

LAMPIRAN

Lampiran 1. surat ijin penelitian

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan
RS Ben Mboi

Surat Ijin Penelitian
NOMOR PP.06.02/D.XXX.2.3/9/2026

Yang bertanda tangan dibawah ini :

nama : dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP : 196806022025061001
jabatan : Kepala Clinical Research Unit

dengan ini menerangkan bahwa :

nama : Ari Julzaili A.S Dapubeang
NIM : PO5303241231179
jurusan : D-III Gizi
institusi : Poltekkes Kupang

yang bersangkutan diberikan izin untuk melakukan penelitian berupa Observasi dan Pengisian Kuisioner Pengumpulan Data Spesifikasi Bahan makanan di Instalasi Gizi RS Ben Mboi, dimulai pada tanggal 13 Mei 2026 s.d selesai.

Demikian surat izin penelitian ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui
P. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP.196806022025061001

Kupang, 13 Mei 2026
Kepala Clinical Research Unit,
dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP. 196806022025061001

Kementerian Kesehatan tidak menerima surat dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://halo.kemkes.go.id/verifyPDF>

Lampiran 2. surat kaji etik penelitian

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan
RS Ben Mboi

KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK
ETHICAL APPROVAL
NOMOR : PP.06.02/D.XXX.9.8/17/2026

Komite Etik Penelitian Kesehatan RS Ben Mboi dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subjek penelitian kedokteran, telah mengkaji dengan teliti protokol penelitian yang berjudul :

The Ethics Committee of the Ben Mboi Hospital with regards of the protection of human rights and welfare in medical research, has carefully reviewed the research entitled:

"Prosedur Penerimaan Bahan Makanan Basah Sesuai Spesifikasi Di RSUP dr Ben Mboi Kupang"

Nomor Protokol : 025/A.2/05/2026
Protocol Number

Peneliti Utama : Ari Julzaili A.S. Dapubeang
Principal investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kesehatan Kemenkes Kupang
Name of the Institution

Lokasi Penelitian : RSUP Ben Mboi Kupang
Site

Tanggal Pensetujuan : 12 Mei 2026
Date of Approval (valid for one year beginning from the date of approval)

Dokumen disetujui : Protokol Versi 0
Document Approval : Informed Consent Versi 1

dan telah menyetujui protokol berikut dokumen terlampir:
and approves the above mentioned protocol including the attached document.

Ditetapkan di Kupang, 12 Mei 2026
Specified in Kupang, 12 May 2026

Ketua,
Dr. Pamela Abineto, Sp.PA

Peneliti berkeadilan meliputi:
1. Laporan penelitian sebagai bahan berkeadilan
2. Mengetahui laporan yang telah disetujui (terbaca adverse event)
3. Mengetahui laporan yang telah disetujui (terbaca adverse event)
4. Mengetahui laporan yang telah disetujui (terbaca adverse event)
5. Mengetahui laporan yang telah disetujui (terbaca adverse event)

Kementerian Kesehatan tidak menerima surat dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun, jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://halo.kemkes.go.id/verifyPDF>

Lampiran 3 Surat selesai penelitian

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal Kesehatan Lanjutan
RS Ben Mboi

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
NOMOR PP.06.02/D.XXX.2.3/24/2026

Yang bertanda tangan dibawah ini :

nama : dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP : 196806022025061001
jabatan : Kepala Clinical Research Unit

dengan ini menerangkan bahwa :

nama : Ari Julzaili A.S Dapubeang
NIM : PO 5303241231179
jurusan : D-III Gizi
institusi : Poltekkes Kupang

yang bersangkutan telah selesai melakukan penelitian di Instalasi Gizi RS Ben Mboi, pada tanggal 13 - 30 Mei 2026, dengan judul "Prosedur Penerimaan Bahan Makanan Basah di RSUP dr Ben Mboi Kupang"

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk dipergunakan sebagai mestinya.

