

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Konsultasi

POLTEKKES KEMENKES KUPANG
PRODI GIZI
FORMULIR BIMBINGAN LAPORAN TUGAS AKHIR

NAMA MAHASISWA	:	KATHARINA NIKEN SILVIA WELAN
NIM	:	P05303291210201
JUDUL LTA	:	GAMBARAN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN LAUK HEWANI DI INSTALASI GIZI RSUD PROF. DR. W-Z. JOHANNES KUPANG

NO	TGL/BLN/THN	TOPIK BIMBINGAN	TTD PEMBIMBING
1	21/7/2023	Konsul Judul	
2	24/7/2023	Konsul Judul	
3	30/10/2023	Konsul Bab 1-3	
4	5/12/2023	Konsul Bab 1-3	
5	8/12/2023	Konsul Bab 1-3	
6	12/12/2023	Konsul Bab 1-3	

7	21/12/2023	Konsul Bab 1-3	
8	21/12/2023	Acc	
9	28/05/2024	Konsul Hasil ^{Revisi} dan Pembahasan.	
10	28/05/2024	Acc 4 perbaikan	
11	26/05/2024	Konsul hasil dan Pembahasan	
12	27/05/2024	Konsul Revisi dan Pembahasan	
13	28/05/2024	Konsul Revisi.	
14	29/05/2024	Acc.	

Lampiran 2. Surat Permohonan Ijin Penelitian



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Kupang

📍 Jalan Piet A. Tallo, Liliba, Oebobo,
Kupang, Nusa Tenggara Timur 85111
☎ (0380) 8800256
🌐 <https://poltekkeskupang.ac.id>

Nomor : PP.06.02/F.XXXVII/3856/2024
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

22 Mei 2024

Yth. Direktur RSUD Prof Dr. W.Z Johannes Kupang
di
Tempat

Dalam rangka penyusunan Karya Tulis Ilmiah bagi Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Kupang Tahun Akademik 2023/2024, maka mohon kiranya diberikan ijin untuk melakukan penelitian bagi mahasiswa:

Nama Peneliti	: Katharina Niken Silvia Welan
NIM	: PO5303241210201
Jurusan/Prodi	: D-III Gizi
Judul	: Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Basah Di instalasi Gizi RSUD PROF.DR.W.Z. Johannes Kupang
Tempat Penelitian	: Direktur RSUD Prof Dr. WZ Johannes Kupang

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Kupang



Irfan, SKM., M.Kes

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



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN

Lampiran 3. Surat Ijin Penelitian Di Ruangan



PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG
Jl. DR. Moch Hatta No. 19 Kupang Telp (0380) – 833614.Fax (0380) 832892
Website : www.rsudwzjohannes.nttprof.go.id email : rsudjohannes@gmail.com
KUPANG Kode Pos : 85111

Kupang, 22 Mei 2024

Nomor : 445/ 775 /RSUD3.1
Sifat : Penting
Lampiran : -
Hal : Ijin Penelitian

Yth. Kepala Instalasi Gizi
di -
Tempat

Menindaklanjuti surat dari Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang, Nomor: PP.06.02/F.XXXVII/3856/2024, Hal: Permohon Ijin Penelitian di RSUD Prof. DR. W.Z. Johannes Kupang, maka dengan ini kami menyampaikan namanya sebagai berikut :

No	Nama	Judul Penelitian	Tanggal
1.	Katharina Niken Silvia Welan	Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prof.Dr.W.Z.Johannes Kupang	23 Mei 2024 s/d 23 Juni 2024

Demikian surat pengantar ini, atas perhatian dan kerja sama yang baik disampaikan terima kasih.



