Garam * Gula pasir	1 2					* Bb tumis II * Tomat * Merica * Prei	5 5 0.25 1								
	Kimlo		38.5 10 1.6 17.1 5 5 2	45 10 2 20 5 5 2	* Garam * Kaldu instant	1 0.025				0.02	* Bb sup II * Seledri * Bw sumenep * Tomat sayur * Merica	7 1 1 5 0.25								
	Buah		66.7	125																

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS			BML		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIIT
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG
 Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III

Menu : II

Pagi

Roti isi (II, III)
 * Margarine
 * Hagelslagh
 Susu gelas

Siang

Tim / bubur
 Daging bb terik
 Rolade tahu kukus
 Bobor bayam, labu siam
 Pisang ambon

Sore

Tim / bubur
 Ikan bb pesmol
 Oseng tempe
 Sayur asem bening
 Pisang ambon

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan								
		BMS			BML					
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK			
Pagi	Roti isi (II, III)	* Roti sandwich	1/5 btg	1/5 btg			* Margarine * Hagelslagh	10 10		
	Telur rebus	* Telur ayam	50	66						
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc						
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh						
Siang	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60				
	Daging bb terik	* Daging paha	50	50	* garam	1			* Bb kuning	7
		* Kelapa santan	10	10					* ketumbar	0.1
									* Laos	1

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan												
		BMS					BML							
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK			
	Rollade tahu kukus	* Tahu kuning * Dn pisang * Wortel * telur	55 / 1 bh 0.125 10:3 5	55 / 1 bh 0.125 12 6.6	* garam	1				* merica * Salam * Sereh	0.25 0.25 0.5	0.25 0.25 0.5		
	Bobor bayam lb siam	* Bayam * Labu Siam * Kelapa santan	37.0 25.6 10	50 30 10	* Garam * Gula pasir	2 0.5				* Bb putih * Kemiri * Salam * Sereh * Ketumbar * Laos	7 2 0.25 0.25 0.5 1	7 2 0.25 0.25 0.5 1		
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125										
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh										
sore	Tim Bujur				* Beras * Beras	75 60								
		Ikan bb pesmol	* Filet ikan kakap	40	40	* Garam	1			* Bb kuning * Cabe merah * Jahe * Tomat sayur	7 1 1 5	7 1 1 5		
	Oseng tempe	* Tempe	50	50	* Minyak goreng * Kecap * Garam	10 3 1				* Bb Tumis I * Merica * Tomat sayur * Prei * cabe merah	5 0.25 5 1 1	5 0.25 5 1 1		

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS					BML				
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
	Sayur asem bening	* Labu Siam * Jagung semi	25.6 23.0	30 25	* Garam	2	* Gula merah * Kc. Tanah	5	* Tomat sayur * Prei * Salam * Laos * Asem	5 1 0.5 1 0.5	
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS			BML		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIIT
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG
 Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III
 Menu : III

Pagi

Tim / bubur
 Daging bb semur
 Tempe bacem
 Ca jg semi, wortel, soun
 Susu Gelas

Sore

Tim / bubur
 Semur hati
 Tahu telur kukus
 Sup coctail
 Pisang raja bulu

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK				
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Daging bb semur		50	50	* Kecap * Garam	5 1			* Salam * Laos * Bb sup I * Merica * pala	0.25 1 7 0.25 0.25	0.25 1 7 0.25 0.25
	Tempe bacem		25	25	* Garam * Minyak goreng	1 5	* Gula merah		* Bb sup I * Ketumbar * Laos * Salam * Asam jawa	2 5 0.5 1 0.25 0.25	5 0.5 1 0.25 0.25
	Ca jg semi, wortel, soun * Wortel * Udang		16.1 34.2 2	20 40 2	* Garam * Minyak goreng	1 2	* Minyak ikan * Soun		* Bb tumis II * Bw bombay * Merica	2 1 3 0.25	3 3 0.25

