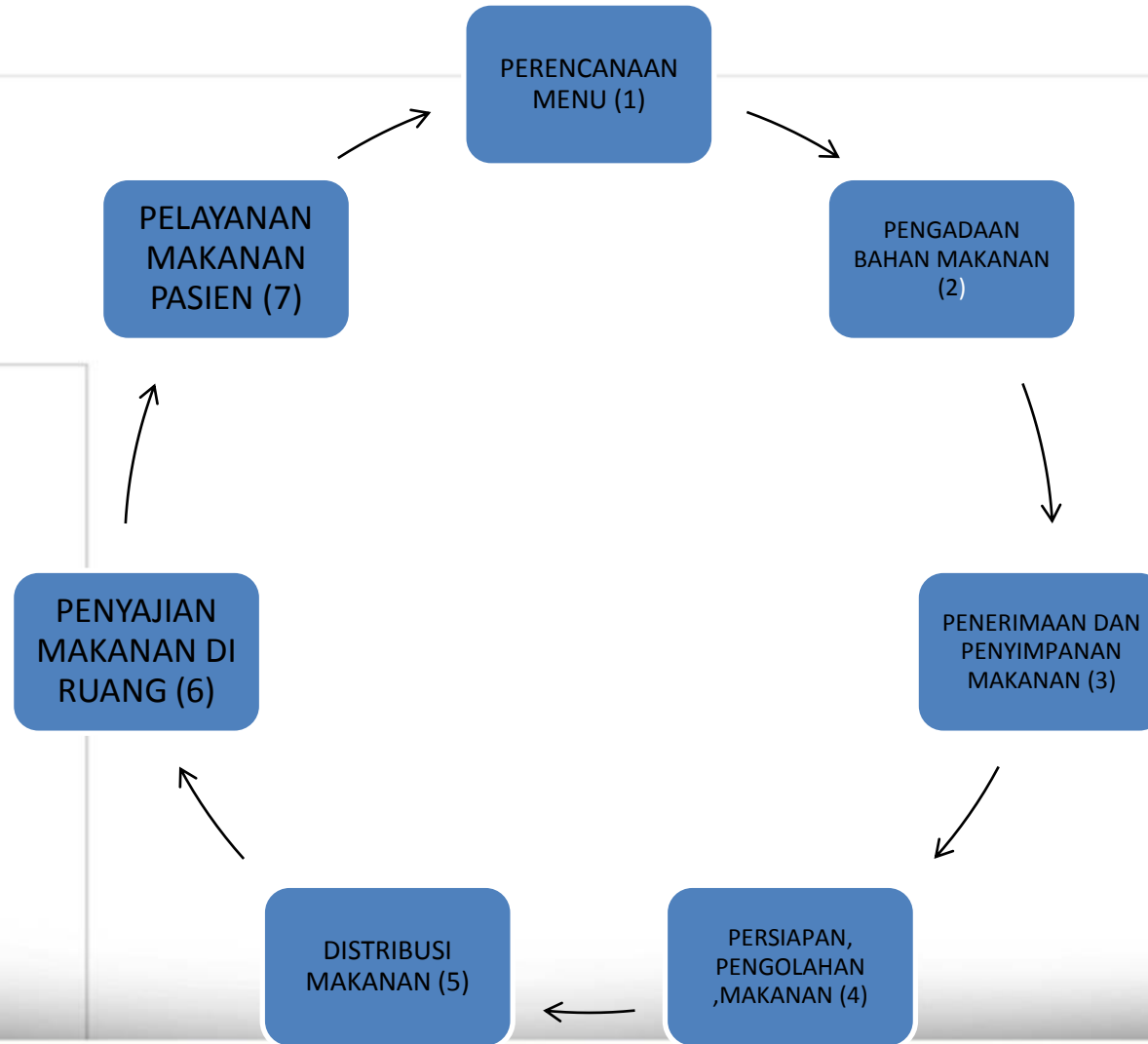




[www.esaunggul.ac.id](http://www.esaunggul.ac.id)

**PENGADAAN BAHAN MAKANAN  
DALAM PENYELENGGARAAN  
MAKANAN INSTITUSI**  
PUTRI RONITAWATI, SKM, M.Si  
PROGRAM STUDI GIZI FIKES

## ALUR PENYELENGGARAAN MAKANAN



# Pengertian

Perbekalan makanan merupakan suatu proses dalam penyediaan macam, jumlah dan kualitas bahan makanan. Dapat berupa:

- upaya penyediaan bahan makanan saja atau melaksanakan seluruh proses pembelian bahan makanan
- Istilah lain: logistik, yaitu: mencakup rangkaian kegiatan yang dilakukan dalam pemenuhan kebutuhan barang dan suatu jasa organisasi/institusi

## PRASYARAT

## PPMRS

- Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit
- Sebagai acuan dalam penyelenggaraan makanan untuk pasien dan karyawan

KEBUTUHAN GIZI  
KONSUMEN

- Menu harus mempertimbangkan kecukupan gizi konsumen dengan menganut pola gizi seimbang
- Sebagai panduan dapat menggunakan buku penuntun diet atau Angka Kecukupan Gizi mutakhir

