

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 SNCAK

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

Lampiran 4

Harga Makanan Lunak Pasien Dewasa Kelas 3 di RSUP Dr Hasan Sadikin Bandung

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
		Siang/Sore	469.5	29	Aduk2 tahu tempe	si/so	937.37	57	sup coctail	si/so	2287.75
2	Ayam Fillet bb kuning	Pa/si/so	2385.62	30	Tumis tahu cina	pa/si/so	656.57	58	Tumis lb siam, bunc, jg	pagi	821.4
3	Fuyunghai	Pa/si/so	1156.12	31	Tempe bacem	pagi	452.86	59	Sayur asem bening	si/so	1035.75
4	Ca ayam fillet kc polong	Pa/si/so	2793.85	32	Tempe bacem	si/so	619.24	60	Tms pecay, wort, jmr	pagi	759.79
5	Semur daging	Pa/si/so	3717.24	33	Terik tempe	si/so	609.55	61	Orak arik sayuran	si/so	1776.08
6	Singgang ayam	Pa/si/so	3363.79	34	tahu telur kukus	pa/si/so	786.7	62	Sup sayuran	si/so	1218.1
7	Semur ati sapi	Pa/si/so	2502.66	35	Opor tahu cina	pa/si/so	696.48	63	kari sayuran	pagi	883.2
8	Semur telur jawa	Pa/si/so	1419.04	36	Tumis tahu soun	pa/si/so	738.94	64	Sup sosis ayam	si/so	1901.32
9	Kakap asam manis	Pa/si/so	2862.42	37	Oseng tempe kc merah	pa/si/so	879.5	65	Ca pecay, jg semi	si/so	1108.9
10	Fillet ayam saus jamur	Pa/si/so	2310.71	38	Oseng tempe	si/so	607.5	66	Sup oyong, wortel	pagi	775
11	Dadar bb kari	Pa/si/so	1243.88	39	Tahu cina bb kuning	pa/si/so	704.44	67	Acar kuning	pagi	989.19
12	Chrispy Chicken steak	Pa/si/so	2545.03	40	Oseng tahu soun	pa/si/so	1346.24	68	Cap cay kuah	si/so	1689.23
13	Ikan bb acar	Pa/si/so	2709.46	41	Tumis tahu	pa/si/so	709.99	69	Bening bayam, lb siam	si/so	819.75
14	Bistik daging	Pa/si/so	3822.46	42	Oseng tempe bunncis	pagi	624.04	70	Ca wort, b kol, pecay	pagi	1192.04
15	Terik Telur	Pa/si/so	1320.3	43	Frikadel kentang pgg	pa/si/so	1271.38	71	Soto bening	si/so	953.59
16	Opor ayam	Pa/si/so	3508.74	44	Rolade tahu	pa/si/so	839.66	72	Sup kc merah	si/so	1218.77
17	Terik daging	Pa/si/so	3630.03	45	Semur tahu	pa/si/so	763.69	73	sayur godog	pagi	864.89
18	Ca daging sukini	Pa/si/so	4074.03	46	Krecek kc tolo tempe	si/so	2140.94	74	Bobor bayam	si/so	925.72
19	Frikadel cincang saos	Pa/si/so	3925.91	47	Oseng tahu	pa/si/so	674.18	75	Pisang ambon		562.5
20	Oseng sosis filet ayam	Pa/si/so	2585.96	48	Tempe bb kuning	si/so	569.69	76	Pisang raja bulu		775
21	Semur ayam	Pa/si/so	3150.16	49	Sg tempe kc tolo	si/so	615.45	77	Pisang raja cere		821.4
22	Ca sukiyaki	Pa/si/so	3928.62	50	Tahu goreng	pa/si/so	591.53	78	Jeruk		2216.5
23	Gepuk	Pa/si/so	3631.81	51	Tumis kc merah	pa/si/so	893.86	79	Sosis singapore		2117.5
24	Ayam pgg bb kecap	Pa/si/so	3434.5	52	Ca sayuran	pagi	1164.44	80	Bubur Kacang hijau		1107.99
25	Telur ceplok bb tomat	Pa/si/so	1273.59	53	Lodeh	si/so	963.02	81	Pepe panggang		1980
26	Semur fillet ayam	Pa/si/so	3828.62	54	Kimlo	si/so	1770.68	82	Lapis beras		1815
27	Telur bb tomat	Pa/si/so	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 terbangun				Harga terbangun
						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 DIIT
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			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Ayam fillet bb kuning	* dada ayam filet	50	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. 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	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			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Sore	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60					
	Ca ayam fillet kc polong	* Dada ayam fillet * Kc polong	50 5	50 5	* Garam * Minyak goreng * Kecap manis	1 10 5	* Tomato ketchup	3	* Bb sup II * Jahe * Merica * Pala	7 0.1 0.25 0.25	7 0.1 0.25 0.25
	Tumis tahu cina	* 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	5 5 0.25 1
	Kimlo	* Wortel * Toge * Kapri * Pokcoy * Dada ayam * Baso sapi * Udang	38.5 10 1.6 17.1 5 5 2	45 10 2 20 5 5 2	* Garam * Kaldu instant	1 0.025	* Soun * Bng Sedap Mlm * Jamur kuping * Kembang tahu	0.02 1 1 1	* Bb sup II * Seledri * Bw sumenep * Tomat sayur * Merica	7 1 1 5 0.25	7 1 1 5 0.25
	Buah	* Pisang raja bulu	66.7	125							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	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			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Roti isi (II, III)	* Roti sandwich	1/5 btg	1/5 btg			* Margarine	10			
							* Hagelslagh	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	75					
					* Beras	60					
	Daging bb terik	* Daging paha	50	50	* garam	1			* Bb kuning	7	7
		* Kelapa santan	10	10					* ketumbar	0.1	0.1
									* Laos	1	1