Kepala Bagian Kepegawaian Dan Umum,

Hermine R Legimakani, S.Kep, Ners., MPH

Pembina (W/a)

NIP 19701216 199502 2 001

PARAF HIERARKI
ANALIS SUMBER DAYA MANUSIA APARATUR AHLI MUDA

Lampiran 4. Surat Selesai Melaksanakan Penelitian



PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG
JL. DR. Moch Hatta No. 19 Kupang Telp (0380) – 833614 Fax (0380) 832892
Website : www.rsudwzjohannes.ntprof.go.id email : rsudjohannes@gmail.com
KUPANG Kode Pos : 85111

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Nomor : 445/ 1126 /RSUD3.1

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : dr. Stefanus Dhe Soka, Sp. B
NIP : 19730722 200112 1 004
Pangkat/Gol.Ruang : Pembina Tk. 1 (IV/b)
Jabatan Saat ini : Plt. Direktur RSUD Prof. DR. W. Z. Johannes Kupang
Satuan : RSUD Prof. DR. W. Z. Johannes Kupang
Instansi : Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Katharina Niken Silvia Welan
Jenis Kelamin : Perempuan
NIM : PO5303241210201
Asal Jur/Fak/Univ : Program Studi D-III Gizi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang

Benar - benar telah selesai melakukan Penelitian di Instalasi Gizi RSUD Prof. DR. W.Z. Johannes Kupang, selama 5 (lima) hari, mulai dari tanggal 23 Mei 2024 - 27 Mei 2024 dengan judul

"Gambaran Penerimaan Bahan Makanan Basah Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang"

Demikian Surat Keterangan ini dibuat, untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.



Kupang, 20 Juni 2024
Plt. Direktur RSUD Prof. DR. W. Z. Johannes Kupang,

dr. Stefanus Dhe Soka, Sp. B
Pembina Tk. 1 (IV/b)
19730722 200112 1 004

PARAF HIERARKI	
KEPALA BAGIAN KEPEGAWAIAN DAN UMUM	
KEPALA INSTALASI PENDIDIKAN DAN PELATIHAN	
ANALIS KERJASAMA DIKLAT	

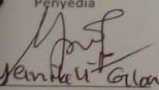
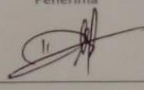
Lampiran 5. Form Penerimaan Bahan Makanan RSUD Prof. Dr. W.Z. Johannes Kupang


PEMERINTAH PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH Prof. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG
 Jl. Dr. Moch. Hatta No. 19 Tlp / Fax (0380) 832892
 Website : www.rsudwzjohannes.nttprov.go.id email : rsudjohannes@gmail.com
K U P A N G Kode Pos 85111

FORM PENERIMAAN BAHAN MAKANAN INSTALASI GIZI
RSUD PROF. DR. W. Z. JOHANNES KUPANG

Hari/Tanggal : Kamis / 23 / 05 / 2024

JAM DATANG	No	BAHAN MAKANAN	JUMLAH YANG DIORDER	SATUAN	SPESIFIKASI/ JUMLAH		KETERANGAN
					SESUAI	TIDAK SESUAI	
09.45	1	Telur Ayam	120	Butir	✓		
	2	Daging Mol Perkedel	9	kg	✓		
	3	Daging Mol Bakso	9	kg	✓		
	4	Ikan Segar	9,2	kg	✓		
	5	Tempe	17	papan	✓		
	6	Tahu	89	biji	✓		
	7	Bayam	7	kg	✓		
	8	Wortel	5	kg	✓		
	9	Labu Siam	2	kg	✓		
	10	Labu Kuning	2	kg	✓		
09.55	11	Ketimun	7	kg	✓		
	12	Semangka	17	kg	✓		setara dgn 4 bh
	13	Kembang kol	3	kg	✓		
	14	Pakcoy	7	kg	✓	✓	diganti paku
	15	Patola	19	kg	✓		
	16	Tauge	3	kg	✓		
	17	Melon	4	kg	✓		setara dgn 2 bh
	18	Pir	8	kg	✓		setara dgn 52 bh
	19	Roti Tawar	5	bks	✓		
	20	Kentang	9	kg	✓		
	21	Tomat	2	kg	✓		
	22	Bawang Merah	0,5	kg	✓		
	23	Bawang Putih	0,5	kg	✓		
	24	Cabe Merah Besar	0,2	kg	✓		
	25	Daun Kemangi	0,1	kg	✓		
	26	Daun Prey	0,1	kg	✓		
	27	Daun Sup	0,1	kg	✓		

Penyedia 
 Penerima 

Mengetahui
 Kepala Instalasi Gizi

dr. Salmawati Maryati, Sp. GK, AIFO-K
 NIP. 19810303 201001 2 019

SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN

No	Jenis Bahan Makanan	Spesifikasi Bahan Makanan	Satuan
1.	Daging ayam	Bersih, segar, tidak berbau, umur 4 mg, berat 100 g/ptg, tanpa kaki, leher, sayap, isi perut, buntut, dan lemak, isi 10 ptg/kg	Kg
2.	Daging mol (bakso)	Daging sapi asli, segar dan mulus, tidak berbau, isi 20 bj/kg	Kg
3.	Daging mol (perkedel)	Daging sapi asli, segar, tidak berbau	Kg
4.	Ikan segar	Segar, bersih, sisik mengkilat, dan melekat erat, tidak berbau, mata masih menonjol dan jernih, tekstur tidak lembek, tidak berlendir, warna kulit cerah tidak pudar, berat 50 g/ptg isi 20 ptg/kg	Kg
5.	Telur ayam	Baru, kulit mulus, warna kulit cokelat muda, bersih, tidak dingin, tidak retak/pecah, berat 60 g/btr	Butir
6.	Tempe	Segar, bersih, tidak asam, peragian sempurna, tidak pecah, bungkus plastik, daun pisang, bentuk persegi panjang dengan panjang 30 cm, lebar 8 cm, ketebalan 3 cm, tidak ada bercak hitam, terbuat dari kacang kedelai murni, isi 10 potong/lempeng	Potong
7.	Tahu	Putih, bersih, berbentuk persegi dengan ukuran 7x7 cm, segar, tidak muda hancur, padat, tidak berformalin/boraks, tidak berlendir, tidak asam, terbuat dari kedelai murni, tidak beraroma obat, berat 50 g/ptg	Potong
8.	Labu siam	Segar, muda, bersih, tidak berulat/ busuk/berlubang, tidak ada bekas gigitan serangga atau hewan lainnya	Kg
9.	Labu kuning	Segar, muda, bersih, tidak berulat/ busuk/berlubang, tidak ada bekas gigitan serangga atau hewan lainnya, berat 3 kg/bh	Kg
10.	Bayam	Segar, muda, bersih, tanpa akar, tidak berulat, hijau, panjang 5 cm	Kg
11.	Jagung manis	Segar, warna kuning cerah, berbiji rata dan utuh, tidak busuk, tidak kering, tidak terdapat bekas gigitan serangga dan hewan lainnya	Kg
12.	Ketimun	Segar, muda, bersih, tidak berulat, lurus, minimal panjang 15 cm	Kg
13.	Pakcoy	Segar, utuh, dan bersih, daunnya berwarna kehijauan, tidak terdapat bekas gigitan serangga atau hewan lainnya, tidak berulat	Kg
14.	Kembang kol	Segar, muda, bersih, utuh, tidak berulat	Kg
15.	Patola/oyong	Segar, muda, bersih, tidak berulat/busuk/berlubang, berwarna hijau tua, panjang 20-30 cm/buah	Kg