KETERSEDIAAN  
BAHAN MAKANAN  
DIPASAR

- Berpengaruh pada macam bahan makanan yang akan digunakan serta macam hidangan yang dipilih
- Pada saat musim bahan makanan tertentu, maka dapat digunakan dalam menu sebagai pengganti bahan makanan yang frekwensi penggunaannya dalam 1 siklus lebih sering

FASILITAS FISIK DAN  
PERALATAN

- Macam menu yang disusun mempengaruhi fasilitas fisik dan peralatan yang dibutuhkan
- Namun dilain pihak macam peralatan yang dimiliki dapat menjadi dasar dalam menentukan item menu/ macam hidangan yang akan diproduksi

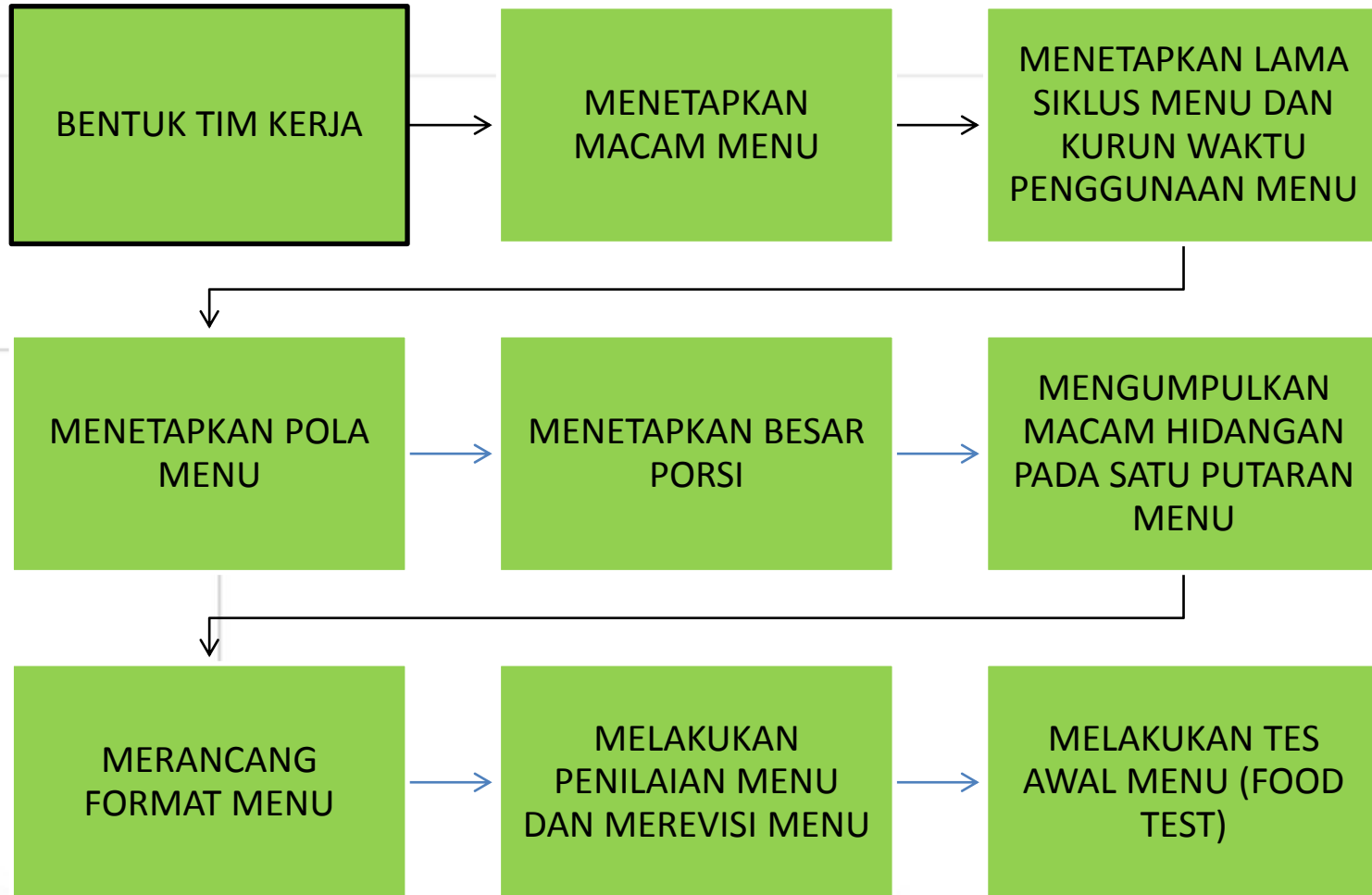
MACAM DAN  
JUMLAH TENAGA

- Jumlah ,kualifikasi dan ketrampilan tenaga pemasak makanan perlu dipertimbangkan sesuai dengan macam dan jumlah hidangan yang direncanakan