Mengetahui
P. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP.196806022025061001

Kupang, 17 Juni 2026
Kepala Clinical Research Unit,
dr. Samlek Elisawyn Sunbanu, M.Sc., Sp.A
NIP. 196806022025061001

Kementerian Kesehatan tidak menerima surat dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun, jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://halo.kemkes.go.id/verifyPDF>

Lampiran 4. sop penerimaan bahan makanan Rsup dr. Ben Mboi Kupang

dengan daftar pemesanan bahan makanan. Apabila bahan makanan yang diterima tidak sesuai spesifikasi/

Diipindai dengan CamScanner

Lampiran 5. daftar bahan makanan basah dan spesifikasi

INSTALASI GIZI 2025

⚠️ BAHAN MAKANAN BASAH

16.	Buah Semangka	Kg	Segar, bersih, warna daging merah, warna kulit hijau tua, tidak busuk, tidak berubang, berat 3-5kg/kg
17.	Buncis	Kg	Segar, muda, bersih, tidak kisut, berwarna hijau muda, tidak busuk, tidak berulat, panjang 7-10 cm
18.	Brokoli	Kg	Segar, bersih, tidak layu, tidak berulat berwarna hijau tua, tidak berwarna kecoklatan, kuntum bunga rapat dan padat, batang brokoli kokoh, tidak layu dan tidak berubang, daun brokoli berwarna hijau segar.
19.	Daun Jeruk	Kg	Segar, bersih, berwarna hijau tua, tidak layu, tidak berulat, tidak berubang
20.	Daun Kemangi	Kg	Segar, bersih, berwarna hijau cerah, tekstur daun halus dan utuh, muda, tidak berulat, memiliki aroma ygang khas
21.	Daun Pandan	Kg	Segar, bersih, berwarna hijau, tidak layu, tidak ada bintik-bintik, aroma sangat kuat dan lembut
22.	Daun Prei	Kg	Segar, bersih, muda, daun hijau, tidak busuk, tidak berulat, batang tidak berlendir, batang kering dan terasa kaku saat ditegang
23.	Daun Pisang	Kg	Segar, bersih, berwarna hijau tua, utuh, tidak sobek, daun tidak kering, daun tidak berwarna kecoklatan
24.	Daun Salam	Kg	Kering, bersih, berwarna kecoklatan, utuh, tidak berjamur
25.	Daun Seledri	Kg	Segar, muda, bersih, daun hijau, utuh, tidak berulat, tanpa akar
26.	Daging Ayam	Kg	Segar, bersih tanpa bulat, daging berwarna merah muda, tidak pucat, tidak berformalin, tidak berbau, tidak busuk, tanpa leher, berat kotor 86gram/potong, isi 10potong/kg
27.	Daging Ayam Fillet	Kg	Segar, bersih, daging berwarna putih, tidak beku, tidak rusak, tidak berformalin, tidak berbau, berat 1820 gram/potong/kg
28.	Daging Sapi Potongan Rendang	Kg	Segar, bersih, berwarna kemerahan, tidak berbau, tidak pucat, tidak berformalin, tidak berulat, tidak berlemak, isi 1820 gram/potong/kg
29.	Daging Sapi cincang	Kg	Segar, bersih, berwarna kemerahan, tidak berbau, tidak rusak, tidak pucat, tidak berformalin, isi 500gram/bungkus
30.	Ikan Belang Kuning (fillet)	Kg	Segar, bersih tanpa tulang, daging utuh, tidak hancur, berwarna kemerahan, tidak pucat, tidak busuk, tidak berlendir, berat kotor 50-60 gram/potong, isi 16-18 potong/kg
31.	Jagung Manis	Kg	Segar, bersih dari rambut jagung, berwarna kuning cerah, bonggol jagung berwarna putih, serengapnya berbibir rata dan utuh, tidak busuk, tidak berulat, tidak keriput tidak ada bekas erisian serangga/hewan lainnya