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan																
		BMS					BMK					BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK			
	Susu Gelas		180 cc	180 cc										* Seledri * Prei	1 1	1 1		
10,00	Snack		1 bh	1 bh														
Siang	Tim Bujur																	
	Singgang ayam	* Ayam boiler * Kelapa santan	40 10	100 10		* Beras * Beras	75 60								* Cabe merah * Laos * Jahe * Bw putih * Kunyit * Daun jeruk	1 1 1 3 1 0.01	2 1 1 3 1 0.01	2 1 1 3 1 0.01
	Terik tempe	* Tempe batang * Kelapa santan	50 10	50 10		* Garam * Gula pasir	1 1								* Bb kuning * Ketumbar * Laos * Merica * Salam * Sereh	7 0.01 1 0.25 0.25 0.5	7 0.01 1 0.25 0.25 0.5	7 0.01 1 0.25 0.25 0.5
	Angsio tahu	* Brokoli * Kapri * Paprika * Pecay * Wortel * Fillet ayam * Udang * Tahu cina	20 2 2 15 34 3 2 1/8 bh	25 2 2 15 40 3 2 1/8 bh		* Kaldu instant * Garam * Gula pasir	0.03 1 1								* Tumis II * Prei	5 2	5 2	5 2

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan												
		BMS					BML							
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK			
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125										
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh										
Sore	Tim Bujur				* Beras * Beras	75 60								
	Semur hati	* Hati sapi	50	50	* Garam * Gula putih * Kecap	1 2 3	1 * Gula merah							
	Tahu telur kukus	* Tahu kuning * Telur	55 / 1 bh 5	55 / 1 bh 6.6	* Garam * Margarine	1 2								
	Sup cooktail	* Wortel * Jagung pipil * Kc Polong * Baso sapi * Telur ayam * Tulang	47.0 15 15 5 5 5	55 15 15 5 6.6 5	* Garam * Kaldu instant	2 0.025								
	Buah	* Pisang raja bulu	66.7	125										

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS			BML		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIIT
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG
 Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III
 Menu : IV

pagi	siang	Sore
Tim / bubur	Tim / bubur	Tim / bubur
Telur semur bb jawa	Fillet ikan rasam manis	Ayam fillet saus jamur
Tahu cina bb opor	Tumis tahu, soun	Tempe bb terik
Tumis lb siam, ig pipil, udang	Sayur asem bening	Lodeh
Susu gelas	Pisang Raja seroh	Pisang ambon

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan								
		BMS			BML					
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK			
Pagi	Tim Bubur				60					
					50					
	Telur semur bb jawa	* Telur ayam	50	66	* garam	1		* Bb sup I	7	7
		* Kelapa santan	10	10	* Kecap	5		* Kunyit	1	1
	Tahu cina bb opor	* Tahu cina	0,5 bh	0,5 bh	* Garam	1		* Bb putih	5	5
		* Kelapa santan	10	10	* Gula pasir	1		* Merica	0.25	0.25
	Tumis lb siam, ig pipil, udang	* Labu Siam	25.6	30	* Garam	1		* Ketumbar	0.5	0.5
		* Buncis	17.2	20	* Gula pasir	1		* Slam	0.5	0.5
		* Jagung Pipil	10	10	* Minyak goreng	2		* Sereh	0.5	0.5
		* Udang	2	2						
								* Bb tumis I	5	5
								* Merica	0.25	0.25

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan											
		BMS				BMK				BML			
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc									
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh									
Siang	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60							
	Fillet ikan asam manis	* Fillet kakap	40	40	* Minyak goreng * Terigu * Garam	10 8 1	* Tomato ketchup * Tepung kanji	5 0.5	* Bb sup II (baru) * Jahe * Jeruk lemon * Merica	7 1 1 0.25			7 1 1 0.25
	Tumis tahu soun	* Tahu kuning	55	55 / 1 bh	* Garam * Kecap	1 3	* Soun	1	* BB tumis I * Prei * Tomat sayur * Cabe merah * Merica	5 1 5 2 0.25			5 1 5 2 0.25
	Sayur asem bening	* Labu Siam * Jagung semi	25.6 23.0	30 25	* Garam	2	* Gula merah * Kc. Tanah	5	* Tomat sayur * Prei * Salam * Laos * Asem	5 1 0.5 1 0.5			5 1 0.5 1 0.5
	Buah	* Pisang rj sereh	59.2	111									
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh									
Sore	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60							
	Ayam fillet saus jamur	* dada ayam fillet	50	50	* Garam * Gula pasir * Kecap	1 2 3	* Gula merah	2	* Bb sup I * Merica * Laos	5 0.25 1			5 0.25 1

