

LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Kesesuaian Jenis Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Daftar Kesesuaian Jenis Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Tjitrowardojo Purworejo

Menu	Tanggal Penerimaan	No	Jenis	Bahan Makanan		Kesesuaian	
				Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
I	11 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Telur	Telur ayam	Telur ayam	V	
		3	Ikan	Ikan bandeng cabut duri	Ikan bandeng cabut duri	V	
II	12 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Daging sapi	Daging sapi	Daging sapi	V	
III	13 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Daging sapi	Daging sapi	Daging sapi	V	
		3	Telur	Telur ayam	Telur ayam	V	
IV	14 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
V	15 Januari 2025	1	Telur	Telur ayam	Telur ayam	V	
VI	16 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Daging sapi	Daging sapi	Daging sapi	V	
VII	17 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Telur	Telur ayam	Telur ayam	V	
VIII	18 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Daging sapi	Daging sapi	Daging sapi	V	
IX	19 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Daging sapi	Daging sapi	Daging sapi	V	
		3	Telur	Telur ayam	Telur ayam	V	
X	20 Januari 2025	1	Daging sapi	Daging sapi	Daging sapi	V	
XI	21 Januari 2025	1	Daging ayam	Ayam cincang	Ayam cincang	V	
		2	Telur	Telur ayam	Telur ayam	V	
		3	Ikan	Ikan bandeng cabut duri	Ikan bandeng cabut duri	V	

Lampiran 2. Daftar Kesesuaian Jumlah Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Daftar Kesesuaian Jumlah Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Tjitrowardojo Purworejo

Menu	Tanggal Penerimaan	No	Bahan Makanan	Satuan	Jumlah		Kesesuaian	
					Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
I	11 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	15	15	V	
		2	Telur ayam	Kg	40	40	V	
		3	Ikan bandeng cabut duri	Kg	40	40	V	
II	12 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	3	3	V	
		2	Daging sapi	Kg	15	15	V	
III	13 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	4	4	V	
		2	Daging sapi	Kg	18	18	V	
		3	Telur ayam	Kg	40	40	V	
IV	14 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	2	2	V	
V	15 Januari 2025	1	Telur ayam	Kg	42	42	V	
VI	16 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	2	2	V	
		2	Daging sapi	Kg	20	20	V	
VII	17 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	4	4	V	
		2	Telur ayam	Kg	50	50	V	
VIII	18 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	18	18	V	
		2	Daging sapi	Kg	2	2	V	
IX	19 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	3	3	V	
		2	Daging sapi	Kg	19	19	V	
		3	Telur ayam	Kg	40	40	V	
X	20 Januari 2025	1	Daging sapi	Kg	16	16	V	
XI	21 Januari 2025	1	Ayam cincang	Kg	15	15	V	
		2	Telur ayam	Kg	50	50	V	
		3	Ikan bandeng cabut duri	Kg	42	42	V	

Lampiran 3. Daftar Kesesuaian Spesifikasi Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Daftar Kesesuaian Spesifikasi Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Tjitrowardojo Purworejo

Menu	No	Bahan Makanan	Spesifikasi		Kesesuaian	
			Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
I	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat Terdapat bumbu		V
	2	Telur ayam	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	Segar Utuh Terdapat retak Terdapat kotor Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu		V
	3	Ikan bandeng cabut duri	Dari ikan bandeng segar Mengkilat Baru Tidak berlendir Tanpa duri /tulang Tanpa kepala /ekor Dikemas plastik per potong Berat \pm 50 gr/potong atau 1 kg berisi 20 potong	Dari ikan bandeng segar Mengkilat Baru Tidak berlendir Tanpa duri /tulang Tanpa kepala /ekor Dikemas plastik per potong Berat \pm 50 gr/potong atau 1 kg berisi 20 potong	V	
II	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	V	
	2	Daging sapi	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	V	