MACAM  
PELAYANAN YANG  
DIBERIKAN

- Pelayanan khusus bagi pasien tertentu

## LANGKAH2 PERENCANAAN MENU



## Bentuk Tim Kerja

- Dietisien, kepala pemasak, pengawas makanan

## Menetapkan Macam Menu

- Menu standar
- Menu pilihan

## Menetapkan Lama Siklus Menu dan Kurun Waktu Penggunaan Menu

- Siklus 5, 7, 10, 15 hari
- Diputar selama 6 bulan-1tahun

## Menetapkan Pola Menu

- Menetapkan pola dan frekwensi macam hidangan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu
- Dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan

## Menetapkan Besar Porsi

- Banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku

Mengumpulkan  
Macam Hidangan  
pada satu putaran  
menu



## Merancang Format Menu

- Susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang ditetapkan
- Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan dalam format menu sesuai golongan bahan makanan

## Melakukan Penilaian Menu dan Merevisi Menu

- Diperlukan instrumen penilaian kemudian disebarkan ke manajer
- Bila ada ketidaksetujuan maka perlu diperbaiki kembali

## Melakukan Tes Awal Menu

- Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu
- Hasil uji coba langsung diterakan untuk perbaikan menu

# PEDOMAN MENU

- Daftar yang mencantumkan :

waktu makan



nama hidangan



jenis bahan makanan



berat bersih & berat  
kotor



# FUNGSI PEDOMAN MENU

- Merencanakan macam & jumlah BM

TKBM  
Pengolahan BM

- Penyusunan Biaya

RAB BM

- Pembuatan harga makanan

Food cost



# PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN

## DEFINISI:

- menyusun kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk proses pengadaan bahan makanan

## SYARAT

- Adanya kebijakan rumah sakit
- Tersedianya data peraturan pemberian makanan rumah sakit
- Tersedianya data standar makanan untuk pasien
- Tersedianya data standar harga bahan makanan
- Tersedianya siklus menu
- Tersedianya data jumlah konsumen /pasien yang dilayani

**Tujuan:** Tercapainya usulan anggaran dan kebutuhan bahan makanan untuk pasien dalam satu tahun anggaran

## LANGKAH:

1. Tentukan jumlah pasien, mengacu pada DPMP (Daftar Permintaan Makan Pasien)
2. Tentukan standar porsi tiap bahan makanan dan buat berat kotor
3. Hitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu
4. Hitung dengan cara: jumlah pasien x berat kotor x kerap pemakaian

## Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS )

adalah: suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai acuan dalam memberikan pelayanan makanan pada pasien dan karyawan yang sekurang-kurangnya mencakup, yaitu:

1. Ketentuan macam konsumen yang dilayani
2. Kandungan gizi
3. Pola menu dan frekuensi makan sehari,
4. Jenis menu.

## Tujuan :

- Tersedianya ketentuan tentang macam konsumen, standar pemberian makanan, macam dan jumlah makanan konsumen sebagai acuan yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan RS.
- Penyusunan penentuan pemberian makanan RS ini berdasarkan :
  - 1) Kebijakan RS setempat
  - 2) Macam konsumen yang dilayani
  - 3) Angka Kecukupan Gizi dan kebutuhan gizi untuk diet khusus



4. Standar makanan sehari untuk makanan biasa dan diet khusus
5. Penentuan menu dan pola makan
6. Penetapan kelas perawatan
7. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit yang berlaku.

## Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit

Standar bahan makanan sehari adalah:

acuan/patokan macam dan jumlah bahan makanan (berat kotor) seorang sehari



disusun **berdasarkan kecukupan gizi pasien** yang tercantum dalam Penuntun Diet dan disesuaikan dengan kebijakan rumah sakit.

- **Tujuan:** Tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan.

# Langkah- langkah:

- 1) Menetapkan kecukupan gizi atau standar gizi pasien di rumah sakit dengan memperhitungkan ketersediaan dana di rumah sakit
- 2) Terjemahkan standar gizi menjadi item bahan makanan dalam berat kotor.

# Contoh standar pelayanan gizi

<b>STANDAR PELAYANAN MAKAN PASIEN BUNDA</b>					
NO	NAMA BAHAN	SATUAN	TAHUN 2017		
			S.VIP	VIP	I
1	Beras	Gram	200	200	200
2	Roti tawar	Lembar	4	4	4
3	Telur ayam	Butir	1	1	1
4	Lauk hewani	Penukar	5	4	3
5	Lauk nabati	Penukar	3	3	3
6	Soup	Porsi	2	2	2
7	Sayuran	Penukar	2	2	2
8	Buah	Penukar	6	2	2
9	Margarine	Bungkus	2	2	2
10	Isi roti	Penukar	2	2	2
11	Snack	Buah	4	4	2
12	Gula pasir	Sachet	3	3	3
13	Susu	Gram	40	40	40
14	Ovaltine	Gram	30	30	30
15	T e h	Sachet	3	3	3
16	Minyak	Gram	60	60	60
17	Ekstra	Penukar	1	1	1
18	Sirup	Gram	30	30	30
19	Bumbu dan hiasan	-			
20	Minuman kotak	Kotak	3	3	
21	Aqua	Galon	0,5	0,5	
22	Aqua botol	botol			2
	Kalori		3755,9	3580,9	3298,4
	Protein		111,1	100,1	88,7