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan										
		BMS			BMK		BML		Bumbu			
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK	
										* merica	0.25	0.25
										* Salam	0.25	0.25
										* Sereh	0.5	0.5
	Rollade tahu kukus	* Tahu kuning	55	55	* garam	1				* Bb sup I	5	5
		* Dn pisang	0.125	0.125						* Merica	0.25	0.25
		* Wortel	10.3	12								
		* telur	5	6.6								
	Bobor bayam lb siam	* Bayam	37.0	50	* Garam	2				* Bb putih	7	7
		* Labu Siam	25.6	30	* Gula pasir	0.5				* Kemiri	2	2
		* Kelapa santan	10	10						* Salam	0.25	0.25
										* Sereh	0.25	0.25
										* Ketumbar	0.5	0.5
										* Laos	1	1
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125								
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh								
sore	Tim Bujur				* Beras	75						
					* Beras	60						
	Ikan bb pesmol	* Filet ikan kakap	40	40	* Garam	1				* Bb kuning	7	7
										* Cabe merah	1	1
										* Jahe	1	1
										* Tomat sayur	5	5
	Oseng tempe	* Tempe	50	50	* Minyak goreng	10				* Bb Tumis I	5	5
					* Kecap	3				* Merica	0.25	0.25
					* Garam	1				* Tomat sayur	5	5
										* Prei	1	1
										* cabe merah	1	1

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		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	5 1 0.5 1 0.5
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125							