Menu	No	Bahan Makanan	Spesifikasi		Kesesuaian	
			Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
III	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat Terdapat bumbu		V
	2	Daging sapi	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	V	
	3	Telur ayam	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	V	
IV	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	V	
V	1	Telur ayam	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	V	
VI	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat Terdapat bumbu		V

Menu	No	Bahan Makanan	Spesifikasi		Kesesuaian	
			Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
	2	Daging sapi	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	V	
VII	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	V	
	2	Telur ayam	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	Segar Utuh Terdapat retak Terdapat kotor Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu		V
VIII	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat Terdapat bumbu		V
	2	Daging sapi	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	V	
IX	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat Terdapat bumbu		V
	2	Daging sapi	Sapi muda Utuh	Sapi muda Utuh	V	

Menu	No	Bahan Makanan	Spesifikasi		Kesesuaian	
			Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
			Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar		
	3	Telur ayam	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	Segar Utuh Terdapat retak Terdapat kotor Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu		V
X	1	Daging sapi	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	V	
XI	1	Ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	V	
	2	Telur ayam	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besar dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 butir Pengiriman dengan peti kayu	V	
	3	Ikan bandeng cabut duri	Dari ikan bandeng segar Mengkilat Baru Tidak berlendir Tanpa duri /tulang Tanpa kepala /ekor	Dari ikan bandeng segar Mengkilat Baru Tidak berlendir Tanpa duri /tulang Tanpa kepala /ekor	V	

Menu	No	Bahan Makanan	Spesifikasi		Kesesuaian	
			Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
			Dikemas plastik per potong Berat \pm 50 gr/ potong atau 1 kg berisi 20 potong	Dikemas plastik per potong Berat \pm 50 gr/ potong atau 1 kg berisi 20 potong		

Lampiran 4. Daftar Kesesuaian Jadwal Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Daftar Kesesuaian Jadwal Lauk Hewani Pada Penerimaan
 Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Tjitrowardojo Purworejo

Menu	Tanggal Penerimaan	No	Bahan Makanan	Jadwal		Kesesuaian	
				Yang Dipesan	Yang diterima	Ya	Tidak
I	11 Januari 2025	1	Ayam cincang	11/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	11/01/25 Pkl 07.10 WIB	V	
		2	Telur ayam	11/01/25 Pkl 09.30 - 10.30 WIB	11/01/25 Pkl 09.45 WIB	V	
		3	Ikan bandeng cabut duri	11/01/25 Pkl 10.00 - 11.00 WIB	11/01/25 Pkl 10.30 WIB	V	
II	12 Januari 2025	1	Ayam cincang	12/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	12/01/25 Pkl 07.05 WIB	V	
		2	Daging sapi	12/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	12/01/25 Pkl 07.05 WIB	V	
III	13 Januari 2025	1	Ayam cincang	13/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	13/01/25 Pkl 07.30 WIB	V	
		2	Daging sapi	13/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	13/01/25 Pkl 07.30 WIB	V	
		3	Telur ayam	13/01/25 Pkl 09.30 - 10.30 WIB	13/01/25 Pkl 14.09 WIB		V
IV	14 Januari 2025	1	Ayam cincang	14/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	14/01/25 Pkl 07.25 WIB	V	
V	15 Januari 2025	1	Telur ayam	15/01/25 Pkl 09.30 - 10.30 WIB	15/01/25 Pkl 10.17 WIB	V	
VI	16 Januari 2025	1	Ayam cincang	16/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	16/01/25 Pkl 07.23 WIB	V	
		2	Daging sapi	16/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	16/01/25 Pkl 07.23 WIB	V	
VII	17 Januari 2025	1	Ayam cincang	17/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	17/01/25 Pkl 07.39 WIB	V	
		2	Telur ayam	17/01/25 Pkl 09.30 - 10.30 WIB	17/01/25 Pkl 10.34 WIB		V