32.	Jahe	Kg	Segar, tua, bersih, kulit jahe tidak kisut, tidak aus, tidak berulat
33.	Kacang Tanah	Kg	Kering, bersih, utuh, permukaan tidak kisut, tidak pecah, tidak berulat/benda asing, tidak berjamur
34.	Kayu Manis	Kg	Kering, bersih, berwarna coklat cerah, tidak berjamur, utuh
35.	Kelapa Parut	Bh	Segar, bersih, berwarna putih, kelapa setengah tua, tidak basi, tidak berulat
36.	Kemiri	Kg	Segar, tua, bersih, berwarna putih kekuningan, bulat utuh, tidak hancur, tidak berjamur, beraroma khas
37.	Kentang	Kg	Segar, bersih, permukaan licin, tidak ada bagian yang berwarna hijau, tua, utuh, tidak berlubang, tidak busuk, tidak berulat, berat 100-125 gram/buah, isi 8-10 buah/kg
38.	Ketimun	Kg	Segar, muda, bersih, berwarna hijau muda, besar rata dari pangkal sampai ke ujung, tidak busuk, tidak berlubang, tidak berulat, kulit mulus, tidak kisut, panjang 7-10cm, isi 6-8bh/kg
39.	Kencur	Kg	Segar, bersih, aroma kuat, tidak busuk, tidak berulat, tidak berlubang
40.	Kol/Kubis	Kg	Segar, bersih, tidak busuk, tidak berulat, tidak berlubang
41.	Kulit Pangsit	Kg	Tekstur lembut, mulus, elastis, tidak sobek, tidak berjamur (100 lembar)
42.	Kunyit Segar	Kg	Segar, tua, bersih, kulit tidak kisut, utuh, tidak berlubang, sudah matang, panjang 1-3cm/bh
43.	Labu Kuning	Kg	Segar, bersih, bulat utuh, tidak busuk, tidak berlubang, kulit tebal dan keras, daging labu berwarna oranye kekuningan, tebal daging 3cm, berat 3-4kg/bh
44.	Labu Siam	Kg	Segar, muda, bersih, berwarna hijau cerah, tidak busuk, tidak berulat, tidak berlubang, belum keluar biji, isi 5-6bh/kg
45.	Lengkuas	Kg	Segar, tua, bersih, utuh, tidak busuk, tidak berlubang, panjang 5-7cm/bh
46.	Lombok Besar	Kg	Segar, bersih, berwarna merah, tidak busuk, tidak berulat, tidak berlubang, panjang 5-7cm/bh
47.	Oyong/Gambas	Kg	Segar, muda, bersih, berwarna hijau, tidak busuk, tidak berulat, tidak berlubang, biji kecil, panjang 12-15 cm/bh
48.	Pentolan Ayam (25 pcs)	Bgks	Bersih, berbentuk bulat, utuh, halus, aroma khas daging, bebas formalin, tidak busuk, tidak berlendir, isi 25pcs/bungkusan
49.	Pentolan Ayam (25 pcs)	Bgks	Bersih, berbentuk bulat, utuh, halus, aroma khas daging, bebas formalin, tidak busuk, tidak berlendir, isi 25pcs/bungkusan
50.	Pentolan Sapi (25 pcs)	Bgks	Bersih, berbentuk bulat, utuh, halus, aroma khas daging, bebas formalin, tidak busuk, tidak berlendir, isi 25pcs/bungkusan

51.	Pentolan Sapi (12 pcs)	Bgks	Bersih, berbentuk bulat, utuh, halus, aroma khas daging, bebas formalin, tidak busuk, tidak berlendir, isi 12pcs/bungkusan
52.	Pisang Kapok	Kg	Segar, bersih, berwarna kuning, manis, buah matang, memiliki aroma yang harum, tekstur kulit halus, tidak berulat, tidak ada noda hitam
53.	Pisang	Kg	Segar, muda, bersih, tidak layu, tidak busuk, tidak berlubang, tidak berulat, daun tidak mengkilat
54.	Roti Tawar	Bgks	Kemasan bersih, bentuk kotak, utuh, berwarna putih, tidak tengik, tidak berjamur, tidak kadaluarsa, memiliki P-JKT, isi 8 lembar/bks
55.	Sayur Putih	Kg	Segar, muda, bersih, berwarna hijau, tidak busuk, tidak berulat, tidak berlubang, daun tidak menguning
56.	Sereh	Kg	Segar, bersih, daun berwarna hijau muda, batang berwarna putih kehijauan, tidak layu, panjang 20-35 cm/batang
57.	Tahu Putih	Kg	Segar, bersih, berwarna putih, bentuk persegi, utuh, tidak berulat, tidak asam, tidak berlendir, tidak mudah hancur, bebas formalin, berat 100gram/bh
58.	Tengg	Kg	Segar, bersih dari kacang hijau, berwarna putih, tidak mengkilat, tidak layu, tidak beraroma, tekstur renyah, tidak busuk, akar tidak panjang
59.	Telur Ayam (30 pcs)	Rak	Segar, bersih, bentuk bulat lonjong, utuh, tidak pecah/retek, tidak dingin, tidak busuk, tidak kaplak, berat 60-70gram/butir
60.	Telur Puyuh (90 pcs)	Rak	Segar, bersih, bentuk bulat lonjong, utuh, tidak pecah/retek, tidak dingin, tidak busuk, tidak kaplak, berat 10-15gram/butir
59.	Tempe	Kg	Segar, bersih, utuh, bentuk persegi panjang, peragian sempurna, tidak asam, tidak berlendir, tidak busuk, tidak ada bercak hitam, bebas formalin, berat 280-300 gram/bh
60.	Tomat	Kg	Segar, bersih, berwarna merah, utuh, matang, tidak lembek/bonyok, tidak busuk, berulat, tidak berlubang, isi 8-10bh/kg
61.	Wortel	Kg	Segar, muda, bersih, warna merah oranye merata, kulit tidak kisut, tidak busuk, tidak berulat, tidak berlubang, tidak berakar, panjang 15-20cm/bh