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	TAHUN 2017	
			Klas II	Klas III
1	Beras	Gram	300	300
2	Telur ayam	Butir	1	1
3	Lauk hewani	Penukar	2	2
4	Lauk nabati	Penukar	2	1
5	Sayuran	Penukar	3	3
6	Buah	Penukar	2	2
7	Snack	Buah	1	1
8	Gula pasir	Gram	75	50
9	Susu	Gram	25	25
10	Gula merah	Gram	25	25
11	T e h bubuk	Gram	5	5
12	Minyak	Gram	55	50
13	Kacang hijau	Gram	40	40
14	Coklat bubuk	Gram	5	5
15	Sirup	Gram	30	30
	Kalori		2838,2	2622,3
	Protein		67,6	62,6

# Contoh pola menu

POLA MENU						
waktu	jenis BM	s. Vip	vip	k I	K II	k III
6.00	roti tawar	4	4	4		
	margarin	2	2	2		
	isi roti	2	2	2		
	telur	2	1	1		
	nasi	100	100	100	100	100
	sayur	1	1	1	1	1
	lauk hewani	1	1	1	1	1
	lauk nabati	1	1	1		
	susu	1	1	1	1	1
	9.00	snack	2	2	1	1
	minum	15 cc	15 cc	15 cc	15 cc	15 cc
12.00	nasi	100	100	100	100	100
	sayur	1	1	1	1	1
	sup	1	1	1		
	lauk hewani	2	2	1	1	1
	lauk nabati	1	1	1	1	1
	buah	3	1	1	1	1
	ekstra	1	1	1	-	-
15.00	snack	2	2	1		
	minum	15 cc	15 cc	15 cc	15 cc	15 cc
17.00	nasi	100	100	100	100	100
	sayur	1	1	1	1	1
	sup	1	1	1		
	lauk hewani	2	2	1	1	1
	lauk nabati	1	1	1	1	1
	buah	3	1	1	1	1

# CONTOH

## HARGA INDEKS BAHAN MAKANAN 2017

BUNDA : SUPER VIP

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	BANYAKNYA	HARGA SATUAN (Rp)	JUMLAH (Rp)
1	Beras	Gram	200	29,70	5.940,00
2	Roti tawar	Lembar	4	852,50	3.410,00
3	Telur ayam	Butir	1	1.466,67	1.466,67
4	Lauk hewani	Penukar	5	3.907,43	19.537,15
5	Lauk nabati	Penukar	3	508,33	1.524,99
6	Soup	Porsi	2	6.925,10	13.850,20
7	Sayuran	Penukar	2	1.534,55	3.069,10
8	Buah	Penukar	6	4.398,13	26.388,78
9	Margarine	Bungkus	2	2.750,00	5.500,00
10	Isi roti	Penukar	2	4.722,67	9.445,34
11	Snack	Buah	4	7.370,00	29.480,00
12	Gula pasir	Sachet	3	330,00	990,00
13	Susu	Gram	40	97,20	3.888,00
14	Ovaltine	Gram	30	128,30	3.849,00
15	T e h	Sachet	3	440,00	1.320,00
16	Minyak	Gram	60	17,60	1.056,00
17	Ekstra	Penukar	1	6.952,33	6.952,33
18	Sirup	Gram	30	39,48	1.184,40
19	Bumbu dan hiasan	-			27.770,39
20	Minuman kotak	Kotak	3	5.500,00	16.500,00
21	Aqua	Galon	0,5	19.800,00	9.900,00
	<b>JUMLAH</b>				<b>193.022,35</b>

**BUNDA : KELAS III**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	BANYAKNYA	HARGA SATUAN (Rp)	JUMLAH (Rp)
1	Beras	Gram	300	16,50	4.950,00
2	Telur ayam	Butir	1	1.466,67	1.466,67
3	Lauk hewani	Penukar	2	4.400,40	8.800,80
4	Lauk nabati	Penukar	1	508,33	508,33
5	Sayuran	Penukar	3	1.534,55	4.603,65
6	Buah	Penukar	2	1.801,29	3.602,58
7	Snack	Buah	1	5.555,00	5.555,00
8	Gula pasir	Gram	50	16,50	825,00
9	Susu	Gram	25	97,20	2.430,00
10	Gula merah	Gram	25	17,05	426,25
11	T e h bubuk	Gram	5	66,00	330,00
12	Minyak	Gram	50	17,60	880,00
13	Kacang hijau	Gram	40	35,00	1.400,00
14	Coklat bubuk	Gram	5	293,30	1.466,50
15	Sirup	Gram	30	39,48	1.184,40
16	Bumbu dan hiasan	-			7.685,84
	<b>JUMLAH</b>				<b>46.115,02</b>