VIII	18 Januari 2025	1	Ayam cincang	18/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	18/01/25 Pkl 07.39 WIB	V	
		2	Daging sapi	18/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	18/01/25 Pkl 07.39 WIB	V	
IX	19 Januari 2025	1	Ayam cincang	19/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	19/01/25 Pkl 07.36 WIB	V	
		2	Daging sapi	19/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	19/01/25 Pkl 07.36 WIB	V	
		3	Telur ayam	19/01/25 Pkl 09.30 - 10.30 WIB	19/01/25 Pkl 10.17 WIB	V	
X	20 Januari 2025	1	Daging sapi	20/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	20/01/25 Pkl 07.30 WIB	V	
XI	21 Januari 2025	1	Ayam cincang	21/01/25 Pkl 07.00 - 08.00 WIB	21/01/25 Pkl 08.04 WIB		V
		2	Telur ayam	21/01/25 Pkl 09.30 - 10.30 WIB	21/01/25 Pkl 09.34 WIB	V	
		3	Ikan bandeng cabut duri	21/01/25 Pkl 10.00 - 11.00 WIB	21/01/25 Pkl 10.01 WIB	V	

Lampiran 5. Tabel Spesifikasi Penerimaan Lauk Hewani

Tabel Spesifikasi Penerimaan Lauk Hewani

Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Tjitrowardojo Purworejo

No	Bahan Makanan	Spesifikasi	No	Bahan Makanan	Spesifikasi
1	Ayam negeri (Broiler)	Bersih Segar Tanpa lemak Tanpa kaki, leher, sayap 1 kg = 9-10 potong	13	Ikan bandeng tanpa duri	Dari ikan bandeng segar Mengkilat Baru Tidak berlendir Tanpa duri/tulang Tanpa kepala/ekor Dikemas plastik per potong Berat \pm 50 gr/potong
2	Paha ayam	Bersih Segar Paha atas - bawah (gending) 1 potong 200-250 gr	14	Ikan fillet	Dari ikan tuna segar Mengkilat Baru Tidak berlendir Tanpa duri/tulang Tanpa kepala/ekor Dikemas plastik per potong Berat \pm 50 gr/kg atau 1 kg berisi 20 potong
3	Daging ayam cincang	Bersih Segar Cincangan halus Tanpa lemak/kulit Tanpa urat	15	Ikan bandeng presto	Bau segar Mengkilat Baru Tidak berlendir Tulang lunak Berat 60-75 gr/ekor
4	Ayam fillet	Bersih Segar Tanpa lemak Tanpa tulang Daging Ayam negeri bagian dada/paha	16	Udang segar	Segar Mengkilat Tanpa kepala 1 ekor \pm 10 gr
5	Dada ayam tanpa tulang	Bersih Segar Tanpa lemak Tanpa tulang Daging Ayam negeri bagian dada	17	Telur ayam	Segar Utuh Tidak retak Kulit bersih Besarnya dan bentuk seragam (bulat oval) 1 kg = 15-17 btr Pengiriman dengan peti kayu

No	Bahan Makanan	Spesifikasi	No	Bahan Makanan	Spesifikasi
6	Daging sapi	Sapi muda Utuh Kenyal Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar	18	Telur puyuh	Aroma segar Utuh Matang Terkupas bersih Besarnya dan bentuk seragam (bulat oval) 1 butir \pm 10 gr Dikirim dalam plastik putih/bening/ wadah tertutup
7	Daging sapi (cincang)	Sapi muda Tanpa lemak Tanpa urat Segar Tanpa es Warna merah segar Cincangan halus	19	Galantin ayam	Segar Baru Tidak berlendir Kemasan utuh Dibuat dari daging ayam Berat \pm 350 gr/bungkus Tidak kadaluarsa
8	Hati ayam	Bersih Segar Utuh Warna merah Tidak hancur	20	Otak - otak	Segar Baru Tidak berlendir Kemasan utuh Dibuat dari bandeng/tuna Berat \pm 350 gr/bungkus Tidak kadaluarsa
9	Bakso sapi	Segar Bentuk seragam Tanpa boraks/formalin Tidak kadaluarsa	21	Krecek	Tidak berjamur Kering Renyah Aroma segar Utuh
10	Sosis ayam	Segar Utuh 3 biji/bungkus Tanpa boraks/formalin Merk champ Tidak kadaluarsa	22	Nugget ayam/ikan	Aroma enak Bentuk utuh Kualitas baik Tekstur padat Tidak lembek/rapuh/berair/berjamur Tidak kadaluarsa
11	Abon sapi	Baru Tidak tengik Warna coklat	23	Adonan bakso ayam	Segar Tanpa tulang/lemak/urat Adonan halus