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan											
		BMS					BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK		
	Tempe bb terik		50 10		* Margarine * Garam * Gula pasir	1 1 1					* Salam * Bb kuning * ketumbar * Laos * Merica * Salam * Sereh	0.019 7 0.01 1 0.25 0.25 0.5	0.019
	Lodeh		26.3 25.6 3.5 16.1 15 5	30 30 5 20 15 5	* Garam	2	* Gula Merah	0.5			* Bb putih * Salam * Laos	7 0.25 1	7 0.25 1
	Buah		74.9	125	* Pisang ambon								

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan							
		BMS		BMK		BML			
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIET
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG
 Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III
 Menu : V

Pagi

Tim / bubur
 Pindang telur
 Oseng tempe
 Tumis petcay, wortel, jmr kuping
 Susu gelas

Siang

Tim / bubur
 Crispy chicken steak
 Tahu cina bb kuning
 Orak-arik sayuran
 Jeruk siam

Sore

Tim / bubur
 Dadar isi cincang sapi
 Tempe bacem
 Sup sayuran
 Pisang raja sereh

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan										
		BMS		BMK		BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK	
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50						
	Oseng tempe		25	25	* Garam * Kecap * Minyak goreng	1 3 10				* BB tumis I * Tomat sayur * Merica * Cabe merah	5 5 0.25 1	5 5 0.25 1
	Tumis petcay, wortel, jamur kuping		21.4 28.2 2	25 33 2	* Garam * Minyak goreng	1 3	1 * Jamur kuping			* Bb tumis II * Tomat sayur * Prei * Merica	5 5 1 0.025	5 5 1 0.025
	Susu Gelas		180 cc	180 cc	* Susu							
10,00	Snack		1 bh	1 bh	* Kue							
Siang	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60						

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan																	
		BMS				BMK				BML				Bumbu					
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK						
	Crispy chicken steak	* Dada ayam fillet	50	50	* Terigu	8	* Tepung bumbu	0.5	* Bb tumis II	7		7							
					* Margarine	1	* Kecap inggris	0.5	* Jeruk lemon	1		1							
	Tahu cina bb kuning	* tahu cina	0,5 bh	0,5 bh	* Minyak goreng	10	* Saus tiram	0.5	* Merica	0.25		0.25							
		* Kelapa santan	10	10	* Garam	1	* Tomato ketchup	1	* Bb kuning	5		5							
	Orak arik sayuran	* Wortel	38.8	40	* Minyak goreng	2	* Udang kering	2	* Bb sup I	5		5							
		* Kembang kol	22.9	25	* Garam	1	* Minyak ikan	2	* Merica	0.025		0.025							
		* Tauge	20	20	* Kaldu instant	0.01	* Soun	1	* Tomat sayur	10		10							
		* Baso ikan	10	10															
		* Telur	5	5															
16,00	Buah	* Jeruk siam	110.9	143															
		* Kue	1 bh	1 bh															
Sore	Tim Bujur				* Beras	75													
					* Beras	60													
	Dadar isi cc sapi	* Cincang sapi	15	15	* Garam	1													
		* Telur	22.7	30	* Minyak goreng	5													
	Tempe bacem	* tempe batang	50	50	* Garam	1	* Gula merah	2	* Bb sup I	5		5							
					* Minyak goreng	5						0.5							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS					BML				
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
	Sup sayuran	* Wortel * Kentang * Buncis * Tetelan	23.7 27.8 21.6 5	30 30 25 5	* Garam * Macaroni * Kaldu instant	1 5 0.025			* Bb sup I * Tomat sayur * Seledri * Prei * Bw Sumenep	7 5 1 1 1	7 5 1 1 1
	Buah	Pisang raja sereh	59.2	111							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan							
		BMS			BMK				
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK		
					BML	Bahan Makanan	BB	BK	
						Bahan Makanan	BB	BK	
							Bumbu	BB	BK

**PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIIT
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG**

Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III

Menu : VI

Pagi

Tim / bubur
Bistik daging
Oseng tahu soun
Kari sayuran
Susu Gelas

Siang

Tim / bubur
Telur bb terik
Tempe bacem
Sup sosis ayam
Pisang ambon

Sore

Tim / bubur
Opor ayam boiler
Bacem tahu
Ca pecay jg semi, udang
Pisang ambon

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK				
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Bistik daging	* Daging paha * Tulang	50 5	50 5	* Margarine * Garam * Kecap manis	1 1 2	* Tomato ketchup	3	* pala * Bb Sup I * Tomat sayur * Merica	0.25 7 5 0.25	0.25 7 5 0.25
	Oseng tahu soun	* Tahu kuning	55 / 1 bh	55 / 1 bh	* Garam * Kecap	0.5 5	* Soun	25	* Bb tumis I * Prei * Tomat sayur * Merica	5 1 5 0.25	5 1 5 0.25
	Kari sayuran	* Buncis * Bunga kol * Kentang * Wortel * Kelapa santan	12.9 9.2 13.9 17.1 15	15 10 15 20 15	* Garam * Gula pasir	2 1			* Bb kuning * Laos * Sereh * Salam * Tomat sayur	7 1 1 1 5	7 1 1 1 5

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan															
		BMS				BMK				BML				Bumbu			
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK	
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc													
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh													
Siang	Tim Bubur				* Beras	75											
					* Beras	60											
	Telur bb terik	* Telur ayam * Kelapa santan	50 10	66 10	* Garam	1							* Bb kuning * Ketumbar * Laos * Merica * Salam * Sereh	7 0.01 1 0.25 0.25 0.5	7 0.01 1 0.25 0.25 0.5	7 0.01 1 0.25 0.25 0.5	
	Tempe bacem	* Tempe	50	50	* Garam * Minyak goreng	1 5	* Gula merah	2					* Bb sup I * Ketumbar * Laos * Salam * Asam	5 0.5 1 0.25 0.25	5 0.5 1 0.25 0.25	5 0.5 1 0.25 0.25	
	Sup sosis ayam	* Buncis * Bunga kol * Wortel * Sosis ayam * Baso * Tulang	17.2 18.3 34.2 10 5 5	20 20 40 10 5 5	* Garam * Kaldu instant	1 0.025							* Bb sup II * Tomat sayur * Seledri * Prei * Bw Sumenep	7 5 1 1 1 1	7 5 1 1 1 1	7 5 1 1 1 1	
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125													
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh													
Sore	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60											
					* Garam	1							* Bb putih	7	7	7	

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan											
		BMS					BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK		
	* Kelapa	10	10		* Gula pasir * Minyak goreng	0.5 10					* Merica * Ketumbar * Salam * Laos * Sereh	0.25 1 0.25 1 0.25	0.25 1 0.25 1 0.25
	Bacem tahu	55 / 1 bh	55 / 1 bh		* Garam * Minyak	1 5	* Gula merah	2			* Bb sup I * Ketumbar * Laos * Salam * Asam	5 0.5 1 0.25 0.25	5 0.5 1 0.25 0.25
	Ca pecay jg semi, udang * Pecay * Udang	40.3 32.5 2	50 38 2		* Garam * Minyak goreng * Kaldu instant	1 3 0.025	* Minyak ikan	1			* Bb tumis II * Cabe merah * Merica	7 0.5 0.25	7 0.5 0.25
	Buah			74.9									

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS			BML		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIET
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG
 Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III
Menu : VII

Pagi

Tim / bubur
 Fillet ayam bb terik
 Tumis kc merah
 Ca lb siam, wortel, udang
 Susu Gelas