# Contoh standar porsi

**STANDAR PORSI SAYUR (UNTUK 1 PORSI)**
**INSTALASI GIZI RSAB HARAPAN KITA**

No	MENU	JENIS SAYUR	STANDAR PORSI
1	Tumis labu siam + sengkel	Labu siam	100 gram
		Sengkel	5 gram
2	Sup labu siam + ayam	Labu siam	100 gram
		Ayam	1 ekor = 30 pasien
3	Krengseng baby corn	Baby corn	50 gram
		Wortel	50 gram
		Bakso daging	1 bh = 1 pasien
3	Sup tom yam	Jamur merang	100 gram
		Dn. Kemangi	3 gram
		Ayam utuh	1 ekor untuk 30 pasien
4	Sup pangsit	Dg. Giling	20 gram
		Telur ayam (untuk campuran)	1 kg dg.giling = 6 btr
		Kulit pangsit	2 lbr / pasien
		Caisin	25 gram
5	Bening bayam + jg.manis	Bayam	100 gram
		Jg. Manis	10 gram

**STANDAR PORSI LAUK HEWANI (UNTUK 1 PORSI)**
**INSTALASI GIZI RSAB HARAPAN KITA**

No	MENU	JENIS LAUK HEWANI	STANDAR PORSI
1	Bubur ayam	Ayam fillet	50 gram
2	Ayam semur / Ayam gor.bacem Ayam gor. kecap inggris / Ayam gor. Jawa / Ayam kecap	Ayam potong	1 potong= 125 gram
3	Gulai ayam / Rendang ayam / Ayam bb.rujak	Ayam potong Santan cair	1 potong = 125 gram 50 gram
4	Cah ayam soun	Ayam fillet Soun	60 gram 10 gram
5	Ayam kuluyuk	Ayam fillet Telur ayam Tepung terigu	60 gram 1 kg ayam fillet = 5 btr 25 gram
6	Chiken katsu	Ayam fillet Telur ayam Tp. Panir	60 gram 1 kg ayam fillet = 5 btr 20 gram

**STANDAR PORSI LAUK NABATI (UNTUK 1 PORSI)**
**INSTALASI GIZI RSAB HARAPAN KITA**

<b>NO</b>	<b>MENU</b>	<b>JENIS LAUK NABATI</b>	<b>STANDAR PORSI</b>
1	Kare tempe / Semur tempe	Tempe	50 gram
	Tempe goreng / Cah tempe		
	Tempe bacem		
	Tempe bb.tomat		
2	Rollade tahu	Tahu putih	1 bh tahu besar = 5 pasien
		Telur ayam	2 bh tahu = 1 btr
3	Krengseng tempe	Tempe	70 gram
4	Tempe mendoan	Tempe	50 gram
		Telur ayam	1 kg tp.terigu = 4 btr
		Tp. Terigu	25 gram
5	Semur tahu / Cah tahu	Tahu putih	1 buah besar = 3 pasien
	Krengseng tahu		

# Taksiran Kebutuhan BM(TKBM)

- Proses menetapkan :



jumlah



macam



kualitas

- Pedoman menu ( standar  
BKBM dan jumlah  
konsumen



BM untuk kurun  
waktu tertentu



Proses pengadaan BM



# Proses TKBM



- Alokasi dana
- Standar
- Siklus menu
- Periode waktu
- Jumlah & jenis konsumen
- Stock
- Spesifikasi

Macam  
dan jumlah  
kebutuhan  
BM

# Langkah pembuatan TKBM

1. Tentukan macam dan jumlah konsumen
2. Tetapkan periode yang akan digunakan
3. Siklus Menu
4. Menu spesial
5. Standar porsi
6. Standar bumbu
7. Standar pelayanan

# Cara membuat TKBM Harian

1. Membuat format TKBM
2. Menghitung jumlah konsumen berdasarkan kelas perawatan
3. Menentukan kebutuhan BM berdasarkan menu, standar porsi, jumlah konsumen dan berat kotor BM

# Cara Menentukan Kebutuhan Bahan Makanan

Unsur-unsur yang diperlukan:

- Alokasi dana yang tersedia
- Peraturan pemberian makanan yg berlaku di institusi
- Siklus menu
- Jumlah dan jenis konsumen (bisa termasuk pegawai)
- Jumlah hari pada kurun waktu tertentu, jumlah hari libur serta tanggal 31 yang ada selama berlakunya siklus menu
- Standar resep, standar porsi dan standar bumbu
- Perkiraan sisa makanan (stock) yg terdekat dg pembelian yg akan datang
- Pengetahuan bhm makanan: jml penyusutan, refuse/waste selama penyimpanan-pengolahan-distr.
- Spesifikasi bahan makanan



# Cara Penghitungan Bahan Makanan

= Frek pemakaian BM x standar porsi x jumlah tampilan menu selama berlakunya siklus menu x jumlah konsumen

Contoh perhitungan:

(1) Perhitungan bahan makanan dg berat bersih:

- menu daging gorengselama siklus 10 hari sebanyak 5 kali
- standar porsi adalah 50 g/orang
- jumlah konsumen 100 orang/hari
- Jangka waktu berlakunya siklus 4 bulan, shg tampilan pemakaian(putaran siklus) sebanyak 12 siklus Maka kebutuhan selama 4 bulan untuk daging adalah:  $5 \times 50 \text{ g} \times 12 \times 100 = 300.000 \text{ g} = 300 \text{ g}$

# Cara Penghitungan Bahan Makanan

= Frek pemakaian BM x standar porsi x jumlah tampilan menu selama berlakunya siklus menu x jumlah konsumen

(2) Perhitungan bahan makanan dg berat kotor

- buah nanas selama siklus menu 10 hari disajikan 1 kali
- standar porsi: 125 g/orang (bdd atau berat bersih: 60 g)
- jumlah konsumen 100 orang/hari
- waktu berlakunya siklus 4 bulan, sehingga ada 12 siklus Maka kebutuhan selama 4 bulan untuk daging adalah:

$$1 \times 125 \text{ g} \times 12 \times 100 = 150.000 \text{ g} = 150 \text{ g}$$

Apabila semua menu selesai dihitung kebutuhan bahannya, maka diakhir proses perhitungan dilakukan rekapitulasi terhadap kebutuhan total untuk setiap bahan makanan (berasal dari menu dengan bahan makanan yang sama).

# Pemesanan Bahan Makanan

- Bahan makanan yang dipesan harus sesuai dengan menu dan jumlah porsi yang diselenggarakan pd hari yang bersangkutan.
- Prasyarat pemesanan adalah: pedoman menu, standar porsi, jumlah konsumen
- Pada umumnya bahan makanan segar dipesan setiap hari, bahan makanan kering setiap 5/7/10 hari sekali
- Persediaan makanan kering digudang sebaiknya bisa untuk 5-10 hari
- Rumus untuk pemesanan bahan makanan harian = Standar Porsi x Jumlah Konsume

# Spesifikasi Bahan Makanan

- yaitu standar mutu yang ditetapkan terhadap bhn makanan yg akan diadakan utk memenuhi kebth
- kriteria untuk menentukan spesifikasi bahan al: nama bahan makanan, warna bahan makanan, bentuk bahan makanan, kualitas bahan makanan, jumlah produk (dalam 1 kg = .. buah), ukuran, keterangan khusus (levering), identitas pabrik/produsen
- karena BM banyak jumlahnya, maka dilakukan penggolongan spesifikasi bahan makanan, ada sekitar 16 kelompok pangan.

- Contoh:
- Jenis menu : Tumis kacang panjang
- Rincian bahan :
  - # Kacang panjang : 80 gram ( BK)
  - # Wortel : 30 gram (BK)
- Jumlah pasien : 200 orang
- Kebutuhan :
  - # Kacang panjang:  $80 \text{ gram} \times 200 \text{ org} = 16000 \text{ gram} = 16 \text{ kg}$
  - # Wortel:  $30 \text{ gram} \times 200 \text{ org} = 6000 \text{ gram} = 6 \text{ kg}$

- Memasukkan kebutuhan BM kedalam kolom sesuai dengan periode yang ditetapkan (misal 10 harian atau 15 harian)
- Menjumlah total kebutuhan BM sesuai dengan periode
- Melakukan pembulatan total kebutuhan

# Contoh kebutuhan BM 7 hari

NO	BM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total
1	Kacang panjang	16				16				16		48
2	Wortel	6				6				6		18
3	Labu siam		20				20					40
4	Bayam			25				25			25	75
5	Kacang buncis				20				20			40

## Menghitung kebutuhan BM 1 bulan

### # Menghitung TKBM dalam 1 bulan:

Kebutuhan BM dalam 1 siklus menu ( 10 hari) + dengan kebutuhan BM pada menu ke 31 atau dengan rumus:

Jumlah vol dalam 1 siklus x jumlah penggunaan siklus menu

### # Menghitung kebutuhan TKBM dalam 3 bulan:

Kebutuhan BM dalam 1 bulan x 3 , sebagai dasar dalam perhitungan kebutuhan BM dalam pengadaan BM secara triwulan



# Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan

## MACAM BM

- BM segar
- BM kering

## HITUNG KEBUTUHAN BM

- Tetapkan jumlah konsumen
- Hitung macam dan kebutuhan BM dalam 1 siklus menu
- Tetapkan kurun waktu kebutuhan BM
- Hitung berapa siklus dalam 1 periode
- Hitung kebutuhan macam dan jumlah BM dalam satu kurun waku
- Masukkan dalam formulir kebutuhan BM lengkap dengan spesifikasi

# Contoh perhitungan kebutuhan BM harian

## Menu tanggal 1/11/21

Menu Pagi	Bahan makanan	Standar porsi /1 pasien. Gram	jumlah pasien(org)	Jumlah /gram	konversi(Jumlah /Kg)	keterangan
Nasi (kls II-III)	Beras Cianjur	100,00	100	10000,00	10,00	
Bubur (kls II-III)	Beras Cianjur	50,00	100	5000,00	5,00	
Nasi (VIP-I)	Beras Pandanwangi	100,00	100	10000,00	10,00	
Tumis Kc.Panjang + Sengkel (B)	Kc.Panjang	75,00	100	7500,00	7,50	
	Jagung manis	50,00	100	5000,00	5,00	
	Sengkel	5,00	100	500,00	0,50	
Sup wortel kentang + Sengkel (L)	Wortel	50,00	100	5000,00	5,00	
	Kentang	60,00	100	6000,00	6,00	
	Sengkel	5,00	100	500,00	0,50	
Ayam semur (B.L)	Paha ayam	100,00	100	10000,00	10,00	1 kg-10 bh
Kare tempe	Tempe	50,00	100	5000,00	5,00	