No	Bahan Makanan	Spesifikasi	No	Bahan Makanan	Spesifikasi
		tua Kualitas baik			Tidak banyak campuran tepung
12	Ikan lele	Segar Mengkilat Kenyal Tidak bau busuk Mata bening 1 kg = 8-9 ekor	24	Tulang iga	Tulang berdaging bagian iga sapi Aroma segar Warna merah

Lampiran 6. Tabel Siklus Menu

Tabel Siklus Menu
Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Tjitrowardojo Purworejo

Hari	Jenis Diit	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore
I	NB	Nasi Rawon daging Tempe bumbu tomat Timun, tauge	Nasi Ayam bakar Perkedel kentang panggang Soto ayam	Nasi Pepes bandeng cabut duri Tahu bacem Bobor bayam, wortel
	LN	Tim/kasar Rawon daging Tempe bumbu tomat Timun, taoge	Tim/kasar Ayam bakar Perkedel kentang panggang Soto ayam	Tim/kasar Pepes bandeng cabut duri Tahu bacem Bobor bayam, wortel
	BS	Bubur alus Rawon bola-bola daging cincang Perkedel tempe panggang Orak arik wortel	Bubur alus Semur ayam cincang Perkedel kentang panggang Soto ayam	Bubur alus Pepes bandeng cabut duri Tahu bacem Bobor bayam, wortel
II	NB	Nasi Egg chicken roll Oseng tempe Sup wortel, macaroni, kapri	Nasi Bakso daging sapi Tahu goreng Bihun, sawi yersi, taoge	Nasi Garang asem ayam Rolade tahu Tumis wortel, sosis ayam, buncis
	LN	Tim/kasar Egg chicken roll Oseng tempe Sup wortel, macaroni, kapri	Tim/kasar Bakso daging sapi Tahu goreng Bihun, sawi yersi, taoge	Tim/kasar Garang asem ayam Rolade tahu Tumis wortel, sosis ayam, buncis
	BS	Bubur alus Egg chicken roll Oseng tempe Sup wortel, macaroni	Bubur alus Bakso daging sapi Tahu saos asam manis Bihun, sawi yersi, taoge	Bubur alus Garang asem ayam cincang Rolade tahu Tumis wortel, sosis ayam
III	NB	Nasi Soto daging Tempe mendoan Wortel, soun, tauge	Nasi Gulai ayam kuah Perkedel tahu goreng Tumis kacang panjang	Nasi Telur semur Tahu bakso Capcay sayuran wortel