16.	Tauge	Segar, keras, tidak busuk, tidak lembab, tidak berbau, bersih, putih, dari kacangh hijau murni, akar tidak panjang	Kg
17.	Wortel	Segar, bersih, ,tidak busuk,tidak berulat/busuk/berlubang,muda,kulit mulus,warna merah arrange merata, panjang 10-15 cm/bh	Kg
18.	Buncis	Segar, muda, bersih, warna hijau muda,tidak berulat	Kg
19.	Brokoli	Segar, muda, bersih, utuh, tidak berulat dan hijau	Kg
20.	Terong	Mengkilap,berwarna ungu, cerah, muda, tidak keriput , tidak ada bercak pada kulit, tidak busuk, tidak berulat	Biji
21.	Kacang panjang	Segar, muda, tidak berulat /berlubang/busuk, warna hijau tua	Kg
22.	Sawi/caisim	Segar,utuh, dan bersih, daunnya berwarna kehijauan, tidak terdapat bekas gigitan serangga atau hewan lainnya, tidak berulat	Bungkus
23.	Pitcay/ sawi putih	Segar ,bersih, tidak berulat,tidak busuk ,tidak berlubang, batang berwarna putih	Kg
24.	Semangka	Segar, masak di pohon, isi merah manis, tidak berbiji, tidak berulat, tidak cacat, berat 4 kg/bh	Kg
25.	Melon	Segar,baru, masak di pohon ,tidak cacat,3 3 kg/bh	Kg
26.	Pir	Segar, manis, warna kulit kuning muda, daging putih, tidak busuk/boyok	Kg
27.	Jeruk manis	Segar, manis, tidak busuk, tidak bonyok, mengkilat, isi 8 bh/kg	Kg
28.	Pisang kepek	Segar, manis, tidak karbitan, kulit berwarna kuning, daging padat, tidak busuk , 15 bh/sisir	Sisir
29.	Apel fuji	Segar, muda, tidak busuk, warna merah kekuningan, isi 4 bh/kg	Kg
30.	Pisang kulit hijau	Segar, manis,tua, daging padat, kulit berwarna hijau muda, tidak busuk, panjang15-17 cm/bh,15 bh/sisir	Sisir
31.	Pepaya	Segar, manis, tua, masak, daging merah,tidak busuk/bonyok,utuh, berat 2-3 kg/bh ,jenis pepaya bangkok	Kg
32.	Tomat	Segar, bersih,masakan, tidak lembek, warna merah merata, tidak busuk/berulat/bonyok, isi 8 bh/kg	Kg
33.	Kentang	Bersih, berat 100-150 kg/bh, permukaan licin, tidak berwarna hijau,tua, tidak berulat/busuk/berlubang, 7-9 bh/kg	Kg

Lampiran 7. Siklus Menu 10 Hari Di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

SIKLUS MENU 10 HARI

Hari I (1, 11, 21)	Hari II (2, 12, 22)	Hari III (3, 13, 23)	Hari IV (4, 14, 24)	Hari V (5, 15, 25, 31)	Hari VI (6, 16, 26)	Hari VII (7, 17, 27)	Hari VIII (8, 18, 28)	Hari IX (9, 19, 29)	Hari X (10, 20, 30)
SIANG									
1. Nasi/bubur 2. Rolade daging 3. Tempe bumbu tomat 4. Bening bayam, wortel 5. Buah : semangka (1, 2, 3) Diet : cah ketimun, labu siam	1. Nasi/bubur 2. Telur cetak bunga 3. Tahu balado 4. Sup sayuran (sawi, wortel) 5. Buah : pisang (1, 2, 3) Diet : bening labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Perkedel daging sapi 3. Semur tempe 4. Bobor labu, wortel 5. Buah : semangka (1, 2, 3) Diet : bening labu siam	1. Nasi/bubur 2. Ayam saus tiram 3. Tahu isi (wortel, buncis, daun bawang prey) 4. Cah tauge, wortel, brokoli (kondisikan kalau ada sosis) 5. Buah : pisang (1, 2, 3) Diet : bening ketimun	1. Nasi/bubur 2. Ikan bumbu acar 3. Sambal goreng tempe+kcng tanah 4. Bening bayam+jagung manis 5. Buah : semangka (pav, 1, 2, 3) Diet : bening labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Sosis telur 3. Kukus rolade tahu 4. Capcay (kembang kol, pitchay, wortel) 5. Buah : pisang (pav, 1, 2, 3) Diet : bening wortel	1. Nasi/bubur 2. Ikan tim bb bawang 3. Opor tempe 4. Sup macaroni (macaroni, kentang, wortel, buncis) Diet : sup ketimun+telur	1. Nasi/bubur 2. Ayam kecap 3. Tumis tahu saos tomat 4. Urap sayur sehat (kcg panjang, wortel, tauge, kol, kelapa) 5. Buah : pisang (1, 2, 3) Diet : bening labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Perkedel ikan 3. Tempe bacem 4. Sayur sop labu kuning (labu kuning, wortel) 5. Buah : semangka (1, 2, 3) Diet : bening labu siam	1. Nasi/bubur 2. Ayam goreng 3. Bakso tahu 4. Bobor sayuran (bayam, wortel, jagung muda) 5. Buah : pisang (1, 2, 3) Diet : setup labu kuning+telur
SNACK PAGI									
Maizena jagung	Pisang goreng	Roll gulung	Bubur sumsum	Bolu jagung Diet : Regal	Nagasari pisang cetak	Irisan buah (pepaya,	Bubur sumsum	Bolu sakura	Kreakers isi sayuran

Diet DH, RS, DL : Regal	(Diet DM, DH, DJ : Pisang rebus)	Diet : roti tawar pandan	(diet DM : Bubur sumsum)		Diet : roti tawar pandan/regal	melon, semangka) untuk diet juga	Diet : bubur sumsum tanpa gula	Diet : roti tawar pandan	Diet : kreakers biasa
MAKAN MALAM									
1. Nasi/bubur 2. Ayam bb kecap 3. Tahu bacem 4. Capcay sawi, wortel, kembang kol 5. Buah jeruk (pav, kls 1) Diet : labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Ayam bb tomat 3. Tempe bb tomat 4. Cah sayuran (buncis, jagung manis, wortel) 5. Buah : apel (pav+kls 1) Diet : ketimun, wortel	1. Nasi/bubur 2. Bola daging kecap 3. Tahu bb tomat 4. Bening bayam (+tauge dan wortel) 5. Buah : pear (pav+kls 1) Diet : cah ketimun	1. Nasi/bubur 2. Pindang telur 3. Tempe goreng asam 4. Sayur (terong, kg tanah, wortel, kg pnjng) 5. Buah : apel (pav+kls 1) Diet : bening labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Ayam bb kecap 3. Tahu goreng putih/pitchay, wortel, bg kol) 5. Buah : jeruk (pav+kls 1) Diet : orak arik ketimun+telur	1. Nasi/bubur 2. Ikan bb tomat 3. Tempe bacem 4. Lodeh sayur (kg pnjng, terong, kol) 5. Buah : pear (pav+kls 1) Diet : sup labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Bakso bb kecap 3. Tahu bb kcng (bayam+wortel) 5. Buah : pear (pav+kls 1) Diet : sup labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Lodeh ikan 3. Tempe mendoan 4. Bening patola, wortel 5. Buah : melon (pav+kls 1) Diet : tumis ketimun	1. Nasi/bubur 2. Ayam saus tiram 3. Tahu bb balado 4. Tumis kg pnjng + wortel, tauge Diet : bening labu kuning	1. Nasi/bubur 2. Telur kukus cetak 3. Oseng tempe kemangi 4. Cah wortel, pakcoy 5. Buah : apel (pav+kls 1) Diet : timun wortel
SNACK SORE									
Bakpao isi kacang Diet DJ, RS, DL, DH : Regal	Roti bakar ceres Diet DM : Tanpa ceres	Puding susu Diet RS, DL : Regal	Donat Diet (DH) : roti bakar	Cake labu kuning Diet : irisan buah	Kue lumpur kentang Diet : kentang rebus	Panada Diet DH, DJ, : melon	Brownies wortel kukus	Puding buah (pepaya/melon)	Setup roti tawar ceres Diet : setup roti biasa
MAKAN PAGI (SUBUH)									
1. Nasi/bubur	1. Nasi/bubur 2. Ayam kecap	1. Nasi/bubur	1. Nasi/bubur	1. Nasi/bubur 2. Telur cetak	1. Nasi/bubur	1. Nasi/bubur 2. Ikan balado	1. Nasi/bubur	1. Nasi/bubur 2. Telur bb bali	1. Nasi/bubur