Lampiran 6. lembar persetujuan wawancara

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Taklita Divita Utomo, A.N.P. Gs
Jabatan : Kepala Instalasi Gs

Setelah mendapatkan penjelasan mengenai penelitian yang berjudul:
"Prosedur Penyeragaman Bahan Makanan Rumah Sakit Spesialistik di RSUD dr. Ben Muband Kumpang",

maka dengan ini saya menyatakan:

1. Telah memahami tujuan dan prosedur penelitian.
2. Bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.
3. Bersedia memberikan informasi yang dibutuhkan secara jujur.
4. Data yang saya berikan akan dijaga kerahasiaannya.
5. Keikutsertaan saya bersifat sukarela tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kumpang, 2026

Responden/Instansi,
(.....)

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN (INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dedy Alim L
Jabatan : Manajemen

Setelah mendapatkan penjelasan mengenai penelitian yang berjudul:
"Prosedur Penyeragaman Bahan Makanan Rumah Sakit Spesialistik di RSUD dr. Ben Muband Kumpang",

maka dengan ini saya menyatakan:

1. Telah memahami tujuan dan prosedur penelitian.
2. Bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.
3. Bersedia memberikan informasi yang dibutuhkan secara jujur.
4. Data yang saya berikan akan dijaga kerahasiaannya.
5. Keikutsertaan saya bersifat sukarela tanpa adanya paksaan dari pihak manapun.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Kumpang, 18 Juli 2026

Responden/Instansi,
(.....)

Lampiran 7. pedoman wawancara

Kepala instalasi gizi	Petugas logistik penerimaan bahan makanan
1. Apakah terdapat SOP penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi? 2. Bagaimana prosedur penerimaan bahan makanan basah di Instalasi Gizi? 3. Apakah terdapat standar spesifikasi bahan makanan basah yang digunakan? 4. Bagaimana pengawasan terhadap proses penerimaan bahan makanan basah? 5. Apa tindakan yang dilakukan apabila ditemukan bahan makanan yang tidak sesuai spesifikasi? 6. Bagaimana evaluasi terhadap supplier bahan makanan?	1. Bagaimana proses penerimaan bahan makanan basah saat bahan datang? 2. Bagaimana cara memeriksa jenis bahan makanan yang diterima? 3. Bagaimana cara memeriksa jumlah bahan makanan yang diterima? 4. Bagaimana cara memeriksa kualitas atau kesesuaian spesifikasi bahan makanan basah? 5. Apa saja ciri bahan makanan basah yang dianggap baik dan layak diterima? 6. Apa yang dilakukan jika bahan makanan tidak sesuai dengan pesanan atau spesifikasi? 7. Apakah proses penerimaan dicatat dalam formulir atau buku penerimaan? 8. Dokumen apa saja yang digunakan saat penerimaan bahan makanan? 9. Kendala apa yang sering terjadi saat penerimaan bahan makanan basah?