Hari	Jenis Diit	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore
	LN	Tim/kasar Soto daging Tempe mendoan Wortel, soun, tauge	Tim/kasar Gulai ayam kuah Perkedel tahu panggang Tumis kacang panjang	Tim/kasar Telur semur Tahu bakso Capcay sayuran wortel
	BS	Bubur alus Soto daging cincang Sate tempe Wortel, soun, taoge	Bubur alus Gulai ayam cincang kuah Perkedel tahu panggang Tumis labu siam	Bubur alus Telur semur Sup tahu (wortel, bakso, tahu)
IV	NB	Nasi Opor ayam Tahu loaf wortel Tumis labu siam	Nasi Rendang daging Kering tempe Sop kentang, bakso, wortel	Nasi Pesmол ikan tuna Pepes tahu Asem-aseм kacang panjang, labu siam, jagung manis
	LN	Tim/kasar Opor ayam Tahu loaf wortel Ca bayam	Tim/kasar Rendang daging Kering tempe Sop kentang, bakso, wortel	Tim/kasar Pesmол ikan tuna Pepes tahu Asem-aseм kacang panjang, labu siam, jagung manis
	BS	Bubur alus Opor ayam cincang Tahu loaf wortel Tumis labu siam	Bubur alus Rendang daging cincang Kering tempe Sop kentang, bakso, wortel	Bubur alus Pesmол ikan tuna Pepes tahu Asem-aseм kacang panjang, labu siam jagung manis
V	NB	Bubur ayam Pelengkap : ayam suwir, tahu goreng, kuah, daun bawang dan seledri	Nasi Sambal goreng daging cincang tidak pedas Tempe goreng Bobor papaya muda	Nasi Balado telur Tahu bacem Bening bayam
	LN	Bubur ayam Pelengkap : ayam suwir, tahu goreng, kuah, daun bawang dan seledri	Tim/kasar Sambal goreng daging cincang tidak pedas Perkedel tempe	Tim/kasar Balado telur Tahu bacem Bening bayam


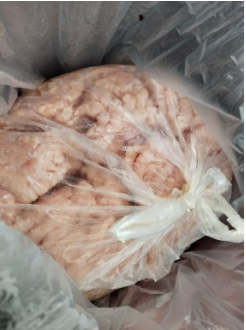
Hari	Jenis Diit	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore
			Bobor papaya muda	
	BS	Bubur ayam Pelengkap : ayam suwir, tahu goreng, kuah, daun bawang dan seledri	Bubur alus Sambal goreng daging cincang tidak pedas Perkedel tempe Bobor papaya muda	Bubur alus Balado telur Tahu bacem Bening bayam
VI	NB	Nasi Selat solo (galantin goreng kuah salad) Wortel, buncis, brokoli rebus Kentang goreng	Nasi Ayam fillet teriyaki Tahu cetak Sop wortel, kentang, kapri, kembang kol	Nasi Soto daging Perkedel kentang Bihun, wortel, taoge
	LN	Tim/kasar Selat solo (galantin goreng kuah salad) Wortel, buncis, brokoli rebus Kentang goreng	Tim/kasar Ayam fillet teriyaki Tahu cetak Sop wortel, kentang, kapri, kembang kol	Tim/kasar Soto daging Perkedel kentang Bihun, sayuran
	BS	Bubur alus Selat solo (galantin goreng kuah salad) Wortel, brokoli rebus Kentang goreng	Bubur alus Kare kuah bola-bola ayam cincang Tahu cetak Sop wortel, kentang, kembang tahu	Bubur alus Soto daging cincang Perkedel kentang Bihun, sayuran
VII	NB	Nasi Telur bumbu tomat Tumis tempe Bobor bayam	Nasi Ikan bandeng pepes Tahu balur panir Asem-aseam labu siam, kacang panjang	Nasi Ayam bakar madu Tempe crispy Orak arik buncis, wortel
	LN	Tim/kasar Telur bumbu tomat Tumis tempe Bobor bayam	Tim/kasar Ikan bandeng pepes Tahu balur panir Asem-aseam labu siam, kacang panjang	Tim/kasar Ayam bakar madu Tempe crispy Orak arik buncis, wortel