2. Ikan pindang 3. Tempe kukus wortel serut 4. Sup (macaroni, kentang, wortel, buncis) Diet : sup labu siam	3. Tahu bb kuning 4. Sup soun (patola+wortel, soun 1) Diet : patola+wortel	2. Ikan kukus asam manis 3. Tempe bb kuning 4. Cah sayuran (pakcoy, wortel + kmg kol) Diet : labu kuning wortel	2. Bakso kecap 3. Tempe saos tiram 4. Tumis buncis wortel Diet : labu kuning, wortel	3. Semur tempe 4. Tumis kg panjang+wortel Diet : labu siam	2. Ayam bb merah 3. Oseng tahu 4. Bening sayuran (sawi, wortel, jagung muda) Diet : ketimun	3. Bening (patola, wortel, buncis) 4. Tempe kukus cetak bunga Diet : labu siam	2. Bola daging bb kecap 3. Tumis buncis, jagung manis 4. Tahu bb bali Diet : wortel	3. Cah sawi, wortel, sosis 4. Semur tempe Diet : bening ketimun	2. Ikan tepung 3. Tahu saos asam manis 4. Tumis pitchay, wortel, jagung manis Diet : bening wortel
---	---	---	--	---	---	---	---	--	--

Lampiran 8. Formulir Penilaian Ketepatan Penerimaan Bahan Makanan Basah Berdasarkan Spesifikasi

Tanggal penerimaan	Jenis Bahan Makanan Basah	Ketepatan		Keterangan
		Tepat	Tidak tepat	
23/05/2024	Daging mol perkedel dan bakso	√		
	Ikan segar	√		
	Telur ayam	√		
	tempe	√		
	Tahu	√		
	Bayam		√	Daun berlubang-lubang
	Wortel	√		
	Labu siam	√		
	Labu kuning	√		
	Ketimun	√		
	Kembang kol	√		
	Pakcoy	√		
	Patola	√		
	Tauge	√		
	Kentang	√		
	Tomat	√		
	Semangka	√		
	Melon	√		
	Pir	√		
24/05/2024	Daging mol bakso	√		
	Daging ayam	√		
	Telur ayam	√		
	tempe	√		
	Tahu	√		
	Buncis	√		

	Wortel		√	Ukuran dan panjang yang berbeda-beda
	Labu siam	√		
	Labu kuning	√		
	Ketimun	√		
	Brokoli	√		
	terong	√		
	Kacang panjang	√		
	Tauge	√		
	Tomat	√		
	Pisang kulit hijau	√		
	Apel	√		
	Melon		√	Ukuran buah ada yang besar dan ada yang kecil
25/05/2024	Daging ayam	√		
	Ikan segar	√		
	Telur ayam	√		
	tempe	√		
	Tahu	√		
	Bayam	√		
	Jagung manis	√		
	Labu siam	√		
	Labu kuning	√		
	Ketimun	√		
	Kembang kol	√		
	Pitcay	√		
	Kacang panjang	√		
	Tomat	√		
	Semangka	√		
	Melon	√		