Siang

Tim / bubur
 Hati bb kecap
 Tahu kukus isi ccg sapi
 Sup kimlo
 Pisang raja bulu

Sore

Tim / bubur
 Opor telur
 Tahu cina bb terik
 Bening bayam jg manis
 Pisang ambon

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK				
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Fillet ayam bb terik		50 10	50 10	* Garam	1			* Bb kuning * Ketumbar * Laos * Merica * Salam * Sereh	7 0.01 1 0.25 0.19 0.5	7 0.01 1 0.25 0.19 0.5
	Tumis kc merah		50		* Garam * Gula pasir	1 2			* BB tumis I * Prei * Tomat sayur * Merica	5 1 5 0.25	5 1 5 0.25
	Ca lb siam, wortel, udang		34.2 25.6 2	40 30 2	* Garam * Margarine * Gula pasir	1 2 0.5			* Bb tumis II * Prei * Merica	5 1 0.25	5 1 0.25

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan													
		BMS				BMK			BML			Bumbu			
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK	BK	
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc									* Tomat sayur	5	5
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh											
Siang	Tim Bujur				* Beras	75									
	Hati bb kecap	* Hati sapi	50	50	* Garam	1	* Gula merah	1	* Bb sup I	2	* Merica	7	* Tomat sayur	0.25	7
					* Gula putih	2			* Merica	0.25			* Bawang goreng	5	5
					* Kecap	3								3	3
	Tahu kukus isi ccg sapi	* Tahu kuning	55	55	* Garam	1			* Bb sup I	5	* Prei	1		5	5
		* Telur ayam	5	6.6	* Margarine	2			* Merica	0.25				1	1
		* Cincang sapi	5	5										0.25	0.25
	Sup kimlo	* Wortel	38.5	45	* Garam	1	* Soun	1	* Bb sup II	0.02	* Seledri	7		7	7
		* Tauge	10	10	* Kaldu instant	0.025	* Sedap malam	1		1		1		1	1
		* Kapri	1.6	2			* Jamur kuping	1	* Bw Sumenep	1		1		1	1
		* Pecay	17.1	20			* Kembang tahu	1	* Tomat sayur	1		5		5	5
		* Dada ayam	5	5					* Merica	0.25		0.25		0.25	0.25
		* Baso sapi	5	5											
		* Udang	2	2											
	Buah	* Pisang rj bulu	66.7	125											
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh											
Sore	Tim Bujur				* Beras	75									
					* Beras	60									
	Opor telur	* Telur ayam	50	66	* Garam	1			* Bb putih	7		7		7	7

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan											
		BMS					BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK		
		* Kelapa santan	10	10	* Gula pasir * Minyak goreng	0.5 10					* Merica * Ketumbar * Salam * Laos * Sereh	0.25 1 0.25 1 0.25	0.25 1 0.25 1 0.25
	Tahu cina bb terik	* Tahu cina * Kelapa santan	0,5 bh 10	0,5 bh 10	* Garam * Gula pasir	1 1					* Bb kuning * Merica * Ketumbar * Salam * Sereh	5 0.25 0.5 0.5 0.5	5 0.25 0.5 0.5 0.5
	Bening bayam jg manis	* Bayam * Jagung manis	36.9 30	50 30	* Garam * Gula pasir	2 1					* Bb Tumis I * Tomat sayur * Kunci	7 5 2	7 5 2
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125									

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS			BML		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIIT
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG
 Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III
 Menu : VIII

Pagi

Tim / bubur
 Daging bb terik
 Oseng tempe
 Sup oyong, wortel, bakso, tetelan
 Susu Gelas

Siang

Tim / bubur
 Ikan fillet bb acar
 Perkedel kentang pg, ccg sapi
 Sup coctail buncis
 Pisang raja bulu

Sore

Tim / bubur
 Frikadel ccg saos
 Rollade tahu
 Lodeh
 Pisang ambon

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK				
Pagi	Tim										
	Bubur				* Beras	60					
	Daging bb terik		50	50	* Beras	50					
		* Kelapa santan	10	10	* Garam	1			* Bb kuning	7	7
	Oseng tempe		25	25	* Garam	1			* Ketumbar	0.01	0.01
		* Tempe batang			* Kecap	3			* Laos	1	1
	Sup oyong, wortel, bakso, tetelan		30.8	36	* Minyak goreng	10			* Merica	0.25	0.25
		* Wortel	18.6	29					* Salam	0.19	0.19
		* Tetelan	5	5				* Sereh	0.5	0.5	
									* Bb tumis I	5	5
									* Tomat sayur	5	5
								* Merica	0.25	0.25	
								* Cabe merah	1	1	
								* Bb sup I	7	7	
								* Seledri	1	1	
								* Prei	1	1	

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan													
		BMS			BMK			BML			Bumbu				
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK		
		* Baso sapi	5	5									* Merica * Tomat sayur	0.025 5	0.025 5
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc											
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh											
Siang	Tim Bubur						* Beras * Beras	75 60							
	Ikan fillet bb acar	* Fillet kakap * Kelapa santan	40 10	40 10			* Garam * Minyak goreng * Cuka * Gula pasir	1 10 0.5 1					* Bb kuning * Salam * Laos * Cabe merah * Merica	3 0.25 0.5 2 0.25	3 0.25 0.5 2 0.25
	Perkedel kentang pgg ceg sapi	* Kentang * Daging cincang * Telur ayam	69.4 5 5	75 5 6.6			* Garam * Margarine	1 2					* Bb sup I * Merica	3 0.03	3 0.03
	Sup coctail buncis	* Wortel * Jagung pipil * Kc. Polong * Baso sapi * Telur ayam * Tulang	47.0 15 15 5 6.6 5	55 15 15 5 6.6 5			* Garam * Kaldu instant	2 0.025					* Bb sup II * Prei * Merica	7 1 0.25	7 1 0.25
	Buah	* Pisang raja bulu	66.7	125											
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh											
Sore	Tim Bubur						* Beras * Beras	75 60							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan											
		BMS					BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK		
	Frikadel ccg saos	* Cincang sapi * Telur ayam * Kelapa santan	50 10 10	50 10 10	* Garam * Margarine	1 2			* Bb sup II * Merica * Pala	5 0.25 0.25	5 0.25 0.25	5 0.25 0.25	
	Rollade tahu	* Tahu kuning * Dn pisang * Wortel * telur	55 /1 bh 0.125 10.3 5	55 /1 bh 0.125 12 6.6	* Garam	1			* Bb sup I * Merica	5 0.25	5 0.25	5 0.25	
	Lodeh	* Kc. Panjang * Lb. Siam * D. Tangkil * Jagung semi * Kelapa santan * Tulang	26.3 25.6 3.5 16.1 15 5	30 30 5 20 15 5	* Garam	2	* Gula merah		* Bb putih * Salam * Laos	7 0.25 1	7 0.25 1	7 0.25 1	
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125									

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS			BML		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIET

INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG

Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III

Menu : IX

Pagi

Tim / bubur
 Asem-asem sosis ayam
 Tahu cina bb opor
 Ca pecay, pakcoy, wortel, ebi
 Susu Gelas

Siang

Tim / bubur
 Semur fillet ayam
 Tumis tahu cina
 Capcay kuah
 Pisang ambon

Sore

Tim / bubur
 Cah sukiyaki
 Semur tahu
 Bening bayam lb siam
 Pisang raja sereh

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan								
		BMS			BML					
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK			
Pagi	Tim									
	Bubur				* Beras	60				
					* Beras	50				
	Asem-asem sosis ayam		42	42	* Kaldu instant	0.01	* Tomato ketchup	2		
	* Paprika		2	2	* Gula pasir	2			* Bawang putih	3
	* Kapri		1.6	2	* Garam	1			* Bawang bombay	1
					* Minyak goreng	10			* Merica	0.03
	Tahu cina		0,5 bh	0,5 bh	* Garam	1			* Bb putih	5
	* Kelapa santan		10	10	* Gula pasir	1			* Merica	0.25
									* Ketumbar	0.5
									* Salam	0.5
									* Sereh	0.5
	Ca pecay, pakcoy, wortel		29.9	35	* Kb tahu	2	* Udang kering	1	* Bb tumis II	5
	* Pecay		29.9	35	* Garam	1			* Prei	1
	* Wortel		12.8	15	* Kaldu instant	0.03			* Merica	0.25
			5	5	* Gula pasir	1			* Tomat sayur	5