Hari	Jenis Diit	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore
	BS	Bubur alus Telur bumbu tomat Tumis tempe Bobor bayam	Bubur alus Ikan bandeng pepes Semur tahu Asem-aseam labu siam, wortel	Bubur alus Bakso ayam Tempe perkedel panggang Wortel, daun bawang, seledri
VIII	NB	Nasi Fillet ayam goreng Tahu terik Oseng jagung muda, wortel, bakso	Nasi Ayam bacem Perkedel kentang Bihun, tauge, wortel	Nasi Lele kremes Tahu bumbu tomat Lodeh papaya muda
	LN	Tim/kasar Fillet ayam goreng Tahu terik Oseng jagung muda, wortel, bakso	Tim/kasar Ayam bacem Perkedel kentang Bihun, tauge, wortel	Tim/kasar Lele kremes Tahu bumbu tomat Lodeh papaya muda
	BS	Bubur alus loaf ayam tahu bumbu tomat orak arik wortel telur	Bubur alus Ayam cincang bacem Perkedel kentang Bihun, tauge, wortel	Bubur alus Semur telur cetak Tahu bumbu tomat Lodeh papaya muda
IX	NB	Nasi Sate lilit ayam cincang Tahu kentucky Capcay sayuran	Nasi Telur mata sapi bumbu tomat Bacem tempe Lodeh labu siam, kacang panjang	Nasi Tongseng daging Perkedel tahu Buncis, wortel rebus
	LN	Tim/kasar Sate lilit ayam cincang Semur tahu Capcay sayuran	Tim/kasar Telur mata sapi bumbu tomat Bacem tempe Lodeh labu siam, kacang panjang	Tim/kasar Tongseng daging Perkedel tahu Buncis, wortel rebus
	BS	Bubur alus Sate lilit ayam cincang Semur tahu Sop wortel makaroni	Bubur alus Telur mata sapi bumbu tomat Bacem tempe Lodeh labu siam	Bubur alus Tongseng bola- bola daging cincang Perkedel tahu Rebusan labu siam, wortel
X	NB	Nasi Ayam fillet saus	Nasi Ikan tuna fillet	Nasi Bakso daging sapi

Hari	Jenis Diit	Makan Pagi	Makan Siang	Makan Sore
		tiram Tahu katsu Sup manten (wortel, kacang kapri, jagung pipil, kembang tahu)	bumbu sarden Sate bola-bola tempe Bening gambas, wortel	Tahu goreng Bihun, seledri, daun bawang, taugé
	LN	Tim/kasar Ayam fillet saus tiram Tahu katsu Sup manten (wortel, kacang kapri, jagung pipil, kembang tahu)	Tim/kasar Ikan tuna fillet bumbu sarden Sate bola-bola tempe Bening gambas, wortel	Tim/kasar Bakso daging sapi Sate tahu Bihun, seledri, daun bawang
	BS	Bubur alus Ayam fillet saus tiram Tahu katsu Sup manten (wortel, kembang tahu)	Bubur alus Ikan tuna fillet bumbu sarden Sate bola-bola tempe Bening bayam, wortel	Bubur alus Bakso daging sapi Sate tahu Bihun, seledri, daun bawang
XI	NB	Kupat sayur Semur telur Sayur tahu, labu siam	Nasi Otak-otak asam manis Semur tahu Sayur asem kacang panjang, labu siam	Nasi Telur puyuh bumbu kecap Tahu goreng Lodeh kacang panjang, labu siam, wortel
	LN	Kupat sayur Semur telur Sayur tahu, labu siam	Tim/kasar Otak-otak asam manis Semur tahu Sayur asem kacang panjang, labu siam	Tim/kasar Telur puyuh bumbu kecap Tahu goreng Lodeh kacang panjang, labu siam, wortel
	BS	Bubur alus Semur telur Sayur tahu, labu siam	Bubur alus Otak-otak asam manis Semur tahu Sayur asem labu siam, wortel	Bubur alus Telur puyuh bumbu kecap Tahu goreng Lodeh labu siam, wortel

Lampiran 7. Dokumentasi Lauk Hewani Yang Diterima

Dokumentasi Lauk Hewani Yang Diterima
Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Tjitrowardojo Purworejo

Ayam Cincang	Ayam Cincang
	

Daging Sapi	Daging Sapi
	

Telur Ayam	Telur Ayam