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

Siang

Tim / bubur
Singgang ayam
Terik tempe
Angsio tahu
Pisang ambon

Sore

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

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Daging bb semur	* Daging paha	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	* Tempe batang	25	25	* 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
	Ca jg semi, wortel, soun	* Jagung semi * Wortel * Udang	16.1 34.2 2	20 40 2	* Garam * Minyak goreng	1 2	* Minyak ikan * Soun	2 1	* Bb tumis II * Bw bombay * Merica	3 3 0.25	3 3 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	
										* Seledri	1	1
										* Prei	1	1
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc								
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh								
Siang	Tim Bubur				* Beras	75						
					* Beras	60						
	Singgang ayam	* Ayam boiler	40	100	* Margarine	1	* Minyak ikan	1	* Cabe merah	2	2	
		* Kelapa santan	10	10			* Saus tiram	1	* Laos	1	1	
									* Jahe	1	1	
									* Bw putih	3	3	
									* Kunyit	1	1	
									* Daun jeruk	0.01	0.01	
	Terik tempe	* Tempe batang	50	50	* Garam	1			* Bb kuning	7	7	
		* Kelapa santan	10	10	* Gula pasir	1			* Ketumbar	0.01	0.01	
									* Laos	1	1	
									* Merica	0.25	0.25	
									* Salam	0.25	0.25	
									* Sereh	0.5	0.5	
	Angsio tahu	* Brokoli	20	25	* Kaldu instant	0.03			* Tumis II	5	5	
		* Kapri	2	2	* Garam	1			* Prei	2	2	
		* Paprika	2	2	* Gula pasir	1						
		* Pecay	15	15								
		* Wortel	34	40								
		* Fillet ayam	3	3								
		* Udang	2	2								
		* Tahu cina	1/8 bh	1/8 bh								

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		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 Bubur				* Beras	75					
					* Beras	60					
	Semur hati	* Hati sapi	50	50	* Garam	1	* Gula merah	2	* Bb sup I (baru)	7	7
					* Gula putih	2			* Merica	0.25	0.25
					* Kecap	3			* Tomat sayur	5	5
									* Bawang goreng	3	3
	Tahu telur kukus	* Tahu kuning	55	55	* Garam	1			* Bb sup I	5	5
		/ 1 bh	/ 1 bh	* Margarine	2			* Prei	1	1	
		* Telur	5	6.6				*Merica	0.25	0.25	
	Sup cocktail	* Wortel	47.0	55	* Garam	2			* Bb sup II	7	7
		* Jagung pipil	15	15	* Kaldu instant	0.025			* Prei	1	1
		* Kc Polong	15	15					* Merica	0.25	0.25
		* Baso sapi	5	5							
		* Telur ayam	5	6.6							
		* Tulang	5	5							
	Buah	* Pisang raja bulu	66.7	125							

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

Tim / bubur
Telur semur bb jawa
Tahu cina bb opor
Tumis lb siam, jg pipil, udang
Susu gelas

siang

Tim / bubur
Fillet ikan rasam manis
Tumis tahu, soun
Sayur asem bening
Pisang Raja sereh

Sore

Tim / bubur
Ayam fillet saus jamur
Tempe bb terik
Lodeh
Pisang ambon

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Telur semur bb jawa	* Telur ayam * Kelapa santan	50 10	66 10	* garam * Kecap	1 5			* Bb sup I * Kunyit * Tomat sayur	7 1 1	7 1 1
	Tahu cina bb opor	* Tahu cina * Kelapa santan	0,5 bh 10	0,5 bh 10	* Garam * Gula pasir	1 1			* Bb putih * Merica * Ketumbar * Slam * Sereh	5 0.25 0.5 0.5 0.5	5 0.25 0.5 0.5 0.5
	Tumis lb siam, jg pipil, udang	* Labu Siam * Buncis * Jagung Pipil * Udang	25.6 17.2 10 2	30 20 10 2	* Garam * Gula pasir * Minyak goreng	1 1 2			* Bb tumis I * Merica	5 0.25	5 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
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc							
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh							
Siang	Tim Bubur				* Beras	75					
					* Beras	60					
	Fillet ikan asam manis	* Fillet kakap	40	40	* Minyak goreng	10	* Tomato ketchup	5	* Bb sup II (baru)	7	7
					* Terigu	8	* Tepung kanji	0.5	* Jahe	1	1
					* Garam	1		* Jeruk lemon	1	1	
								* Merica	0.25	0.25	
	Tumis tahu soun	* Tahu kuning	55 / 1 bh	55 / 1 bh	* Garam	1	* Soun	1	* BB tumis I	5	5
					* Kecap	3		* Prei	1	1	
								* Tomat sayur	5	5	
								* Cabe merah	2	2	
								* Merica	0.25	0.25	
	Sayur asem bening	* Labu Siam	25.6	30	* Garam	2	* Gula merah		* Tomat sayur	5	5
		* Jagung semi	23.0	25			* Kc. Tanah	5	* Prei	1	1
								* Salam	0.5	0.5	
								* Laos	1	1	
								* Asem	0.5	0.5	
	Buah	* Pisang rj sereh	59.2	111							
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh							
Sore	Tim Bubur				* Beras	75					
					* Beras	60					
	Ayam fillet saus jamur	* dada ayam filet	50	50	* Garam	1	* Gula merah	2	Bb sup I	5	5
					* Gula pasir	2		* Merica	0.25	0.25	
					* Kecap	3		* Laos	1	1	