	pepaya	√		
	Jeruk manis	√		
26/05/2024	Daging ayam	√		
	Ikan segar	√		
	Telur ayam	√		
	tempe	√		
	Tahu	√		
	Sawi		√	Terdapat sebagian batangnya ada yang sudah rusak
	Buncis	√		
	Wortel	√		
	Labu siam	√		
	Labu kuning	√		
	Ketimun	√		
	Kembang kol	√		
	Pitcay	√		
	Kacang panjang	√		
	Terong	√		
	Kentang	√		
	Tomat	√		
	Jagung manis	√		
	Pisang kapok	√		
	Pisang ambon	√		
	Pir	√		
	Pepaya		√	Buahnya kurang segar
27/05/2024	Daging mol bakso	√		
	Ikan segar	√		
	Telur ayam	√		
	tempe	√		
	Tahu	√		

	Bayam	√		
	Buncis	√		
	Wortel	√		
	Labu siam	√		
	Ketimun	√		
	Patola	√		
	Kentang	√		
	Tomat	√		
	Jeruk manis	√		
	Melon	√		
	Pepaya		√	Tekstur kulitnya lembek
	Semangka	√		

Lampiran 9. Peralatan Dan Perlengkapan Ruang Penerimaan Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang

No	PGRS KEMENKES RI 2013	Peralatan di Ruang Penerimaan Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang	Ket
1.	Alat timbangan 20-300 kg	Timbangan duduk 1 buah dengan kapasitas 60 kg	Sesuai
2.	Rak bahan makanan beroda	Meja stainless 1 buah	Sesuai
3.	Buku penerimaan	Ada	Sesuai
4.	Daftar pesanan bahan makanan basah	Ada	Sesuai
5.	Spesifikasi bahan makanan	Ada	Sesuai
6.	Troli	1 buah	Sesuai
7.	Keranjang	4 buah	Sesuai
8.	Meja penerimaan	Ada 1 buah	Sesuai
9.	Washtafel	1 buah	Sesuai
10.	Pisau	Ada	Pisau dapat diambil pada ruang persiapan
11.	Alat penguji kualitas telur	Tidak ada	Tidak dibutuhkan, karena telur yang datang langsung melalui penyortiran secara manual dengan pengecekan satu per satu telur

Lampiran 10. Pengamatan Sampel Bahan Makanan Basah Yang Diterima Selama 5 Hari

No	Jenis Bahan Makanan Basah	Pengamatan (Mei)				
		Hari 1	Hari 2	Hari 3	Hari 4	Hari 5
1.	Lauk Hewani	Telur ayam Daging mol perkedel Daging mol bakso Ikan segar	Telur ayam Daging mol bakso Daging ayam	Telur ayam Daging ayam Ikan segar	Telur ayam Daging ayam Ikan segar	Telur ayam Daging mol bakso Ikan segar
2.	Lauk Nabati	Tempe Tahu	Tempe Tahu	Tempe Tahu	Tempe Tahu	Tempe Tahu
3.	Sayuran	Bayam,wortel, labu siam, labu kuning, ketimun, pakcoy, patola, tauge ,kentang,tomat	Buncis,brokoli, Wortel, labu kuning,labu siam,ketimun, tauge,terong, kacang panjang,tomat	Bayam,jagung Manis,pitcay, Kacang panjang Kembang kol, labu siam, labu Kuning,ketimun, tomat	Sawi,buncis, Pitcay,kembang Kol,wortel,labu Siam,labu kuning, ,ketimun,kacang panjang,terong, Tomat,jagung manis,kentang	Buncis,bayam,patola, Wortel,kentang, Ketimun,labu siam, Tomat
4.	Buah	Semangka, melon, pir	Apel,pisang ambon ,melon	Jeruk manis ,Melon,pepaya, semangka	Pisang ambon, Pisang kapok,pir, pepaya	Jeruk manis, melon, Pepaya, semangka

Lampiran 11. Dokumentasi Penerimaan Bahan Makanan Basah