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan														
		BMS					BMK					BML				
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK	
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc												
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh												
Siang	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60										
	Semur fillet ayam	* Dada ayam fillet	50	50	* Kecap * Garam * Minyak goreng	5 1 2							* Bb sup II (baru) * Merica * pala * Tomat sayur	7 0.5 0.25 5	7 0.5 0.25 5	
	Tumis tahu cina	* tahu cina	0,5 bh	0,5 bh	* Garam * Gula pasir	1 2							* Bb tumis II * Tomat sayur * Merica * Prei	5 5 0.25 1	5 5 0.25 1	
	Capcay kuah	* Wortel * Bunga kol * Kapri * Pecay * Caisin * Jamur * Baso ikan * Dada ayam fillet * Udang	25.6 18.3 1.6 12.8 8.5 4.7 5 5 2	30 20 2 15 10 5 5 2	* Garam * Minyak ikan * Minyak goreng * Kaldu instant	2 1 3 0.025							* Bb tumis II * Seledri * Merica * Prei * Tomat sayur	7 1 0.25 2 5	7 1 0.25 2 5	
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125												
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh												
Sore	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60										

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS				BML					
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	
	Cah sukiyaki	* Daging paha	35	35.00	* Garam	1		* Bw putih * Jahe * Bombay * Merica	2 0.25 10 0.25	2 0.25 10 0.25	2 0.25 10 0.25
	Semur tahu	* Tahu kuning	55 / 1 bh	55 / 1 bh	* Kecap * Garam * Margarine	7 0.5 1		* Bb sup I * Tomat sayur * Merica	5 5 0.25	5 5 0.25	5 5 0.25
	Bening Bayam Labu siam	* Bayam * Labu Siam		40 45	* Garam * Gula pasir	2 1		* Bw merah * Tomat * Kunci * Salam			3 5 1 0.5
	Buah	* Pisang raja sereh	59.2	111							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS		BMK		BML	
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan

PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIIT
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG

Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III

Menu : X

Pagi

Tim / bubur
 Gepuk
 Krecek kc tolo, tempe
 Ca wortel, bg kol, pecay, fillet ayam
 Susu Gelas

Siang

Tim / bubur
 Ayam pgg bb kecap
 Oseng tahu
 Soto bening
 Pisang raja sereh

Sore

Tim / bubur
 Telur ceplok bb tomat
 Tempe bb kuning
 Sup kc merah
 Pisang ambon

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan										
		BMS		BMK		BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK			
Pagi	Tim				* Beras	60						
	Bubur				* Beras	50						
	Gepuk		50	50	* Garam	1	* Gula merah	2	* Bw sumenep	3		3
		* Kelapa santan	10	10					* Bb putih	7		7
	Krecek kc tolo, tempe		25	25	* Garam	1	* Kacang tolo	10	* BB balado	7		7
		* Santan instant	10	10	* Minyak goreng	5	* Kerupuk kulit	10	* Ketumbar	0.5		0.5
							* Gula merah	1	* Salam	0.25		0.25
	Ca wortel, bg kol, pecay, fillet ayam		21.4	25	* Garam	1			* Sereh	0.5		0.5
		* Bunga kol	18.3	20	* Minyak goreng	3			* Bb tumis II	7		7
		* Fillet ayam	5	5	* Gula pasir	0.5			* Bw bombay	3		3
		* Udang	2	2	* Kaldu instant	0.025			* Merica	0.25		0.25

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan												
		BMS					BML							
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK			
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc										
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh										
Siang	Tim Bujur				* Beras * Beras	75 60								
	Ayam pgg bb kecap	* Ayam boiler	40	100	* Garam * Gula putih * Kecap * Margarine	1 2 3 1	1 * Gula merah							
	Oseng tahu soun	* Tahu kuning	55 / 1 bh	55 / 1 bh	* Garam * Kecap	0.5 5	* Soun							
	Soto bening	* Tauge * Kentang * Dada ayam fillet	25 33.3 5	25 36 5	* Garam * Minyak goreng	2 3	* Soun							
	Buah	* Pisang raja sereh	59.2	111										
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh										
Sore	Tim				* Beras	75								

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan																		
		BMS					BML													
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK									
	Bubur																			
	Telur ceplok bb tomat		50	66.00		* Beras * Kecap * Garam * Minyak goreng	60	2	1	5	* Bb sup I (baru) * Merica * Tomat sayur	5	7	0.25	5	7	0.25	5	5	0.25
	Tempe bb kuning		50	50		* Garam * Kelapa santan	1	1	1		* Bb kuning * Laos * Merica * Sereh * Salam		5	2	0.25	2	0.25	0.5	0.25	0.5
	Sup kc merah		25.6	30		* Garam	2				* Bb sup I * Seledri * Prei * Merica * Tomat sayur		7	1	1	1	0.025	5	0.025	5
	Buah		74.9	125		* Pisang ambon														

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan					
		BMS			BML		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK

**PEDOMAN MENU MAKANAN NON DIET
INSTALASI GIZI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG**

Bulan Januari - Desember 2011

Unit : Makanan Lunak Dewasa III

Menu : XI

Pagi

Tim / bubur
Semur Fillet ayam
SG tempe kc tolo
Sayur godog
Susu Gelas

Siang

Tim / bubur
Cah Sukiyaki
Tahu goreng
Orak arik sayuran
Pisang ambon

Sore

Tim / bubur
Ceplok telur bb tomat
Tumis kc merah
Bobor bayam
Pisang raja sereh

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BML						
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	BK				
Pagi	Tim				60						
	Bubur				50						
	Semur Fillet ayam		50	50							
	SG tempe kc tolo		25	25							
	Sayur godog		17.1	20							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan																			
		BMS					BMK					BML					Bumbu				
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK				
		* Tulang	5	5										* Laos	1	1					
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc																	
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh																	
Siang	Tim Bubur					* Beras	75														
	Cah Sukiyaki	* Daging paha	35	35.00		* Beras	60							* Bw putih	2	2					
	Tahu goreng	* Tahu kuning	55	55		* Garam	1							* Jahe	0.25	0.25					
														* Bombay	10	10					
														* Merica	0.25	0.25					
	Orak arik sayuran	* Wortel	34.2	40		* Minyak goreng	10														
		* Kembang kol	22.9	25		* Minyak goreng								* Bumbu sup I	5	5					
		* Tauge	20	20		* Garam								* Merica	0.025	0.025					
		* Baso ikan	10	10		* Kaldu instant								* Tomat sayur	10	10					
		* Telur ayam	3.8	5																	
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125																	
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh																	
Sore	Tim Bubur					* Beras	75														
	Ceplok telur bb tomat	* Telur ayam	50	66		* Beras	60							* Bb sup I	7	7					
						* Kecap	2							* Merica	0.25	0.25					
						* Garam	1							* Tomat sayur	5	5					
						* Minyak goreng	5														

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan												
		BMS					BML							
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK			
	Tumis kc merah	* Kc merah	40	40	* Garam * Gula pasir	1 2				* Bb tumis I * Prei * Tomat sayur * Merica	3 1 5 0.25	3 1 5 0.25	3 1 5 0.25	
	Bobor Bayam	* Bayam * Labu siam * Kelapa santan	10	60 30 10	* Garam * Gula pasir	2 0.5				* Bb. sup * Kemiri * Salam * Sereh * Ketumbar * Laos	5 2 0.25 0.25 0.5 1	5 2 0.25 0.25 0.5 1	5 2 0.25 0.25 0.5 1	
	Buah	* Pisang raja sereh	59.2	111										