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
					* Margarine	1			* Salam	0.019	0.019
	Tempe bb terik	* 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
	Lodeh	* Kc panjang * Lb. Siam * Dn. 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							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	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 : 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		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Oseng tempe	* Tempe batang	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	* Pecay * Wortel * Udang	21.4 28.2 2	25 33 2	* Garam * Minyak goreng	1 3	* Jamur kuping	1	* Bb tumis II * Tomat sayur * Prei * Merica	5 5 1 0.025	5 5 1 0.025
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc							
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh							
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	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
					* Minyak goreng	10	* Saus tiram	0.5	* Merica	0.25	0.25
					* Garam	1	* Tomato ketchup	1			
	Tahu cina bb kuning	* tahu cina	0,5 bh	0,5 bh	* Garam	1			* Bb kuning	5	5
		* Kelapa santan	10	10	* Gula pasir	1			* Laos	2	2
									* Merica	0.25	0.25
									* Sereh	0.5	0.5
									* Salam	0.25	0.25
	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							
	Buah	* Jeruk siam	110.9	143							
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh							
Sore	Tim Bubur				* Beras	75					
					* Beras	60					
	Dadar isi cc sapi	* Cincang sapi	15	15	* Garam	1			* Bb sup I	3	3
		* Telur	22.7	30	* Minyak goreng	5			* Merica	0.1	0.1
									* Prei	0.5	0.5
									* Tomat sayur	3	3
									* Seledri	0.5	0.5
	Tempe bacem	* tempe batang	50	50	* Garam	1	* Gula merah	2	* Bb sup I	5	5
					* Minyak goreng	5			* Ketumbar	0.5	0.5
									* Laos	1	1
									* Salam	0.25	0.25
									* Asam	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
	Sup sayuran	* Wortel	23.7	30	* Garam	1			* Bb sup I	7	7
		* Kentang	27.8	30	* Macaroni	5			* Tomat sayur	5	5
		* Buncis	21.6	25	* Kaldu instant	0.025			* Seledri	1	1
		* Tetelan	5	5					* Prei	1	1
									* Bw Sumenep	1	1
	Buah	Pisang raja sereh	59.2	111							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	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 : 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		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	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	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
	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
	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	7 5 1 1 1
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125							
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh							
Sore	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60					
	Opor ayam boiler	* Ayam boiler	40	100	* Garam	1			* Bb putih	7	7

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
		* Kelapa	10	10	* Gula pasir	0.5			* Merica	0.25	0.25
					* Minyak goreng	10			* Ketumbar	1	1
									* Salam	0.25	0.25
									* Laos	1	1
									* Sereh	0.25	0.25
	Bacem tahu	Tahu kuning	55 / 1 bh	55 / 1 bh	* Garam	1	* Gula merah	2	* Bb sup I	5	5
					* Minyak	5			* Ketumbar	0.5	0.5
									* Laos	1	1
									* Salam	0.25	0.25
									* Asam	0.25	0.25
	Ca pecay jg semi, udang	* Jagung semi	40.3	50	* Garam	1	* Minyak ikan	1	* Bb tumis II	7	7
		* Pecay	32.5	38	* Minyak goreng	3			* Cabe merah	0.5	0.5
		* Udang	2	2	* Kaldu instant	0.025			* Merica	0.25	0.25
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125							