Menu Siang	Bahan makanan	Standar porsi /1 pasien. Gram	jumlah pasien(org)	Jumlah /gram	konversi(Jumlah /Kg)	keterangan
Nasi (kls II-III)	Beras Cianjur	125,00	100	12500,00	12,50	
Bubur (kls II-III)	Beras Cianjur	50,00	100	5000,00	5,00	
Nasi (VIP-I)	Beras Pandanwangi	125,00	100	12500,00	12,50	
Krengseng babycorn + bakso (B)	Babycorn	50,00	100	5000,00	5,00	
	Wortel	50,00	100	5000,00	5,00	
	Bakso daging	1,00	100	100,00		1 bakso = 1 pasien
Sup asparagus ayam (L)	Asparagus	1,00	100	20,00		1 klg = 5 pasien
	Ayam utuh	1,00	100	3,33		1 ayam utuh = 30 pasien
Sb.goreng daging (B,L)	Daging has / giling	50,00	100	5000,00	5,00	
	Santan cair	50,00	100	5000,00	5,00	
	Telur (campuran dg.giling			30,00		1 kg dg.giling = 6 telur
Ayam goreng kcp.Ingggris (X)	Paha ayam	1,00	100	100,00		1 Paha = 1 Pasien
Emping (B)	Emping melinjo	15,00	100	1500,00	1,50	
Semur tahu (L)	Tahu	1,00	100	25,00		1 tahu = 4 pasien

Menu Sore	Bahan makanan	Standar porsi /1 pasien. Gram	jumlah pasien(org)	Jumlah /gram	konversi(Jumlah /Kg)	keterangan
Nasi (kls II-III)	Beras Cianjur	125,00	100	12500,00	12,50	
Bubur (kls II-III)	Beras Cianjur	50,00	100	5000,00	5,00	
Nasi (VIP-I)	Beras Pandanwangi	125,00	100	12500,00	12,50	
Sup jamur ayam	Jamur merang	100,00	100	10000,00	10,00	
	Ayam utuh	1,00	100	3,33		1 ayam utuh = 30 pasien
Bening bayam + jg.manis (B.L)	Bayam	100,00	100	10000,00	10,00	
	Jg. Manis	50,00	100	5000,00	5,00	
Tenggiri goreng (B)	Tenggiri	1,00	100	100,00	0,10	
Tenggiri panggang (L)	Tenggiri	1,00	100	100,00	0,10	
Empal daging (X)	dg.has / giling	50,00	100	5000,00	5,00	
	telur (campuran dg.giling			30,00		1 kg dg.giling = 6 telur
Tempe goreng (B)	Tempe	50,00	100	5000,00	5,00	
Cah Tempe (L)	Tempe	50,00	100	5000,00	5,00	

- [4-Latihan Biaya BM.xls](#)

# PENGADAAN BAHAN MAKANAN ( PEMESANAN DAN PEMBELIAN BM)

## Definisi

- Yaitu penyusunan permintaan ( order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani

## Tujuan:

- Tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan

# SYARAT

KEBIJAKAN RS  
PROSEDUR  
ENGADAAN BM

SPK

SPESIFIKASI

DAFTAR  
PESANAN

DANA

# Langkah – langkah pengadaan BM

## Pembuatan pesanan bm

- TKBM
- Menentukan frekuensi pemesanan bahan makanan segar dan kering

## Usulan

- Mengajukan usulan ke pimpinan tentang kebutuhan BM

## Proses pengadaan

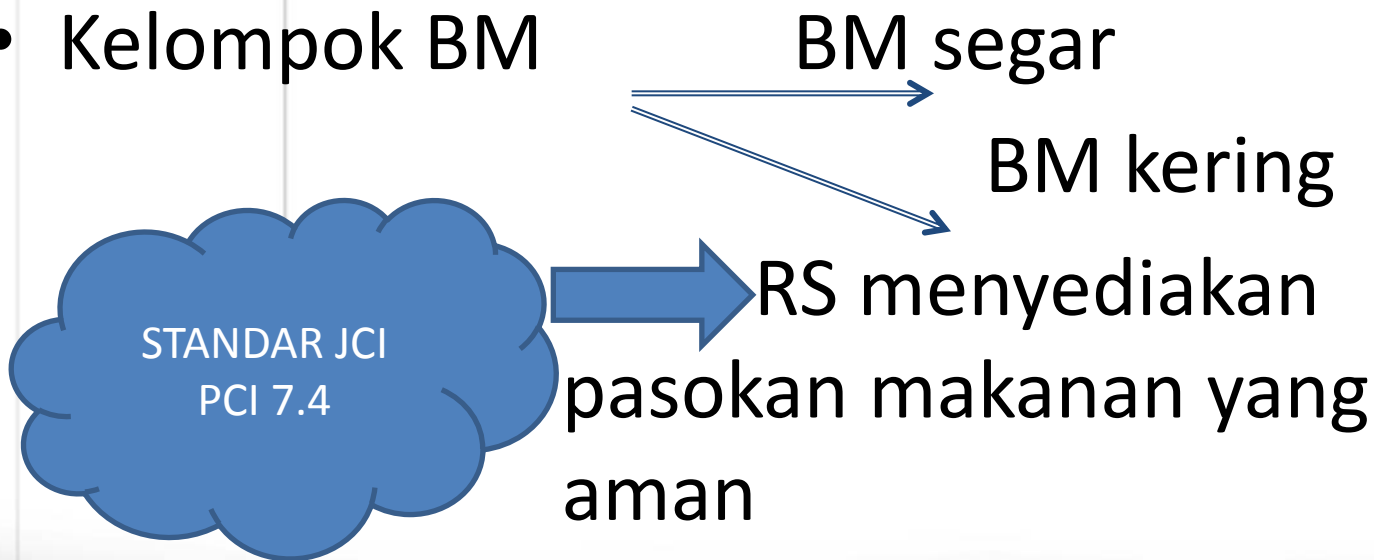
- Penunjukan langsung
- Pengadaan lelang umum
- Pembelian langsung



# SPEKIFIKASI BM

Yaitu Daftar karakteristik/ kualitas BM

- TUJUAN :
- Menetapkan kualitas BM yang diinginkan
- Kelompok BM



# TIPE SPESIFIKASI BM

## SPESIFIKASI TEKNIK

- BAHAN YANG DAPAT DIUKUR SECARA OBJEKTIF DAN DIUKUR DENGAN MENGGUNAKAN INSTRUMEN TERTENTU

## SPESIFIKASI PENAMPILAN

- SPESIFIKASI SEDERHANA, LENGKAP DAN JELAS
- ISI: NAMA BM, UKURAN/TIPE, TINGKAT KUALITAS, UMUR BM, WARNA BM, IDENTIFIKASI PABRIK, ed, KANDUNGAN PRODUK, SATUAN BM.

## SPESIFIKASI PABRIK

- DIAPLIKASIKAN PADA KUALITAS YANG DIKELUARKAN PABRIK
- (KALENG)

# Contoh spesifikasi

NO	BM	Spesifikasi	Satuan
1	Bayam	Segar, bersih, tidak berakar, tidak berulat, batang 3 cm	kg
2	Kangkung	Segar, bersih, tidak berulat, daun, tidak berbatang	kg
3	Kacang panjang	Segar, bersih, tidak berulat,	kg
2	Ayam fillet	Segar, baru, tidak ada tulang, tidak berkulit, tidak mengandung formalin, tidak mengandung boraks	kg
3	Ayam paha	Segar, baru, isi paha 10 buah per kg, tidak mengandung formalin/boraks	kg
4	Daging sapi	Segar, baru, tidak berlemak, daging has, 20 potong / kg, tidak mengandung formalin/boraks	kg

# PEMBELIAN BM

Kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku.



Tersedianya bahan makanan dengan jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar (wajar)

# Cara.....

Pembelian langsung kepasar (*The Open Market of Buying*)

- pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga disesuaikan pada saat transaksi berlangsung.

Pembelian dengan musyawarah (*The Negotiated of Buying*)

- pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga sesuai dengan yang ditetapkan terdahulu

Pembelian yang akan datang (*Future Contract*)

- Pembelian melalui pelelangan (*The Formal Competitive*)

# Metod pelelangan

1. Pelelangan Umum adalah metode pemilihan Penyedia Barang/Pekerjaan Konstruksi/ Jasa Lainnya untuk semua pekerjaan yang dapat diikuti oleh semua Penyedia Barang/Pekerjaan Konstruksi/Jasa Lainnya yang memenuhi syarat.

2. Pelelangan Terbatas adalah

Metode pemilihan Penyedia Pekerjaan Konstruksi untuk Pekerjaan Konstruksi dengan jumlah Penyedia yang mampu melaksanakan diyakini terbatas dan untuk pekerjaan yang kompleks.

3. Pelelangan Sederhana adalah metode pemilihan Penyedia Barang/Jasa Lainnya untuk pekerjaan yang bernilai paling tinggi Rp200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah).

5. Penunjukan Langsung adalah metode pemilihan Penyedia Barang/Jasa dengan cara menunjuk langsung 1 (satu) Penyedia Barang/Jasa.

6. Pengadaan Langsung adalah Pengadaan Barang/Jasa langsung kepada Penyedia Barang/Jasa, tanpa melalui Pelelangan/Seleksi/Penunjukan Langsung dengan nilai paling tinggi Rp 100.000.000



TERIMAKASIH