Lampiran 8. dokumentasi wawancara



Lampiran 9. daftar pemesanan bahan makanan basah

Kemenkes
Kementerian Kesehatan
RS Bina Mital
Jalan Widyadarmas, Mardika 2, Blok, Kota Kupang
80134 Kupang
Telp: 0885 421000
Email: info@rsbinamital.com

DAFTAR PEMESANAN BAHAN MAKANAN
PUSAT KEGIATAN
RSUP AL-BIN MUKTI KUPANG

A. DISTRIBUSI/PEMBELAN POKOKAN
Pusat Kegiatan
No. Pemesanan: 17 Mei 2020
Daftar Pesanan: 17

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH	TERIMA	KET
1	KAWANG KENDANG	KG	1	1	
2	KAWANG KENDANG	KG	1	1	
3	KAWANG	KG	15	15	
4	KAWANG	KG	15	15	
5	KAWANG	KG	15	15	
6	KAWANG	KG	15	15	
7	KAWANG	KG	15	15	
8	KAWANG	KG	15	15	
9	KAWANG	KG	15	15	
10	KAWANG	KG	15	15	
11	KAWANG	KG	15	15	
12	KAWANG	KG	15	15	
13	KAWANG	KG	15	15	
14	KAWANG	KG	15	15	
15	KAWANG	KG	15	15	
16	KAWANG	KG	15	15	
17	KAWANG	KG	15	15	
18	KAWANG	KG	15	15	
19	KAWANG	KG	15	15	
20	KAWANG	KG	15	15	
21	KAWANG	KG	15	15	
22	KAWANG	KG	15	15	
23	KAWANG	KG	15	15	
24	KAWANG	KG	15	15	
25	KAWANG	KG	15	15	
26	KAWANG	KG	15	15	
27	KAWANG	KG	15	15	
28	KAWANG	KG	15	15	
29	KAWANG	KG	15	15	
30	KAWANG	KG	15	15	
31	KAWANG	KG	15	15	

Kemenkes
Kementerian Kesehatan
RS Bina Mital
Jalan Widyadarmas, Mardika 2, Blok, Kota Kupang
80134 Kupang
Telp: 0885 421000
Email: info@rsbinamital.com

DAFTAR PEMESANAN BAHAN MAKANAN
PUSAT KEGIATAN
RSUP AL-BIN MUKTI KUPANG

B. DISTRIBUSI/PEMBELAN POKOKAN
Pusat Kegiatan
No. Pemesanan: 17 Mei 2020
Daftar Pesanan: 17

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH	TERIMA	KET
32	SAYUR PUTEH	KG	6	6	
33	TELUR	KG	60	60	
34	TELUR AYAM (NO BIR)	KG	28	27	
35	TELUR PUYUH (NO BIR)	KG	1	1	
36	TEMPE	KG	40	35	
37	TEMPE	KG	2	2	
38	KECIL	KG	60	60	

Yus Mulyanti
Kepala Instalasi Gizi

Dono Anwar L. A. M. D.
Kepala Instalasi Gizi

Fathia Dinda L. A. M. D.
NIP. 990819020270104

Kemenkes
Kementerian Kesehatan
RS Bina Mital
Jalan Widyadarmas, Mardika 2, Blok, Kota Kupang
80134 Kupang
Telp: 0885 421000
Email: info@rsbinamital.com

DAFTAR PEMESANAN BAHAN MAKANAN
PUSAT KEGIATAN
RSUP AL-BIN MUKTI KUPANG

B. DISTRIBUSI/PEMBELAN POKOKAN
Pusat Kegiatan
No. Pemesanan: 17 Mei 2020
Daftar Pesanan: 17

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH	TERIMA	KET
39	KAWANG KENDANG	KG	1	1	
40	KAWANG KENDANG	KG	1	1	
41	KAWANG	KG	15	15	
42	KAWANG	KG	15	15	
43	KAWANG	KG	15	15	
44	KAWANG	KG	15	15	
45	KAWANG	KG	15	15	
46	KAWANG	KG	15	15	
47	KAWANG	KG	15	15	
48	KAWANG	KG	15	15	
49	KAWANG	KG	15	15	
50	KAWANG	KG	15	15	
51	KAWANG	KG	15	15	
52	KAWANG	KG	15	15	
53	KAWANG	KG	15	15	
54	KAWANG	KG	15	15	
55	KAWANG	KG	15	15	
56	KAWANG	KG	15	15	
57	KAWANG	KG	15	15	
58	KAWANG	KG	15	15	
59	KAWANG	KG	15	15	
60	KAWANG	KG	15	15	
61	KAWANG	KG	15	15	
62	KAWANG	KG	15	15	
63	KAWANG	KG	15	15	
64	KAWANG	KG	15	15	
65	KAWANG	KG	15	15	
66	KAWANG	KG	15	15	
67	KAWANG	KG	15	15	
68	KAWANG	KG	15	15	
69	KAWANG	KG	15	15	
70	KAWANG	KG	15	15	
71	KAWANG	KG	15	15	
72	KAWANG	KG	15	15	
73	KAWANG	KG	15	15	
74	KAWANG	KG	15	15	
75	KAWANG	KG	15	15	
76	KAWANG	KG	15	15	
77	KAWANG	KG	15	15	
78	KAWANG	KG	15	15	
79	KAWANG	KG	15	15	
80	KAWANG	KG	15	15	
81	KAWANG	KG	15	15	
82	KAWANG	KG	15	15	
83	KAWANG	KG	15	15	
84	KAWANG	KG	15	15	
85	KAWANG	KG	15	15	
86	KAWANG	KG	15	15	
87	KAWANG	KG	15	15	
88	KAWANG	KG	15	15	
89	KAWANG	KG	15	15	
90	KAWANG	KG	15	15	
91	KAWANG	KG	15	15	
92	KAWANG	KG	15	15	
93	KAWANG	KG	15	15	
94	KAWANG	KG	15	15	
95	KAWANG	KG	15	15	
96	KAWANG	KG	15	15	
97	KAWANG	KG	15	15	
98	KAWANG	KG	15	15	
99	KAWANG	KG	15	15	
100	KAWANG	KG	15	15	

Kemenkes
Kementerian Kesehatan
RS Bina Mital
Jalan Widyadarmas, Mardika 2, Blok, Kota Kupang
80134 Kupang
Telp: 0885 421000
Email: info@rsbinamital.com

DAFTAR PEMESANAN BAHAN MAKANAN
PUSAT KEGIATAN
RSUP AL-BIN MUKTI KUPANG

A. DISTRIBUSI/PEMBELAN POKOKAN
Pusat Kegiatan
No. Pemesanan: 17 Mei 2020
Daftar Pesanan: 17

NO	BAHAN MAKANAN	SATUAN	JUMLAH	TERIMA	KET
1	KAWANG KENDANG	KG	1	1	
2	KAWANG KENDANG	KG	1	1	
3	KAWANG	KG	15	15	
4	KAWANG	KG	15	15	
5	KAWANG	KG	15	15	
6	KAWANG	KG	15	15	
7	KAWANG	KG	15	15	
8	KAWANG	KG	15	15	
9	KAWANG	KG	15	15	
10	KAWANG	KG	15	15	
11	KAWANG	KG	15	15	
12	KAWANG	KG	15	15	
13	KAWANG	KG	15	15	
14	KAWANG	KG	15	15	
15	KAWANG	KG	15	15	
16	KAWANG	KG	15	15	
17	KAWANG	KG	15	15	
18	KAWANG	KG	15	15	
19	KAWANG	KG	15	15	
20	KAWANG	KG	15	15	
21	KAWANG	KG	15	15	
22	KAWANG	KG	15	15	
23	KAWANG	KG	15	15	
24	KAWANG	KG	15	15	
25	KAWANG	KG	15	15	
26	KAWANG	KG	15	15	
27	KAWANG	KG	15	15	
28	KAWANG	KG	15	15	
29	KAWANG	KG	15	15	
30	KAWANG	KG	15	15	
31	KAWANG	KG	15	15	

Lampiran 10. form ceklis penerimaan bahan makanan

Tanggal 20 mei 2026

No	Bahan makanan basah	Jenis	Jumlah	Spesifikasi	Keterangan
Hewani					
1.	Daging ayam	1	1	1	
2.	Daging sapi	1	1	1	
3.	Ikan	1	1	1	
Nabati					
4.	Tahu	1	1	1	
5.	Tempe	1	1	1	
Sayuran					
6.	Bayam	1	1	1	
7.	Wortel	1	1	1	
8.	Kentang	1	1	1	
9.	Pisang	1	1	1	
10.	Jagung manis	1	1	1	
11.	Labu kuning	1	1	1	
12.	Kemangi	1	1	1	
13.	Seledri	1			
Buah					
13.	Apel	1	1	0	Tidak bersih,tidak segar,kulit buah tidak halus.
14	Semangka	1	1	1	
15.	Jeruk	1	1	1	
16.	Papaya	1	0	1	Papaya yang harus dibawah sebenarnya 10kg tetapi kurang 5,3kg

Keterangan:

1= sesuai

0= Tidak sesuai

Tanggal 22 mei

No	Bahan makanan basah	Jenis	Jumlah	Spesifikasi	Keterangan
Hewani					
1.	Daging ayam	1	1	1	
2.	Daging sapi	1	1	1	
3.	Daging ayam filet	1	1	1	
4.	Ikan	1	1	1	
5.	Telur ayam ras	1	1	0	15 telur ayam beratnya kurang harusnya 60 gram, kemudian tampak tidak bersih
6.	Telur puyuh	1	1	0	Telur puyuh ada 1 yang retak dan 1 pecah
Nabati					
7.	Tahu	1	1	1	
8.	Tempe	1	1	1	
Sayuran					
9.	picay	1	1	0	Berlubang, daun mencoklat, terlihat busuk
10.	Wortel	1	1	1	
11.	Kentang	1	1	1	
12.	Labu kuning	1	1	1	
13.	Jagung manis	1	1	1	
14.	Oyong	1	1	1	
15.	Tomat	1	1	1	
16.	Ketimun	1	1	0	Tidak muda dan menguning
17.	Kemangi	1	1	1	
18.	Seledri	1	1	1	
Buah					
19	Semangka	1	1	1	
21.	Papaya	1	1	1	
22.	Pisang	1	1	1	

Keterangan:

1= sesuai

0= Tidak sesuai

Tanggal 25 mei

No	Bahan makanan basah	Jenis	Jumlah	Spesifikasi	Keterangan
Hewani					
1.	Daging ayam	1	1	1	
2.	Daging sapi	1	1	1	
3.	Ikan	1	1	1	
4.	Telur ayam ras	1	1	1	
5.	Pentolan ayam	1	1	1	
Nabati					
6.	Tahu	1	1	1	
7.	Tempe	1	1	1	
Sayuran					
8.	Sawi putih	1	1	1	
9.	Kentang	1	1	1	
10.	Wortel	1	1	1	
11.	Oyong	1	1	1	
12.	Tomat	1	1	1	
13.	Kemangi	1	1	1	
14.	Seledri	1	1	1	
15.	Tauge	1	1	1	
Buah					
16.	Semangka	1	1	1	
17.	Papaya	1	1	1	
18.	Pisang kapok	1	1	1	

Sumber Diolah Peneliti Berdasarkan PGRS 2013

(Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2013)

Lampiran 11. Look Book Penelitian

Nama Mahasiswa	: ADI JULIANS ARI VAPWENANG
NIM	: 152024251173
Nama Pembimbing	: Maria Helena Pua Mka, ST., M. Gsi
Judul LTA	: Analisis penggunaan Rukun rukun rumah rumah sipit di Pagar di Ben mba Lany

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
1	20-01-2021	Ajukan judul dan jurnal	J
2	02-02-2021	ACC judul	J
3	04-02-2021	Konsul BAB I	J
4	05-02-2021	Konsul BAB II dan ACC BAB I	J

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
5	10-02-2021	Konsul BAB II	J
6	11-02-2021	ACC BAB II	J
7	12-02-2021	Konsul BAB III	J
8	19-02-2021	ACC BAB III	J
9	19-05-2021	Konsul BAB 4	J
10	24-05-2021	Konsul BAB 4 Hasil penelitian	J

No	Waktu Konsultasi	Kegiatan / Materi Konsultasi	Tanda Tangan Pembimbing
11	22-05-2021	ACC BAB 4	J
12	23-05-2021	Konsul BAB 5	J
13	24-05-2021	ACC BAB 5	J
14	3-06-2021	ACC Lampiran	J

No	Waktu Konsultasi	Me

Dipindai dengan CamScanner