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

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

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	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			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Tim				* Beras	60					
	Bubur				* Beras	50					
	Daging bb terik	* Daging paha	50	50	* Garam	1			* Bb kuning	7	7
		* Kelapa santan	10	10					* Ketumbar	0.01	0.01
								* Laos	1	1	
								* Merica	0.25	0.25	
								* Salam	0.19	0.19	
								* Sereh	0.5	0.5	
	Oseng tempe	* Tempe batang	25	25	* Garam	1		* Bb tumis I	5	5	
					* Kecap	3		* Tomat sayur	5	5	
					* Minyak goreng	10		* Merica	0.25	0.25	
								* Cabe merah	1	1	
	Sup oyong, wortel, bakso, tetelan	* Wortel	30.8	36	* Garam	2		* Bb sup I	7	7	
		* Oyong	18.6	29				* Seledri	1	1	
		* Tetelan	5	5				* Prei	1	1	

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

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		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
	Rollade tahu	* Tahu kuning * Dn pisang * Wortel * telur	55 0.125 10.3 5	55 / 1 bh / 1 bh 0.125 12 6.6	* Garam	1			* Bb sup I * Merica	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	0.5	* Bb putih * Salam * Laos	7 0.25 1	7 0.25 1
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125							

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

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

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

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	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 : 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		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Gepuk	* Daging paha * Kelapa santan	50 10	50 10	* Garam	1	* Gula merah	2	* Bw sumenep * Bb putih * Ketumbar * Laos * Salam	3 7 0.01 2 0.25	3 7 0.01 2 0.25
	Krecek kc tolo, tempe	* tempe batang * Santan instant	25 10	25 10	* Garam * Minyak goreng	1 5	* Kacang tolo * Kerupuk kulit * Gula merah	10 10 1	* BB balado * Ketumbar * Salam * Sereh	7 0.5 0.25 0.5	7 0.5 0.25 0.5
	Ca wortel, bg kol, pecay, fillet ayam	* Wortel * Bunga kol * Fillet ayam * Udang	21.4 18.3 5 2	25 20 5 2	* Garam * Minyak goreng * Gula pasir * Kaldu instant	1 3 0.5 0.025			* Bb tumis II * Bw bombay * Merica	7 3 0.25	7 3 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
	Susu Gelas	* Susu	180 cc	180 cc							
10,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh							
Siang	Tim Bubur				* Beras * Beras	75 60					
	Ayam pgg bb kecap	* Ayam boiler	40	100	* Garam * Gula putih * Kecap * Margarine	1 2 3 1	* Gula merah	2	* Bb sup I * Merica * Laos * Salam	7 0.25 1 0.019	7 0.25 1 0.019
	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 * Cabe merah	5 1 5 0.25 2	5 1 5 0.25 2
	Soto bening	* Tauge * Kentang * Dada ayam fillet	25 33.3 5	25 36 5	* Garam * Minyak goreng	2 3	* Soun	1	* Bb kuning * Bb sup I * Merica * Salam * Sereh * Jahe * Daun jeruk * Prei * Seledri	5 2 0.25 0.025 0.025 0.5 0.01 1 1	5 2 0.25 0.025 0.025 0.5 0.01 1 1
	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			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
	Bubur				* Beras	60					
	Telur ceplok bb tomat	* Telur ayam	50	66.00	* Kecap * Garam * Minyak goreng	2 1 5	* Tomato ketchup	5	* Bb sup I (baru) * Merica * Tomat sayur	7 0.25 5	7 0.25 5
	Tempe bb kuning	* Tempe batang * Kelapa santan	50 10	50 10	* Garam * Gula pasir	1 1			* Bb kuning * Laos * Merica * Sereh * Salam	5 2 0.25 0.5 0.25	5 2 0.25 0.5 0.25
	Sup kc merah	* Wortel * Kentang * Kc. Merah * Buncis * Tetelan	25.6 18.5 10 25.9 5	30 20 10 30 5	* Garam	2			* Bb sup I * Seledri * Prei * Merica * Tomat sayur	7 1 1 0.025 5	7 1 1 0.025 5
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125							

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	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 : 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			BMK		BML		Bumbu		
		Bahan Makanan	BB	BK	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	Bahan Makanan	BB	BK
Pagi	Tim Bubur				* Beras * Beras	60 50					
	Semur Fillet ayam	* Dada ayam filet	50	50	* Kecap * Garam * Minyak goreng	5 1 2			* Bb sup II * Merica * Pala * Tomat sayur	7 0.5 0.25 5	7 0.5 0.25 5
	SG tempe kc tolo	* Tempe batang	25	25	* Garam * Minyak goreng	1 5	* Santan instant * Kacang tolo * Gula merah	10 5 1	* Bb merah * Ketumbar * Salam * Sereh	7 0.5 0.25 0.5	7 0.5 0.25 0.5
	Sayur godog	* Wortel * Kc panjang * Buncis * Lb siam * Kelapa santan	17.1 13.2 8.6 21.4 10	20 15 10 25 10	* Garam	1	* Gula merah	1	* Asam * Bb putih * Salam * Sereh * Daun jeruk	1 10 0.25 0.25 0.25	1 10 0.25 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
		* 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					
					* Beras	60					
	Cah Sukiyaki	* Daging paha	35	35.00	* Garam	1			* Bw putih	2	2
									* Jahe	0.25	0.25
									* Bombay	10	10
								* Merica	0.25	0.25	
	Tahu goreng	* Tahu kuning	55 / 1 bh	55 / 1 bh	* Minyak goreng	10					
	Orak arik sayuran	* Wortel	34.2	40	* Minyak goreng	2	* Udang kering	2	* Bumbu 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 ayam	3.8	5							
	Buah	* Pisang ambon	74.9	125							
16,00	Snack	* Kue	1 bh	1 bh							
Sore	Tim Bubur				* Beras	75					
					* Beras	60					
	Ceplok telur bb tomat	* Telur ayam	50	66	* Kecap	2	* Tomato ketchup	5	* Bb sup I	7	7
					* Garam	1			* Merica	0.25	0.25
					* Minyak goreng	5			* Tomat sayur	5	5

Waktu	Menu	Bahan Makanan Yang digunakan									
		BMS			BMK		BML		Bumbu		
		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
	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 0.5	5 2 0.25 0.25 0.5 1
	Buah	* Pisang raja sereh	59.2	111							



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Yunesti Haerani
NIM : 201032071
Program Studi : Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul

menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul :

ANALISIS BIAYA SISA MAKANAN LUNAK DAN ZAT GIZI YANG HILANG PADA PASIEN DEWASA KELAS 3 DI RSUP DR HASAN SADIKIN BANDUNG

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang akan ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, Maret 2012



Yunesti Haerani



RIWAYAT HIDUP PENULIS

Data Pribadi :

- Nama : Yunesti Haerani
- Tempat Tanggal Lahir : Bandung, 6 Juni 1974
- Alamat : Komp Margaasih Jln Jati Raya Blok A2 No 3
RT 001 RW 005 Margaasih Bandung- 40215
- Nomor Telepon / Hp : (022) 6674893/ 08122387913

Data Pendidikan :

- 1980 – 1986 : Sekolah di SD Angkasa I Husein S Bandung
- 1986 – 1989 : Sekolah di SMP Angkasa Husein S Bandung
- 1989 – 1992 : Sekolah di SMA Negeri 9 Bandung
- 1992 – 1995 : Kuliah di Akademi Gizi Depkes RI Bandung
- 2010 – sekarang : Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul