



**KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA**

**KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA,
NOMOR PAS – 498.PK.01.07.02 TAHUN 2015**

**TENTANG
STANDAR PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN, RUMAH TAHANAN NEGARA DAN CABANG
RUMAH TAHANAN NEGARA**

**DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA,**

- Menimbang : a. bahwa berdasarkan pasal 14 huruf d Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan, mengamanatkan bahwa narapidana berhak memperoleh pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Dalam Penyelenggaraan pelayanan makanan bagi narapidana dan tahanan harus memperhatikan aspek kualitas bahan makanan, aspek kebutuhan gizi, aspek pengolahan dan penyajian makanan;
- b. bahwa guna melaksanakan pelayanan makanan yang optimal bagi narapidana dan tahanan, diperlukan acuan dasar yang berisikan tentang standar bahan makanan, nilai gizi, proses distribusi makanan, perlengkapan makanan dan dapur;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b, maka perlu ditetapkan Standar Penyelenggaraan Makanan di Lapas, Rutan dan Cabang Rumah Tahanan Negara.
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1995 Nomor 77, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3614);
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 31 Tahun 1999 tentang Pembinaan dan Pembimbingan Warga Binaan Pemasyarakatan, (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3845);
3. Peraturan Pemerintah RI Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan, selanjutnya diubah dengan Peraturan Pemerintah RI Nomor 28 Tahun 2006 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan, diubah kembali dengan Peraturan Pemerintah RI Nomor 99 Tahun 2012 tentang Perubahan Kedua Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan, (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 69, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3846);
4. Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2015 tentang Perubahan Keempat

Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;

5. Peraturan Presiden Nomor 44 Tahun 2015 tentang Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 84);
6. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor M.HH-05.OT.01.01 Tahun 2011 tentang Perubahan Atas Keputusan Menteri Kehakiman Nomor M.01-PR.07.03 Tahun 1985 tentang Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Pemasyarakatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 751);
7. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 406);
8. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor M.HH-05.OT.01.01 Tahun 2010 tanggal 30 Desember 2010 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2010 Nomor 676);
9. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 1438);
10. Keputusan Menteri Kehakiman RI Nomor M.04-PR.07.03 Tahun 1985 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Rumah Tahanan Negara dan Rumah Penyimpanan Benda Sitaan Negara.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA TENTANG STANDAR PENYELENGGARAAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN, RUMAH TAHANAN NEGARA DAN CABANG RUMAH TAHANAN NEGARA

KESATU : Standar Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan Negara dan Cabang Rutan merupakan panduan wajib bagi seluruh unit kerja di lingkungan Direktorat Jenderal Pemasyarakatan, Divisi Pemasyarakatan serta Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan Negara dan Cabang Rumah Tahanan Negara.

KEDUA : Standar sebagaimana dimaksud pada diktum **KESATU** berisi tentang kebutuhan sumber daya manusia, kebutuhan sarana dan prasarana, sistem, mekanisme dan prosedur, jangka waktu penyelesaian, kebutuhan biaya serta instrumen penilaian kinerja dalam penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan Negara dan Cabang Rumah Tahanan Negara.

KETIGA : Standar Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan Negara dan Cabang Rumah Tahanan Negara, sebagaimana tercantum dalam lampiran merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keputusan ini.

KEEMPAT : Keputusan Direktur Jenderal Pemasaryakatan ini berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 9 Oktober 2015

DIREKTUR JENDERAL PEMASARYAKATAN,



J. WAYAN K. DUSAK
NIP. 19570727 198303 1 001

Sambutan Direktur Jenderal Pemasyarakatan

Dalam rangka meningkatkan pelayanan Kesehatan dan Perawatan Warga Binaan Pemasyarakatan merupakan tugas penting kita bersama untuk memberikan pelayanan secara prima. Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas perkenan-Nya lah Buku Standar Penyelenggaraan Makanan (Bahan Makanan, Nilai Gizi Bama dan Standar Biaya, Proses dan Distribusi Makanan, Perlengkapan Makan dan Dapur) Di Lapas/Rutan/Cabrutan dapat disusun dan dapat diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Pemasyarakatan.

Pasal 14 UU No. 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan butir d mengamanatkan bahwa Narapidana berhak memperoleh pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Hal tersebut harus dilakukan karena perlakuan kepada warga binaan pemasyarakatan harus tetap berpegang pada konsep dasar atau nilai dasar yang terkandung dalam Deklarasi Universal Hak Asasi Manusia, yang mengisyaratkan bahwa walaupun mereka sebagai insan yang dinyatakan bersalah/tersesat dan sedang menjalani pembinaan di Lapas dan Rutan, mereka tetap sebagai anggota masyarakat dan sebagai manusia memiliki hak yang sama dengan warga masyarakat lainnya yang berada di luar Lapas, Rutan dan Cabrutan termasuk hak dalam mendapatkan pelayanan makanan yang layak.

Guna memenuhi tuntutan-tuntutan diatas perlu adanya Standar Penyelenggaraan Makanan (Bahan Makanan, Nilai Gizi Bama dan Standar Biaya, Proses dan Distribusi Makanan, Perlengkapan Makan dan Dapur) di Lapas/Rutan/Cabrutan untuk dijadikan panduan dan acuan Petugas Pemasyarakatan di dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan dengan baik sesuai dengan Standar yang telah diterbitkan.

Kepada tim penyusun, narasumber dan semua pihak yang telah memberikan perhatian dan pemikiran kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih, semoga Buku standar ini bermanfaat.

Jakarta, Oktober 2015
DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN

I WAYANK. DUSAK
NIP. 19570727 198303 1 001



Kata Pengantar

Direktur Bina Kesehatan dan Perawatan Narapidana dan Tahanan

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyusun Buku Standar Penyelenggaraan Makanan (Bahan Makanan, Nilai Gizi Bama dan Standar Biaya, Proses dan Distribusi Makanan, Perlengkapan Makanan dan Dapur) di Lapas/Rutan/Cabrutan. Pemenuhan kebutuhan makanan merupakan suatu usaha kemanusiaan yang mendasar karena makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia untuk mempertahankan hidupnya dan melaksanakan aktifitasnya sehari-hari.

Penyelenggaraan makanan bagi WBP di Lapas, Rutan dan Cabrutan merupakan salah satu kegiatan untuk memenuhi kebutuhan gizi WBP, sehingga aktifitas sehari-hari baik jasmani dan rohani serta sosial dapat berjalan dengan baik. Hal tersebut harus dilakukan karena perlakuan kepada WBP harus tetap berpegang pada konsep dasar atau nilai dasar yang terkandung dalam Standar Minimum Rules yang menyebutkan bagi setiap orang terpenjara hendaknya disediakan makanan oleh Pemimpin Lembaga/Institusi. Dengan metode penyelenggaraan makanan pada saat ini Lembaga/Institusi menyediakan makanan berdasarkan aturan yang telah di tentukan dengan mengacu pada pola 3 (tiga) kali sehari dengan menu makanan bernilai gizi yang memenuhi syarat untuk kesehatan dan dimasak serta disajikan dengan baik.

Untuk memenuhi tuntutan di atas perlu dilakukan upaya Penguatan Standar Penyelenggaraan Makanan (Bahan Makanan, Nilai Gizi Bama dan Standar Biaya, Proses dan Distribusi Makanan, Perlengkapan Makanan dan Dapur) dan sumber daya manusia (SDM). Sehingga dalam pelaksanaan di lapangan dapat dilakukan lebih baik. Kami menyadari bahwa penyusunan Standar Penyelenggaraan Makanan (Bahan Makanan, Nilai Gizi Bama dan Standar Biaya, Proses dan Distribusi Makanan, Perlengkapan Makanan dan Dapur) di Lapas/Rutan/Cabrutan ini masih belum sempurna, untuk itu masukan dan saran konstruktif dari semua pihak sangat diharapkan dalam rangka perbaikan buku ini di masa yang akan datang.

Jakarta, 25 September 2015
Direktur Bina Perawatan dan Kesehatan
Narapidana dan Tahanan,



WAHIDDIN
NIP.19580628 198203 1 001

Daftar Isi

Keputusan Direktur Jenderal Pemasarakatan.....	i
Sambutan Direktur Jenderal Pemasarakatan.....	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	viii
Daftar Kontributor	xi
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Norma dan Dasar Hukum	1
1.3. Definisi Global dan Detil Standar	2
1.4. Maksud dan Tujuan	4
1.5. Kebutuhan sumber Daya Manusia	4
1.6. Kebutuhan Sarana dan Prasarana	7
1.7. Sistem, Mekanisme dan Prosedur	16
1.8. Jangka Waktu Penyelesaian	33
1.9. Kebutuhan Biaya Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan	35
1.10. Instrumen Penilaian Kinerja	72
Lampiran	82
Angka Kecukupan Gizi	77
Kerangka Menu dan Menu	81
Kebutuhan Bahan Makanan dan Bahan Bakar	87
Kualitas Spesifikasi Bahan Makanan	91
Kebutuhan Porsi.....	96
Kebutuhan Air Minum	97
Contoh Laporan Penyelenggaraan Makanan.....	99

Daftar Tabel

Table 1 Kompetensi Tenaga Penyelenggaraan Makanan.....	4
Table 2 Jumlah Tenaga Penyelenggaraan Makanan	5
Table 3 Kebutuhan Jumlah Tempat Cuci Tangan	9
Table 4 Kebutuhan Jumlah Jamban.....	10
Table 5 Kebutuhan Jumlah Peturasan	10
Table 6 Kebutuhan Jumlah Kamar Mandi	10
Table 7 Temperatur Yang Tepat Untuk Menyimpan Bahan Makanan	22
Table 8 Jangka Waktu Maksimum Menyimpan Makanan.....	22
Table 9 Jangka Waktu Penyelesaian Penyelenggaraan Makanan	33
Table 10 Contoh Harga Bahan Makanan Untuk 10Hr/Orang Dengan BerasTahun 2013 Untuk Rayon I*	35
Table 11 Contoh Harga Bahan Makanan Dengan Beras untuk Wilayah Rayon II.....	36
Table 12 Contoh Harga Bahan Makanan Dengan Beras Untuk Wilayah Rayon III.....	37
Table 13 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Aceh	38
Table 14 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sumatera Utara	39
Table 15 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sumatera Barat	40
Table 16 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Riau	41
Table 17 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jambi	42
Table 18 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sumatera Selatan	43
Table 19 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Bengkulu	44
Table 20 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Lampung	45
Table 21 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Bangka Belitung	46
Table 22 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kepulauan Riau	47
Table 23 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah DKI Jakarta	48
Table 24 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jawa Barat .	49
Table 25 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jawa Tengah	50
Table 26 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Yogyakarta	51
Table 27 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jawa Timur	52
Table 28 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Banten	53
Table 29 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Bali	54
Table 30 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah NTB (Mataram).....	55
Table 31 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah NTT	56
Table 32 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Barat	57
Table 33 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Tengah.....	58
Table 34 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Selatan	59
Table 35 Contoh Menghitung Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Timur	60
Table 36 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Utara	61

Table 37 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Tengah.....	62
Table 38 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Selatan	63
Table 39 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Tenggara.....	64
Table 40 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Gorontalo....	65
Table 41 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Barat	66
Table 42 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Maluku	67
Table 43 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Maluku Utara	68
Table 44 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Papua	69
Table 45 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Papua Barat	70
Table 46 Penggunaan Bahan Bakar Per-Rayon dan Harga Bahan Bakar Per-Provinsi Disesuaikan Dengan Harga Patokan Setempat Rayon I.....	71
Table 47 Penggunaan Bahan Bakar Per-Rayon dan Harga Bahan Bakar Per-Provinsi Disesuaikan Dengan Harga Patokan Setempat Rayon II	71
Table 48 Penggunaan Bahan Bakar Per-Rayon dan Harga Bahan Bakar Per-Provinsi Disesuaikan Dengan Harga Patokan Setempat Rayon III	71
Table 49 Contoh Harga Satuan Biaya Pemberian Makan WBP Dengan Metode Makan Siap Saji/Santap.....	71
Table 50 Standar Kecukupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat Dan Air yang Dianjurkan Untuk Orang Indonesia (perorang perhari), 2013*	80
Table 51 Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Pria Dewasa.....	81
Table 52 Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Wanita Dewasa.....	81
Table 53 Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Anak	82
Table 54 Tambahan Kecukupan Energi Bagi Ibu Hamil Dan Menyusui.....	83
Table 55 Alternatif Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil Senilai 300 Kalori	83
Table 56 Pemberian makanan pendamping ASI sesuai anjuran Kemenkes RI/WHO/Unicef*	83
Table 57 Kerangka Menu di Lapas, Rutan dan Cabrutan	85
Table 58 Siklus Menu di Lapas, Rutan dan Cabrutan	85
Table 59 Pola Menu Per 10 Hari/Orang (dewasa laki-laki)	86
Table 60 Contoh Menu per/10 Hari Wilayah Indonesia Barat.....	87
Table 61 Contoh Menu 10 Hari Wilayah Indonesia Tengah.....	88
Table 62 Contoh Menu 10 Hari Wilayah Indonesia Timur.....	89
Table 63 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan Orang/Hari Dalam Siklus 10 Hari Untuk Narapidana/Tahanan Pria Dewasa.....	91
Table 64 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan Orang/Hari Dalam Siklus 10 Hari Untuk Narapidana/Tahanan Wanita Dewasa	92
Table 65 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan Orang/Hari Dalam Siklus 10 Hari Untuk Narapidana/Tahanan Anak	93
Table 66 Kualitas Spesifikasi Bahan Makanan	94
Table 67 Konversi Bahan Makanan	99

DAFTAR KONTRIBUTOR

Kontributor

Hj. Irfanny Z Anwar, M.Kes (Poltekes Jakarta II)
Dra. Mariani, M.Si (Universitas Negeri Jakarta)
Guspri Devi Artanti, S.Pd M.Si (Universitas Negeri Jakarta)
Lollong M. Awi (Center For Detention Studies)
Anita Rosalina, ST, MBA, CMPM (Profesional Consultant Renstra)

Kementerian Hukum dan HAM RI

Wahiddin (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Drs. Nugroho. Bc. IP. M. Si (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Suharman, Bc. IP, SH, MH (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Asep Syarifudin, Bc. IP, SH, M. Si (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Syarif Usman, Bc. IP, SH, M. Si (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Drs. Amrullah, MH (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Dra. Herna Lusy, MM (Kanwil Kemenkumham DKI Jakarta)
Hermiati, S. Sos (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Djumadi Arya, SH, MH (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Sri Susilarti, Bc. IP, SH, M. Si (Rutan Klas IIA Jakarta Timur)
Olga Magdalena, A. Ks, MH (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Agus Purwanto (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Dra. Emi Sulistyati (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Surantoro, SH (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Drs. Hery Wahyudiono, Bc. IP, MH (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Lily Pendiawaty, S. Pd (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Alfian, Amd. P (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan)
Awaludin, S. Sos, M. Si (Lapas Klas IIA Salemba)
Dewi Sondari, Bc. IP, S. AN, M. Si (Lapas Klas I Cipinang)
Elang Kartini, Amd. IP, SH, M. Si (Lapas Klas I Cipinang)
Jupri, Amd. IP, SH, MH (Rutan Klas I Cipinang)
Ari Budiningsih, Amd. IP, SH (Rutan Klas IIA Jakarta Timur)
Wahyu Trah Utomo, Amd. IP, S. Sos, M. Si (Rutan Klas I Jakarta Pusat)
Drs. Ratno Budi Cahyono (Lapas Pria Klas I Tangerang)
Budi Suharto, Amd. IP, SH (Lapas Klas IIA Bekasi)
Suratmin, S. IP, MH (Lapas Pemuda Klas IIA Tangerang)
Muh. Maulana, Amd. IP, SH, M. Si (Lapas Klas IIA Cibinong)
Mohamad Rizal Fuadi, SH, M. Si (Lapas Anak Pria Klas IIA Tangerang)

1.1. Latar belakang

Salah satu tugas pokok Lapas, Rutan dan Cabrutan dalam penyelenggaraan kegiatan di bidang kesehatan dan perawatan adalah memberikan pelayanan makanan sesuai standar gizi bagi WBP yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higienie dan citarasa sebagai bagian dari upaya mencegah terjadinya penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. Hal tersebut dijelaskan dalam Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasaryakatan yang tercantum dalam pasal 14, mengenai hak-hak yang harus dipenuhi termasuk didalamnya hak memperoleh pelayanan makanan yang layak. Artinya bahwa semua WBP harus mendapatkan makanan bergizi yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh, berkualitas, dimasak dan disajikan dengan baik.

Bahwa dalam mewujudkan hal tersebut dibutuhkan standar yang baik dari sistem penyelenggaraan makanan seperti standar gizi, standar porsi, standar kerangka menu dan menu sesuai daerah masing-masing, spesifikasi bahan makanan, kebutuhan bahan makanan, standar sarana dan prasarana serta pemakaian bahan bakar dan yang paling penting segi perencanaan anggaran atas indeks harga bahan makanan perorang perhari. Selain itu perlunya perbaikan sistem pengelolaan pengadaan bahan makanan WBP di Lapas, Rutan dan Cabrutan diatas dapat dilaksanakan dengan baik.

Standar penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan merupakan penyempurnaan dari Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor M.HM-01.PK.07.2 tanggal 21 Oktober 2009 tentang pedoman penyelenggaraan makanan bagi Warga Binaan Pemasaryakatan di Lapas dan Rutan, yang seiring waktu memerlukan penyempurnaan sesuai dengan kebutuhan Lapas, Rutan dan Cabrutan di seluruh Indonesia.

1.2. Norma dan Dasar Hukum

Dasar hukum yang digunakan dalam penyusunan Standar Penyelenggaraan Makanan adalah :

1. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasaryakatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1995 Nomor 77, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3614);
2. Undang-Undang RI Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 165, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3886);
3. Undang – undang RI Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144 tahun 2009, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5063);
4. Peraturan Presiden RI Nomor 70 Tahun 2012 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (Lembaran Negara Reputlil Indonesia Tahun 2012 Nomor 155 , Tambahan Lembaran Negara Nomor 5334);
5. Peraturan Pemerintah RI Nomor 31 Tahun 1999 tentang Pembinaan dan Pembimbingan Warga Binaan Pemasaryakatan, (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3845);
6. Peraturan Pemerintah RI Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasaryakatan, selanjutnya diubah dengan Peraturan Pemerintah RI Nomor 28 Tahun 2006 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasaryakatan, diubah kembali dengan Peraturan Pemerintah RI Nomor 99 Tahun 2012 tentang perubahan kedua Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasaryakatan, (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 69, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3846);

7. Keputusan Menteri Kehakiman RI Nomor M.04-PR.07.03 Tahun 1985 tentang Organisasi dan Tata Kerja Rutan dan Rupbasan;
8. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara;
9. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor 7 Tahun 2013 tentang Pengangkatan dan Pemberhentian Pemuka dan Tamping pada Lembaga Pemasyarakatan;
10. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia, Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 1438;
11. Surat Edaran Menteri Kehakiman Republik Indonesia Nomor M.02.UM.01.06 Tahun 1989 tentang Petunjuk Pelaksanaan Biaya Bama Bagi Napi/Tahanan Negara/Anak;
12. Surat Edaran Direktorat Jenderal Pemasyarakatan tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan bagi Penghuni Lapas/Rutan;
13. Surat Edaran Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor M.HH-01.PK.01.07.02 Tahun 2014 Tentang Petunjuk Pelaksanaan Pengadaan Bahan Makanan Bagi Narapidana/Tahanan dan Anak;
14. Surat Edaran Nomor Pas. 01.07.02-601 Tahun 2014 Tentang Pelaksanaan Pengadaan Pengadaan Bahan Makanan Bagi Narapidana/Tahanan /Anak.

1.3. Definisi Global dan Detail Standar

- Penyelenggaraan Makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan serta monitoring dan evaluasi guna mencapai status kesehatan yang optimal bagi WBP melalui pemberian makanan yang tepat.
- Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) adalah tempat untuk melaksanakan pembinaan Narapidana dan Anak Didik Pemasyarakatan.
- Rumah Tahanan Negara (Rutan) dan Cabang Rutan (Cabrutan) adalah unit pelaksana teknis dibidang penahanan untuk kepentingan penyidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang Pengadilan yang berada dibawah dan bertanggung jawab langsung kepada Kepala Kantor Wilayah Departemen Kehakiman.
- Warga Binaan Pemasyarakatan adalah Narapidana, Anak Didik Pemasyarakatan dan Klien Pemasyarakatan.
- Narapidana adalah Terpidana yang menjalani pidana hilang kemerdekaan di LAPAS.
- Tahanan adalah tersangka atau terdakwa yang ditempatkan di Rutan untuk kepentingan penyelidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang Pengadilan.
- Pedoman adalah ketentuan dasar yang memberikan arah bagaimana sesuatu dilaksanakan atau hal-hal pokok yang menjadi dasar untuk melaksanakan sesuatu.
- Gizi adalah segala sesuatu tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan.
- Status Gizi adalah keadaan yang diakibatkan oleh status keseimbangan antara jumlah asupan zat gizi dan jumlah yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan fisik, perkembangan kecerdasan, aktivitas, pemeliharaan kesehatan dan lain-lain.
- Angka Kecukupan Gizi adalah suatu kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktifitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal.

- Kerangka Menu adalah pola penggunaan bahan makanan dalam setiap waktu makan yang disusun untuk 1 siklus menu.
- Menu adalah susunan hidangan yang dibuat berdasarkan kerangka menu.
- Indeks harga adalah angka yang menunjukkan perubahan mengenai harga barang-barang baik harga untuk satu macam barang maupun berbagai macam barang dalam waktu dan tempat yang sama atau berlainan. Indeks harga adalah angka yang menunjukkan perubahan mengenai harga barang-barang, baik untuk satu macam barang maupun untuk berbagai macam barang dalam waktu dan tempat yang sama ataupun berlainan. Indeks Harga diperlukan dalam pengadaan bahan makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan sebab kenaikan atau penurunan harga merupakan informasi penting untuk mengetahui perkembangan harga bahan makanan yang berlaku untuk dijadikan pedoman dalam pembelian barang-barang.

Indeks harga dapat dijadikan acuan Kemenkumham atas harga bahan makanan yang akan diadakan dan dilaksanakan di Lapas/Rutan/Cabrutan mengingat dalam beberapa tahun terakhir mengalami kenaikan akibat inflasi. Contohnya, bila harga suatu bahan makanan tahun X adalah Rp8.000,- per kilogram, kemudian pada tahun Y menjadi Rp. 10.000,- per kilogram, maka indeks harga bahan makanan tahun Y adalah $10.000/8.000 \times 100\% = 125\%$. Jadi harga bahan makanan pada tahun Y mengalami kenaikan 25%.

- Standar adalah suatu norma atau persyaratan yang biasanya berupa suatu dokumen formal yang menciptakan kriteria, metode, proses, dan praktik rekayasa atau teknis yang seragam.
- Distribusi makanan dengan sistem sentralisasi adalah makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur.
- Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi adalah makanan dibawa ke blok hunian dalam jumlah banyak/besar, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan/ompreg.
- Porsi makanan adalah selengkap atau sepiring makanan (di rumah makan).
- Koordinator dapur adalah orang bertugas mengkoordinasikan dan mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan.
- Asisten koordinator dapur adalah orang bertugas membantu koordinator dapur dalam proses penyelenggaraan makanan.
- Juru masak atau koki adalah orang yang menyiapkan makanan untuk disantap.
- Asisten juru masak adalah orang yang bertugas membantu juru masak dalam menyiapkan makanan.
- Pembantu adalah orang yang membantu dalam menyelesaikan pekerjaan di dalam proses penyelenggaraan makanan.
- Penukar adalah alat untuk menukar.

Maksud dan Tujuan

Maksud dan tujuan dari penyusunan standar penyelenggaraan makanan ini adalah:

1. Maksud

Standar ini digunakan sebagai pedoman dalam proses penyelenggaraan makanan bagi WBP di Lapas, Rutan dan Cabrutan.

2. Tujuan

a) Tujuan Umum

Terwujudnya sistem penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan bagi WBP yang efektif dan efisien sesuai standar dalam rangka meningkatkan kualitas layanan Pemasarakatan.

b) Tujuan Khusus

- Tersedianya makanan yang memenuhi syarat gizi baik secara kuantitas maupun kualitasnya.
- Tersedianya standar penyelenggaraan makanan mulai dari proses perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan untuk WBP di Lapas, Rutan dan Cabrutan.
- Tersedianya analisa biaya yang dibutuhkan dalam penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan.

1.4. Kebutuhan Sumber Daya Manusia

Jumlah SDM yang memadai dan berkualitas sangat penting dalam penyelenggaraan bahan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan. Tujuannya untuk mempercepat proses penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan pada WBP agar tepat waktu, berkualitas, dan sesuai porsinya. Pengadaan SDM harus sesuai kebutuhan dan kompetensi dalam penyelenggaraan bahan makanan sesuai dengan standar kompetensi dasar.

Table 1 Kompetensi Tenaga Penyelenggaraan Makanan

No	Jenis Tenaga	Uraian Pekerjaan	Standar kompetensi	Keterangan
1	Koordinator Dapur	<ul style="list-style-type: none">▪ Mengkoordinasikan dan mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan (perencanaan kebutuhan bahan makanan dan peralatan makan, pemesanan dan pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penataan dan keamanan pendistribusian makanan, pengelolaan kebersihan lingkungan)▪ Mengawasi keamanan makanan dan lingkungan dapur	Pelatihan tataboga dan gizi dan keamanan pangan	PNS pejabat struktural (Kasubsie Adper/ Kasubsie Bimkemaswat/ Kasubsie Yantah/ Kasie Perawatan/ Kasubsie Pengelolaan)
2	Asisten Koordinator Dapur	<ul style="list-style-type: none">▪ Menerima BAMA dari Tim Penerima BAMA▪ Membuat draft surat pesanan bahan makanan▪ Membuat draft laporan harian	Pelatihan tataboga dan gizi dan keamanan pangan	PNS

		<p>pemakaian BAMA (manage Bon)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Membuat draft Buku Catatan Penerimaan dan Pengeluaran Bahan Makanan ▪ Menginput data ke dalam aplikasi SDP (fitur bama) ▪ Memeriksa tagihan yang dibuat oleh pemborong ▪ Mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan ▪ Menjaga keamanan sarana dan prasarana dapur ▪ Memastikan bahwa juru masak, asisten juru masak melakukan pekerjaan sesuai dengan standar 		
3	Juru Masak	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengolah/memasak makanan pokok nasi berbumbu ▪ Mengolah/memasak lauk pauk dari ikan, daging dan unggas ▪ Mengolah/memasak sayur dan sayuran ▪ Membuat aneka makanan selingan ▪ Menata dan menghidangkan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minimal pendidikan SMA/SMK tataboga ▪ Pelatihan tataboga dan gizi dan keamanan pangan 	Diambil dari PNS dan atau pihak ketiga
4	Asisten Juru Masak/Pembantu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menyiapkan bahan dan bumbu ▪ Menyiapkan peralatan pengolahan makanan ▪ Melaksanakan prinsip-prinsip sanitasi hygiene dan sanitasi dalam pelaksanaan pengolahan dan pelayanan makanan dan k3 ▪ Membersihkan alat-alat perlengkapan pengolahan makanan ▪ Mendistribusikan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minimal lulusan SMK Jurusan Tata Boga ▪ Pelatihan tataboga dan gizi dan keamanan pangan 	Diambil dari PNS dan atau pihak ketiga

Catatan: untuk menjaga keamanan makanan dari pihak ketiga disesuaikan dengan ketentuan peraturan yang berlaku pada Lapas, Rutan dan Cabrutan.

Berikut ini adalah tabel jumlah tenaga penyelenggaraan makanan berdasarkan jumlah WBP yang ditangani.

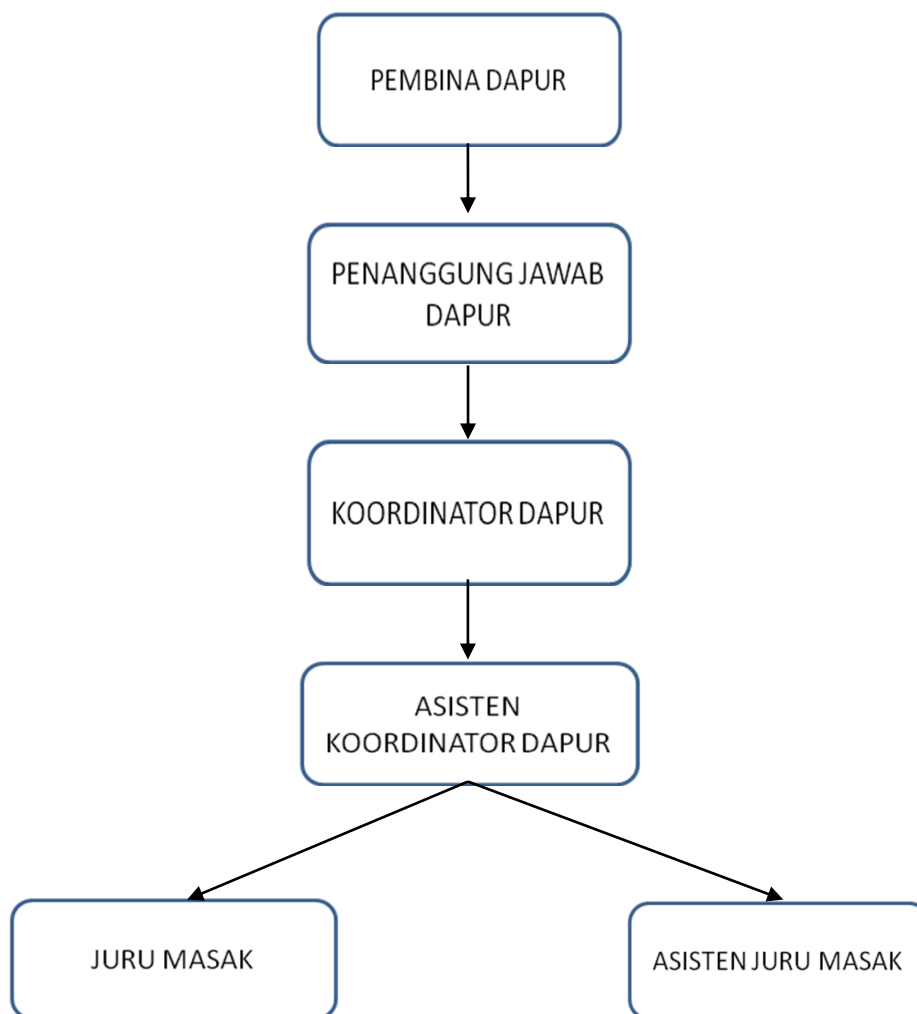
Table 2 Jumlah Tenaga Penyelenggaraan Makanan

No	Jenis Tenaga	Jumlah Petugas	Jumlah WBP	Keterangan
1	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu	1 orang 2 orang 3 orang 6 orang	Kurang 250 orang	Distribusi makanan dengan sistem sentralisasi
2	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu	1 orang 3 orang 3 orang 9 orang	Antara 250-500 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi
3	Koordinator Dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu	1 orang 3 orang 3 orang 12 orang	Antara 500-1000 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi

4	Koordinator Dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu	1 orang 4 orang 3 orang 15 orang	Antara 1000-1500 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi
5	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru masak Pembantu	1 orang 4 orang 6 orang 18 orang	Antara 1500-2000 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi
6	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu	1 orang 4 orang 6 orang 21 orang	Lebih dari 2000 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi

Catatan: Bisa dilaksanakan dalam format shift (8 jam per shift)

STRUKTUR ORGANISASI DAPUR LAPAS/RUTAN/CABRUTAN



Tenaga/petugas penyelenggaraan makanan memiliki syarat sebagai berikut:

- 1) Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- 2) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 3) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
- 4) Setiap petugas harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku dan menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala.
- 5) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- 6) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu
- 7) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
 - a. Celemek/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu kedap air
- 8) Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
 - a. Tidak merokok
 - b. Tidak makan atau mengunyah
 - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
 - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
 - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
 - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
 - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasad boga
 - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
 - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

1.5. Kebutuhan Sarana dan Prasarana

Kebutuhan sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan guna mendukung pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan adalah sebagai berikut:

A. Bangunan

1. Lokasi

- Lokasi jasad boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.
- Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

2. Konstruksi

- Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasa boga harus kokoh dan aman.

- Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.
3. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.
 4. Dinding
 - Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.
 - Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.
 - Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.
 5. Langit-langit
 - Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.
 - Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.
 6. Pintu dan jendela
 - Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
 - Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.
 7. Pencahayaan
 - Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
 - Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
 - Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
 - Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
 - 1) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.
 - 2) Catatan : 1 skala lux = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 lux.
 - 3) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut :
 - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau
 - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
 - 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3}$ *foot candle* pada jarak 1 meter atau
 - 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{6}$ *foot candle* pada jarak 2 meter atau
 - 1 watt menghasilkan $\frac{1}{3} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{9}$ *foot candle* pada jarak 3 meter.
 - lampu 40 watt menghasilkan $\frac{40}{6}$ atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau $\frac{40}{9} = 4,5$ *foot candle* pada jarak 3 meter.

8. Ventilasi/penghawaan/lubang angin
 - Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
 - Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk :
 - 1) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
 - 2) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
 - 3) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.
9. Ruang pengolahan makanan
 - Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
 - Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi (2 m²) untuk setiap orang pekerja.
 - Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
 - Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

B. Fasilitas Sanitasi

1) Tempat cuci tangan

- Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
- Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah tenaga/petugas dengan perbandingan sebagai berikut :

Table 3 Kebutuhan Jumlah Tempat Cuci Tangan

Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Tempat Cuci Tangan (buah)
1 – 10	1
11 - 20	2
dst	dst

Catatan : setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

2) Air bersih

- Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan.
- Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3) Jamban dan peturasan (*urinoir*)

- Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Table 4 Kebutuhan Jumlah Jamban

Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Jamban (buah)
1 – 10	1
11 - 25	2
25 - 50	3
dst	dst

Catatan : setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut :

Table 5 Kebutuhan Jumlah Peturasan

Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Peturasan (buah)
1 – 30	1
1 - 60	2
dst	dst

Catatan : setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

4) Kamar mandi

- Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, dengan perbandingan sebagai berikut :

Table 6 Kebutuhan Jumlah Kamar Mandi

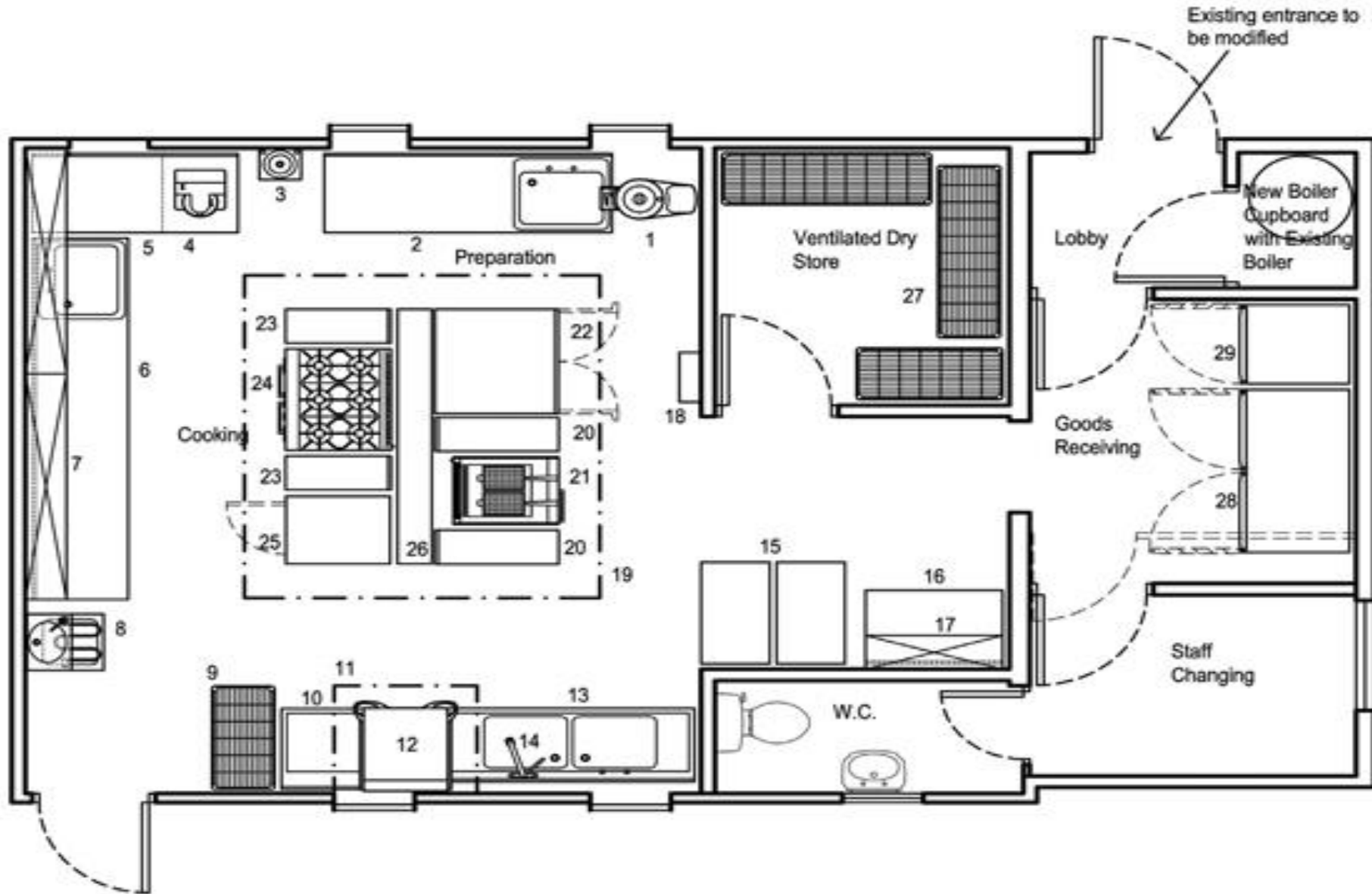
Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Peturasan (buah)
1 – 30	1
dst	dst

Catatan : setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

5) Tempat sampah

- Tempat sampah harus terpisah antara sampah yang dapat didaur ulang (*organik*) dan sampah yang tidak dapat di daur ulang (*non organik*).
- Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

6) Berikut ini contoh layout dapur



C. Peralatan

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

- 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
- 2) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
- 3) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* (KMnO₄) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu 80°C - 100°C) selama 1 – 5 detik.
- 4) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

D. Sarana dan peralatan dapur

- Tempat penerimaan bahan makanan
 - ✓ Meja tulis dan kursi
 - ✓ Timbangan bahan makanan
 - ✓ Timbangan gantung (sesuai dengan kebutuhan volumenya)
 - ✓ Timbangan duduk (sesuai dengan kebutuhan volumenya)
 - ✓ Tempat penyimpanan bahan makanan
 - ✓ Tempat penyimpanan bahan baku
 - ✓ Lemari Bahan Kering
 - ✓ Lemari Pendingin
- Tempat penyimpanan makanan jadi yang akan disajikan
 - ✓ Meja besar untuk menyajikan makanan ke dalam box makan
 - ✓ Tempat penyimpanan bahan bukan pangan
 - ✓ Tempat penyimpanan peralatan
 - ✓ Rak/Trap/Kayu besi
- Tempat pengolahan dan persiapan distribusi bahan makanan
 - ✓ Alat pengangkut
 - ✓ Trolly
 - ✓ Meja roda

E. Berikut Ini Daftar Kebutuhan Fasilitas Sarana dan Prasarana Pengelolaan Makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan

NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tahanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	500-2000	> 2000	
1	Luas Dapur (m2)	100	150	180	200	250	300	Estimasi luas dapur yang dibutuhkan
2	Daftar menu	1	1	1	1	1	1	dipasang di dalam dapur (dalam bentuk banner / papan)
3	Daftar Piket Tenaga Penyelenggara Makanan	1	1	1	1	1	1	papan tulis
4	Celemek, Penutup Kepala	2x						digunakan untuk menjaga kebersihan dan ke higienisan
5	Sepatu Kedap Air	1x						
6	Lemari terkunci untuk menyimpan benda - benda tajam	1	1	1	1	1	1	Kunci lemari tempat penyimpanan benda tajam dipegang oleh koordinator dapur
7	Meja (persiapan pengolahan dan distribusi)	Meja yang lebarnya disesuaikan dengan kebutuhan						tempat penyimpanan bahan bahan makanan baik dalam tahap persiapan, pengolahan yang dilapisi kramik agar terjaga kebersihannya
8	Bak Cuci sayur-sayuran	Jumlah bak cuci sayur-sayuran disesuaikan dengan kebutuhan						berbahan plastik dan mudah dibersihkan
9	Bak sampah tertutup (dilapisi plastik hitam) beroda	2	2	2	2	2	2	disediakan untuk sampah dari hasil pengolahan makanan yang disediakan di dapur
10	Alat pemadam kebakaran	2	2	2	2	2	2	disediakan di sudut dapur yang mudah terjangkau oleh petugas dalam keadaan darurat
11	Alat makan/ Box Makan/ Ompreng tertutup	Sesuai jumlah WBP						Plastik Food Grade
12	Ketel besar air minum	Sesuai kebutuhan						disediakan untuk proses pematangan air
13	Papan tulis	Sesuai kebutuhan						disediakan untuk penulisan jadwal petugas, menu makanan maupun pemberitahuan lainnya
14	Penghalus bumbu (blender,cobek,lumpang)	3	4	6	6	8	10	

NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tahanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	500-2000	> 2000	
15	Tabung gas							disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan
16	panci, dandang, ceret, wajan, cobek, saringan kelapa, penghalus bumbu, sodet, centong, sutil, pengaduk nasi	Sesuai kebutuhan						Berbahan stainless steel standar SNI
17	Sendok Makan	260	510	1010	1510	2010	2500	Plastik Food Grade *
18	Mug Minum/ Cangkir/ Gelas	260	510	1010	1510	2010	2500	Plastik Food Grade
19	Termos nasi	Sesuai kebutuhan						harus memiliki standar SNI
20	Jerigen air minum	Sesuai kebutuhan						digunakan untuk pendistribusian air bersih
21	Kompore/ tungku masak	1 kompor/ tungku masak untuk 250 WBP						harus memiliki standar SNI
22	Kepala kompor	Sesuai kebutuhan						harus memiliki standar SNI
23	Selang gas dan klep	Sesuai kebutuhan						harus memiliki standar SNI
24	Pipa gas	Tabung gas harus ditempatkan terpisah dari dapur. Untuk menyalurkan gas, menggunakan pipa gas berbahan baja yang ditanam di dalam tembok untuk menghindari kebocoran pipa gas karena gesekan dengan benda lain.						Pipa Gas harus memiliki standar SNI
25	Regulator gas	Sesuai kebutuhan						harus memiliki standar SNI
26	Rice Steamer	1 rice steamer untuk 500 WBP						
27	Dandang air, nasi, sayur	Sesuai kebutuhan						harus memiliki standar SNI
28	Baskom	4	8	10	12	14	16	Plastik Food Grade/memiliki standar SNI
29	Kulkas	1	1	1	1	1	1	
30	Freezer Box	1	1	1	1	1	1	
31	Ember	Sesuai kebutuhan						Plastik Food Grade/memiliki standar SNI
32	Troly Makanan (sarana distribusi makanan)	1 troly makanan untuk 200 WBP						

- Tempat pencucian dan penyimpanan alat

- ✓ Bak Cuci
- ✓ Kran air
- ✓ Rak Alat – alat
- ✓ Sabun dsb

catatan : standar kualitas spesifikasi peralatan dapur dan makan sesuai dengan standar kesehatan

Tempat pembuangan sampah

(Standar pengolahan sampah mengacu kepada standar kesehatan lingkungan)

- Tempat administrasi pengolahan makanan

- ✓ Meja
- ✓ Kursi
- ✓ Komputer
- ✓ Printer
- ✓ ATK
- ✓ Telepon internal

- Tempat pengolahan sarana dan prasarana air bersih

- ✓ Air PDAM
- ✓ Air tanah

Catatan: Untuk UPT yang menggunakan air tanah, harus melakukan uji kualitas air secara berkala. Apabila hasil uji kualitas air tidak memenuhi standar kualitas air minum, maka harus menggunakan alat pengolahan air bersih agar sesuai dengan standar air minum (lihat di lampiran: Standar Air Minum).

1.6. Sistem, Mekanisme dan Prosedur

Berikut ini adalah layanan dalam penyelenggaraan makanan dari awal sampai dengan akhir:



Perencanaan dan Pengadaan Bahan Makanan

Perencanaan penyelenggaraan makanan pada Lapas, Rutan dan Cabrutan terbagi dalam:

- 1) Perencanaan anggaran belanja.
Untuk pengadaan bahan makanan dan permintaan sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan bagi WBP.
Tujuan: tersedianya taksiran harga belanja bahan makanan yang diperlukan untuk memenuhi standar kebutuhan jumlah dan jenis bahan makanan bagi WBP.
- 2) Perencanaan kebutuhan bahan makanan.
Tujuan: untuk mengetahui kebutuhan bahan makanan yang diperlukan di Lapas, Rutan dan Cabrutan selama 1 (satu) tahun sesuai dengan prosedur pengadaan barang dan jasa.

Perencanaan kebutuhan bahan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan selama 1 (satu) tahun sesuai dengan tender/lelang pelaksanaan pengadaan bahan makanan.

Pelaksanaan sehari-hari dilakukan dengan menghitung jumlah penghuni yang berada di Lapas, Rutan dan Cabrutan pada hari tersebut dikali dengan jumlah kebutuhan bahan makanan yang sudah ditetapkan.

Contoh :

kebutuhan sayur mayur penghuni Lapas, Rutan dan Cabrutan yang berjumlah 250 orang, jika ditetapkan konsumsi perorang/hari 0.100 kg, maka kebutuhan sayur mayur pada hari itu adalah 25 Kg ($250 \text{ org} \times 0,100 \text{ kg} = 25 \text{ Kg}$)

Langkah-langkah yang perlu diperhatikan dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan dalam 1 (satu) tahun:









- 1) Menyusun jenis bahan makanan yang diperlukan (sesuai ketentuan yang berlaku).

- 2) Menghitung kebutuhan bahan makanan satu persatu, untuk setiap periode yang ditetapkan bagi kebutuhan bahan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan selama 1 tahun, dengan cara:
 - a) Menetapkan jumlah penghuni Lapas, Rutan dan Cabrutan (jumlah penghuni biasa berdasarkan perhitungan yang diajukan/disetujui dalam DIPA).
 - b) Menghitung berapa kali setiap jenis makanan dalam satu siklus menu (siklus menu 10 hari) disajikan.
 - c) Menghitung berapa siklus menu dalam satu periode (kalender) dalam satu periode yang ditetapkan. Misalnya yang digunakan siklus menu 10 hari maka dalam 1 bulan berlaku 3 kali siklus.
 - d) Menghitung kebutuhan tiap jenis bahan makanan untuk periode tersebut.
 - e) Menyusun kebutuhan bahan makanan dalam bentuk form (dilengkapi spesifikasinya)

Berikut ini adalah prosedur operasional baku untuk perencanaan kebutuhan bahan makanan:
SOP Pelaksanaan Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Dalam 1 (Satu) Tahun Dan Pengadaan Bahan Makanan

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA R.I		Nomor SOP		
		Tanggal Pembuatan		
		Tanggal Revisi		
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN		Tanggal Efektif		
		Disahkan Oleh		
UNIT KERJA Lapas/Rutan/Cabrutan		Nama SOP		Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Dalam 1 Tahun
Dasar Hukum		Kualifikasi Pelaksana		
1	Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Pemasarakatan	1	Pendidikan minimal SLTA	
2	Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan	2	Memiliki sertifikat keahlian Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah	
3	Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2015 Perubahan Keempat Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah.			
Keterkaitan		Peralatan/Perlengkapan		
1	Permenkumham Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009	1	Komputer	
		2	ATK	
		3	Printer	
Peringatan		Pencatatan dan Pendataan		
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik, akan terdapat temuan dari Itjen/BPK				

Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KETERANGAN
		PANITIA PENGADAAN BAMA	PPK	KPA	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Menetapkan PPK, panitia pengadaan bama dan panitia penerima bama				Perangkat Komputer, ATK	30 menit	SK	
3	Menyusun rencana kebutuhan bama dalam 1 (satu) tahun, HPS				Perangkat Komputer, ATK, form daftar kebutuhan bama	30 menit	daftar data kebutuhan bama	
4	Menghitung pemakaian bama tiap bulan dalam 1 (satu) tahun				Perangkat Komputer, ATK, form perhitungan kebutuhan bama	30 menit	daftar data anggaran kebutuhan bama	
5	Menyiapkan dokumen pengadaan bama sesuai dengan Perpres No. 4 Tahun 2015 Perubahan Keempat Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah.				Perangkat Komputer, ATK	2880 menit (2 hari)	Dokumen pengadaan	
6	Melaksanakan proses pengadaan bama sesuai dengan Perpres No. 4 Tahun 2015 Perubahan Keempat Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah.						proses lelang terlaksana sesuai dengan Perpres	Rekanan menunjukkan contoh bama sesuai dengan dokumen pengadaan bama
7	Menetapkan dokumen pengadaan bama sesuai dengan Perpres No. 4 Tahun 2015 Perubahan Keempat Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah.				ATK	10080 menit (1 minggu)	Kontrak pengadaan bama	
8	Menyerahkan dan melaporkan hasil pekerjaan pengadaan bama				ATK	30 menit	berita acara penyerahan dan laporan	

Permintaan Bahan Makanan

Permintaan Bahan Makanan dilakukan berdasarkan kerangka menu yang diatur di dalam standar, menu 10 hari yang telah disusun oleh masing-masing Lapas/Rutan/Cabrutan dan jumlah Warga Binaan Pemasyarakatan.

Tujuannya adalah tersedianya pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan.

SOP Permintaan Bahan Makanan

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA R.I	Nomor SOP	
	Tanggal Pembuatan	
	Tanggal Revisi	
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN	Tanggal Efektif	
	Disahkan Oleh	
UNIT KERJA Lapas/Rutan/Cabrutan	Nama SOP	Permintaan Bahan Makanan
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
1 Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Pemasarakatan	1 Pendidikan minimal SLTA, pernah mengikuti pelatihan komputer	
2 Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan		
Keterkaitan	Peralatan/Perlengkapan	
1 Permenkumham Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009	1 Komputer	
2 SOP Pengiriman Surat	2 Printer	
	3 Scanner	
	4 ATK	
Peringatan	Pencatatan dan pendataan	
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik, permintaan kebutuhan bama tidak sesuai dengan daftar menu dan jumlah penghuni		

Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA				MUTU BAKU			KETERANGAN
		Asisten Koordinator Dapur	Koordinator Dapur	PPK	KPA	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Menyusun permintaan kebutuhan bama sesuai dengan daftar menu dan jumlah penghuni pada hari berkenaan					Perangkat Komputer, ATK, data penghuni	30 menit	konsep permintaan kebutuhan bama	
2	Memeriksa kesesuaian antara permintaan kebutuhan bama dengan daftar menu dan jumlah penghuni pada hari berkenaan					ATK	30 menit	konsep permintaan kebutuhan bama	
3	Memeriksa dan menandatangani permintaan kebutuhan bama					Perangkat Komputer, ATK	15 menit	dokumen permintaan kebutuhan	
4	Menyetujui permintaan kebutuhan bama					ATK	5 menit	dokumen permintaan kebutuhan	
5	Mendokumentasikan dan menyampaikan daftar permintaan kebutuhan bama kepada rekanan/pemasok paling lambat pukul 17.00 setiap harinya					Telepon/Faximili/ Email, Box File, Scanner	5 menit	dokumen permintaan kebutuhan bama	

Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang jenis, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan permintaan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli/kontrak pengadaan bahan makanan. Cara penerimaan bama antara lain:

- a. Cara buta [*Blind receiving*]
 - 1) Tidak ada jumlah bahan makanan. jadi harus ditimbang atau dihitung ulang. Faktur dari penjual tetap diberikan

- 2) Petugas langsung mengecek, menimbang, dan menghitung bahan makanan yang datang di ruang penerimaan.
- 3) Petugas mencatat di buku laporan atau formulir yang telah dilengkapi dengan jumlah, berat dan spesifikasi lainnya.
- 4) Penjual/pemborong mengirimkan fakturnya langsung ke bagian pembayaran, sedangkan bagian penerimaan mengirim formulir bahan makanan yang diterimanya untuk dicocokkan oleh bagian pembayaran.

b. Konvensional (*Conventional*)

- 1) Membentuk tim penerimaan bahan makanan (oleh Kalapas/Karutan) yang terdiri dari unsur utama petugas perawatan (harus melibatkan petugas dapur) dan petugas pengamanan yang bertugas memeriksa jumlah, jenis dan mutu bahan makanan yang dikirim oleh pemborong pada hari itu.
- 2) Menerima faktur, spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan.
- 3) Mencatat jumlah dan mutu bahan makanan yang diterima.
- 4) Melaporkan bama yang tidak sesuai dan akan dikembalikan kebagian pembelian/pembayaran.
- 5) Menolak bahan makanan di mana petugas pengiriman bahan makanan ikut menyatakan dan membubuhkan tanda tangan di formulir pengembalian bahan makanan; serta diberi catatan bahwa bahan makanan yang ditolak harus segera diganti.

Berikut ini adalah SOP Penerimaan Bahan Makanan:

SOP Penerimaan Makanan

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA R.I		Nomor SOP	
		Tanggal Pembuatan	
		Tanggal Revisi	
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN		Tanggal Efektif	
		Disahkan Oleh	
UNIT KERJA Lapas/Rutan/Cabrutan		Nama SOP	Penerimaan Bahan Makanan
Dasar Hukum		Kualifikasi Pelaksana	
1	Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Masyarakat	1	Pendidikan minimal SLTA
2	Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan	2	Memiliki kualifikasi teknis dalam hal penerimaan bama
3	Peraturan Presiden Nomor 4 Tahun 2015 Perubahan Keempat Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah.		
Keterkaitan		Peralatan/Perlengkapan	
1	Permenkumham Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009	1	Komputer
2	SOP Pengiriman Surat	2	Printer
		3	Scanner
		4	ATK
Peringatan		Pencatatan dan pendataan	
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik, akan ada temuan dari Itjen/BPK			

Prosedur

NO	KEGIATAN	Rekanan	Panitia Penerima Bama	PPK	Koordinator Dapur	Asisten Koordinator Dapur	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	KETERANGAN
1	Menyerahkan kebutuhan bama sesuai dengan permintaan kebutuhan bama						ATK	5 menit	surat jalan dan bama yang terkirim sesuai dengan sudah diperiksa	
2	Menerima dan memeriksa bahan makanan sesuai dengan spesifikasi pada daftar kebutuhan bama (manage bon) meliputi jenis, kualitas dan kuantitas bahan makanan						manage bon, timbangan, alat pengukur cairan (liter), ATK	45 menit	bama yang terkirim sudah sesuai dengan manage bon dan spesifikasinya	
3	Menandatangani berita acara penerimaan bahan makanan dan penyertaan surat jalan dari rekanan						ATK	5 menit	surat jalan dan berita acara penerimaan bama	
4	Menyerahkan bahan makanan kepada petugas dapur						ATK	5 menit	tanda terima penerimaan bama	
5	Menerima bahan makanan dan membuat laporan penerimaan bahan makanan di dapur						ATK, perangkat komputer	30 menit	konsep laporan penerimaan bama	
6	Menandatangani laporan penerimaan bama setiap hari berkenaan						ATK	5 menit	laporan penerimaan bama	

Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan dilakukan jika ada bahan makanan yang tidak langsung diolah dan harus disimpan lebih dari satu hari. Tempat penyimpanan harus sesuai dengan keadaan bahan makanan dimaksud. Hal-hal yang harus diperhatikan adalah:

a. Teknik Menyimpan Bahan Makanan Segar

- 1) Memisahkan bahan makanan segar yang mengeluarkan aroma dengan bahan makanan yang menyerap aroma dari bahan makanan lain. Pemisahan untuk menghindari kerusakan cita rasa bahan makanan.
- 2) Mengeluarkan bahan makanan segar dengan urutan *first-in first-out* (FIFO). Bahan makanan yang lebih awal masuk ke gudang/*refrigerator room*, lebih awal pula dikeluarkan.
- 3) Membuat tanda pada bahan makanan yang harus lebih dahulu dikeluarkan dari gudang (melalui formulir permintaan barang).
- 4) Mengatur tata letak bahan makanan agar bahan makanan yang memiliki tingkat kebutuhan yang relatif tinggi lebih mudah didapat/ditemukan. Sebaliknya, yang kebutuhannya relatif lebih rendah disimpan agak jauh dari pintu gudang.
- 5) Mengatur suhu penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan untuk menghindari kerusakan bahan makanan. Contoh temperatur untuk beberapa jenis bahan makanan bisa dilihat pada tabel berikut ini

Nama Bahan Makanan	Temperatur
Daging segar	1° sampai dengan 3° celcius
Sayur dan buah segar	4° sampai dengan 6° celcius
<i>Fresh dairy product</i> (susu)	2° sampai dengan 4° celcius
Ikan segar	0° sampai dengan 4° celcius
Makanan yang dibekukan sampai dengan minus 18° celcius	

b. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan Kering (*Groceries*)

Untuk mengendalikan mutu *groceries* ketika disimpan di gudang bahan makanan, hal-hal yang harus diperhatikan :

- 1) Menyimpan *groceries* dalam rak dan tidak menyentuh lantai untuk menghindari kerusakan bahan makanan karena kelembaban lantai.
- 2) Menjaga suhu dan tingkat kelembaban gudang.
- 3) Menata letak bahan makanan sesuai tingkat kebutuhan. Bila tingkat kebutuhan dan perputarannya tinggi maka disimpan dekat dengan pintu keluar.
- 4) Mengurutkan bahan makanan berdasar urutan *first-in first-out* (FIFO) yaitu bahan yang lebih dulu masuk gudang, juga harus dikeluarkan lebih dulu.

Table 7 Temperatur Yang Tepat Untuk Menyimpan Bahan Makanan

No	Nama Bahan Makanan	Temperatur [Celcius]
	Tempat penyimpanan dingin (chilled room)	
1	Daging	0°- 2°C
2	Unggas	0°- 2°C
3	Ikan, udang, kepiting, kerang	0°- 2°C
4	Daging asap	0°- 2°C
5	Susu	0°- 2°C
6	Telur, margarin	0°- 2°C
7	Buah-buahan segar dan sayuran	0°- 2°C
8	Air mineral dingin	3°- 5°C

Table 8 Jangka Waktu Maksimum Menyimpan Makanan

No	Nama Bahan Makanan	Maksimum Penyimpanan
	Tempat penyimpanan kering	
1	Pisang	72 jam
2	Ubi manis	10 hari
3	Kentang	1 bulan
4	Minyak goreng dan lemak	3 bulan
5	Kacang kering, beras	2 bulan
6	Ikan dan daging dalam kaleng	3 bulan
7	Makanan kaleng lainnya	6 bulan
8	Bawang Bombay	3 bulan
	Cold Room (-18°C sampai dengan -24°C)	
1	Daging sapi dan daging kambing segar	1 tahun
2	Daging sapi dan daging kambing masak	3 Bulan
3	Unggas dan ikan segar	6 Bulan
4	Unggas dan ikan masak	3 Bulan
5	Daging giling	3 Bulan
6	Sayuran dan buah-buahan masak	3 Bulan
	Chilled Room (-1°C sampai dengan 8°C)	
1	Daging sapi	10 hari
2	Daging kambing	1 minggu
3	Unggas	3 Hari
4	Ikan, udang, kepiting	3 Hari
5	Telur	5 Hari
6	Susu	3 Hari
7	Jeruk nipis, nanas	1 bulan
8	Honeydew	1 minggu
9	Semangka	2 minggu
10	Pepaya	1 minggu
11	Kacang polong, buncis, cabai, kembang kol, terong, timun, seledri	10 hari






12	Bayam	72 jam
13	Daging	48 jam
14	Wortel	1 jam
15	Daun selada	10 hari
16	Tomat	1 minggu
17	Jamur	3 hari
18	Kentang kupas	3 hari

Berikut ini adalah SOP Penyimpanan Bahan Makanan:

SOP Penyimpanan Bahan Makanan

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA R.I	Nomor SOP	
	Tanggal Pembuatan	
	Tanggal Revisi	
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN	Tanggal Efektif	
	Disahkan Oleh	
UNIT KERJA Lapas/Rutan/Cabrutan	Nama SOP	Penyimpanan Bahan Makanan
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
1	Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Pemasarakatan	1 Pendidikan minimal SLTA/SMK Tata Boga
2	Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan	2 Memiliki kemampuan pengetahuan tentang bahan makanan
Keterkaitan	Peralatan/Perlengkapan	
1	Permenkumham Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009	1 Komputer
2	SOP Penerimaan Bahan Makanan	2 Printer
		3 Scanner
		4 ATK
Peringatan	Pencatatan dan pendataan	
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik, kualitas bahan makanan akan rusak		

Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA		MUTU BAKU			KETERANGAN
		Asisten Koordinator Dapur	Koordinator Dapur	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Menerima bahan makanan yang tidak diolah secara langsung ke ruang penyimpanan			Buku kontrol gudang, alat kebersihan	30 menit	Berkas	
2	Menyimpan bahan makanan di ruang penyimpanan			Ruang penyimpanan (refrigerator/freezer, lemari/rak penyimpanan)	10 menit	Berkas	
3	Menata bahan makanan dengan prinsip FIFO			Ruang penyimpanan (refrigerator/freezer, lemari/rak penyimpanan)	10 menit	Bahan makanan tertata dengan baik	
4	Mencatat bahan makanan yang disimpan			Daftar permintaan, timbangan, alat ukur cairan, buku catatan penerimaan dan pengeluaran bama, bin card, ATK	10 menit	Permintaan bahan makanan terpenuhi dan terdokumentasi	
5	Mendokumentasikan data penyimpanan bahan makanan			ATK	5 menit	Laporan data penyimpanan bahan makanan	

Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan Bahan Makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap saji, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi dengan cara menumis, menggoreng, mengukus, dll sesuai teknik memasak yang diperlukan. Tujuannya untuk meningkatkan nilai cerna, cita rasa, keempukan, dan membuat makanan bebas dari organisme berbahaya. Langkah-langkah pengolahan bahan makanan.

1. Memasak bahan makanan yang telah dipersiapkansesuai dengan resep pada hari tersebut.
2. Mengolah makanan sesuai jadwal makan (pagi, siang, dan sore) dengan memperhatikan:
 - a) Lama/durasi memasaknya karena tiap masakan memerlukan waktu yang berbeda. Misalnya, untuk daging sapi memerlukan waktu \pm 1-2 jam, daging ayam $\frac{1}{2}$ - 1 jam, ikan \pm 30 menit, sayuran \pm 15 menit, dst.
 - b) Jenis sayuran dianjurkan dimasak untuk satu kali penyajian; tekstur sayuran jangan terlalu keras dan jangan terlalu lunak.
 - c) Rasa masakan (dicicipi) sebelum disajikan oleh petugas penanggung jawab.
 - d) Contoh menu (atau contoh hasil masakan) masakan untuk pagi, siang, dan sore sebelum didistribusikan pada hari tersebut diperiksa oleh tim pemeriksa dan disimpan diruang Kalapas/Karutan/Kacabrutan.

SOP Pengolahan Bahan Makanan

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA R.I		Nomor SOP	
		Tanggal Pembuatan	
		Tanggal Revisi	
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN		Tanggal Efektif	
		Disahkan Oleh	
UNIT KERJA Lapas/Rutan/Cabrutan		Nama SOP	Pengolahan Bahan Makanan
Dasar Hukum		Kualifikasi Pelaksana	
1	Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Pemasarakatan	1	Pendidikan minimal SLTA/SMK Tata Boga
2	Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan	2	Memiliki kemampuan pengetahuan tentang bahan makanan
Keterkaitan		Peralatan/Perlengkapan	
1	Permenkumham Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009	1	Komputer
2	Standar menu dan standar porsi	2	Printer
		3	Scanner
		4	ATK
Peringatan		Pencatatan dan pendataan	
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik, nutrisi yang ada di dalam bahan makanan akan rusak			

Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA				MUTU BAKU			KETERANGAN
		Koordinator Dapur	Asisten Koordinator Dapur	Asisten Juru Masak/ Pembantu	Juru Masak	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Menyiapkan peralatan pengolahan bahan makanan sesuai standar					Peralatan pengolahan makanan, Seragam dapur, penutup kepala, celemek, sarung tangan, masker penutup mulut dan sepatu anti slip	15 menit	peralatan pengolahan makanan siap digunakan	
2	Menerima bahan makanan dari asisten koordinator dapur					Meja penerima bahan makanan, baskom, kantong plastik besar, timbangan bahan makanan	5 menit	bahan makanan	
3	Membersihkan (mencuci dan memilah) bahan makanan					air bersih, pisau, baskom, saringan	15 menit	bahan makanan	
4	Mengupas bahan makanan					Pisau/alat pengupas, baskom	15 menit	bahan makanan	
5	Memotong bahan makanan					Pisau/alat pemotong, talenan, baskom	15 menit	bahan makanan	
6	Meracik bumbu-bumbu yang akan digunakan pada pengolahan bahan makanan sesuai dengan resep dari menu hari berkenaan					Bumbu-bumbu, penghalus bumbu, spatula, baskom	15 menit	Bumbu siap masak	
7	Memasak dan mencicipi bahan makanan sesuai dengan resep					peralatan memasak	60 menit	makanan matang	
8	Menyiapkan contoh hasil masakan untuk diperiksa kualitasnya					Peralatan makan, hasil masakan	10 menit	contoh hasil masakan (makanan siap saji)	
9	Menyerahkan contoh hasil masakan untuk diperiksa kualitasnya					contoh hasil masakan (makanan siap disajikan)	5 menit	contoh hasil masakan (makanan siap saji)	
9	Memeriksa contoh hasil masakan sesuai dengan menu hari berkenaan untuk diserahkan ke penanggung jawab dan pembina dapur					sendok, piring makan	10 menit	makanan sudah diuji kelayakannya dan siap didistribusikan ke WBP	
10	Memporsikan makanan sesuai dengan standar porsi					Makanan siap saji dan peralatan makan	30 menit	makanan disajikan sesuai dengan standar porsi dan standar menu	

Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah menyalurkan makanan kepada WBP sesuai dengan jumlah WBP yang dilayani.

Tujuannya adalah agar WBP mendapat makanan sesuai dengan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku.

Pendistribusian makanan dapat dilakukan dengan cara:







- Sentralisasi, yaitu cara mengirimkan makanan dengan membagi dan menyajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur.

- b. Desentralisasi, yaitu makanan dibawa ke blok hunian dalam jumlah banyak/besar sesuai dengan jumlah penghuni, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan/ompeng.

SOP Pendistribusian Makanan

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA R.I	Nomor SOP	
	Tanggal Pembuatan	
	Tanggal Revisi	
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN	Tanggal Efektif	
	Disahkan Oleh	
UNIT KERJA Lapas/Rutan/Cabrutan	Nama SOP	Pendistribusian Makanan
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
1 Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Pemasarakatan	1 Pendidikan minimal SLTA/SMK Tata Boga	
2 Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan		
Keterkaitan	Peralatan/Perlengkapan	
1 Permenkumham Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009	Perangkat komputer, ATK, Troly, HT, Rompi, sarung tangan anti sajam, tongkat T/tongkat rotan	
2 Kepdirjen No. PAS-416.PK.01.04.01 tanggal 21 Agustus 2015 tentang Standar Pencegahan Gangguan Keamanan dan Ketertiban di Lapas dan Rutan		
Peringatan	Pencatatan dan pendataan	
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik, keterlambatan proses pendistribusian makanan ke WBP dan gangguan keamanan dan ketertiban		










Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KETERANGAN
		Koordinator Dapur	Asisten Koordinator Dapur	Petugas Keamanan blok penghuni	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Menyiapkan daftar jumlah WBP di blok hunian				ATK, daftar jumlah WBP, telepon internal/HT	5 menit	Jumlah WBP	
2	Menyiapkan berita acara penyerahan makanan				ATK, perangkat komputer	5 menit	berita acara penyerahan makanan	
3	Mendistribusikan makanan ke WBP				troly/gerobak, makanan, berita acara	30 menit	makanan diantar ke blok penghuni	
4	Mengawasi proses pendistribusian makanan ke WBP				Rompi dan sarung tangan anti sajam, tongkat T atau tongkat rotan, HT	30 menit	keamanan proses pendistribusian makanan	
5	Menandatangani berita acara pendistribusian makanan				ATK	5 menit	berita acara penyerahan makanan	
6	Membuat laporan pendistribusian makanan				ATK, perangkat komputer	10 menit	laporan	
7	Menandatangani laporan pendistribusian makanan				ATK	5 menit	laporan	

SOP Pendistribusian Air Minum

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA	Nomor SOP	01...
	Tanggal Pembuatan	26 Maret 2014
	Tanggal Revisi	2015
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN	Tanggal Efektif	
	Disahkan oleh	Direktur Jenderal Pemasyarakatan
Unit Kerja Lembaga Pemasyarakatan Klas I	Nama SOP	PENDISTRIBUSIAN AIR MINUM
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
1. Undang-undang No 12 tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan	1. SLTA	
2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan		
3. PP No 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan		
4. Undang-undang Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia		
5. Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan		
7. SE Dirjen PAS tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cab. Rutan		
8. Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI No: M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009 Tanggal 21 Oktober 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lapas dan Rutan		
Keterkaitan	Peralatan/perlengkapan	
Peringatan	Pencatatan dan pendataan	
Jika SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik maka pemenuhan hak terhadap narapidana dan tahanan menjadi tidak optimal		

Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA				MUTU BAKU			KET
		Staf Dapur	Kasi Perawatan	Kasi Pembinaan	Kalapas	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Megecek air minum dan alat pendistribusian yang akan dipergunakan					ATK, Gelas, Gayung, Sepatu boot, Wearpack	5 menit	Mendapatkan air minum yang layak dan memadai	
2	Mengidentifikasi peralatan yang akan dipergunakan untuk pendistribusian air minum					Sarung tangan plastik, peralatan dapur, mesin filter air, Gayung, ember, Galon, corong, kereta dorong Sepatu boot,	15 menit	Data kebutuhan peralatan teridentifikasi.	
3	Memeriksa, membersihkan dan menyiapkan alat pendistribusian air minum					Sarung tangan plastik, peralatan dapur, mesin filter air, Gayung, ember, Galon, corong, kereta	30 menit	Alat pengolah dan penampungan air siap untuk dipergunakan	
4	Melaporkan kondisi air minum telah siap didistribusikan					ATK, cangkir melamin / plastik yang tertutup	10 menit	Air bersih tersedia	
5	Megecek kebersihan dan kelayakan air minum					ATK,	10 menit	Tersediannya air bersih yang memadai/layak	
6	Mengisi air ke peralatan yang akan dipergunakan					Galon, teko, corong, gayung, lap makan, selang air, Wearpack,sepatu boot,Sarung tangan ,Dandang air.	30 menit	Peralatan tersedia	
7	Mendistribusikan dan menyimpan air yang telah layak di konsumsi ke kamar hunian					Masker muka,sarung tangan Kain, galon, teko, corong, keretadorong, dll	30 menit	Tersediannya air minum bersih yang memadai/layak	

Pengelolaan Kebersihan Lingkungan (Higiene dan Sanitasi)

Pengelolaan Kebersihan Lingkungan (higiene dan sanitasi) mempunyai pengertian dan tujuan yang hampir sama yaitu pencapaian kesehatan yang prima. Higienis lebih kepada membicarakan bakteri yang dapat menyebabkan penyakit, sedangkan sanitasi lebih memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan. Higienis dan sanitasi bertujuan:

- Tersediannya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan.
- Menurunkan resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
- Terciptanya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan

Penyelenggaraan Higienis dan Sanitasi Makanan meliputi pengendalian empat faktor, yaitu Tempat dan Bangunan, Peralatan, Orang, dan Bahan Makanan.

Prosedur Kerja untuk menjaga Higiene Perorangan, adalah:

- a. Mencuci tangan dengan sabun sebelum mulai/sesudah bekerja, setiap keluar WC, sesudah menjamah bahan yang kotor.
- b. Tidak memegang-megang rambut muka, hidung dan bagian tubuh lain, sebelum dan selama bekerja, yang dapat menimbulkan kuman.
- c. Mengalihkan muka dari makanan dan alat-alat makan/minum bila batuk atau bersin serta menutup mulut/hidung dengan tangan/sapu tangan dan mencuci tangan setelah batuk dan bersin.
- d. Memakai masker/tutup hidung.
- e. Mengolah makanan menurut proses yang ditetapkan sesuai dengan peralatan masak, waktu, dan suhu yang sesuai.
- f. Dilarang merokok saat mengolah, memasak dan membagi makanan.
- g. Selalu menjaga kebersihan tempat kerja, ruang ganti pakaian, kamar mandi dan WC serta alat-alat masak setiap saat.

Langkah-langkah dalam Sanitasi Peralatan dan Perlengkapan yang digunakan.

- a. Menggunakan alat masak yang terbuat dari *stainless steel*/logam tahan karat dan/atau logam yang tidak bereaksi terhadap makanan.
- b. Menghindari penggunaan alat yang sulit dibersihkan dan/atau tidak memenuhi syarat sanitasi (kuali tanah, baskom kayu, dll) .
- c. Membersihkan alat dari noda, kotoran, lemak, jamur, kerak dengan sempurna.
- d. Mengeringkan alat pada rak khusus, terkena sinar matahari dan terhindar dari debu, serangga dan berada pada sirkulasi udara yang baik

Prosedur pembersihan peralatan dapur dan peralatan makan secara manual

- a. Pemisahan, membuang sisa makanan dan menyiramnya dengan air yang mengalir.
- b. Pencucian, mencuci dalam bak pertama menggunakan alat bantu sikat, spons, sabut dan sabun cuci piring untuk membersihkan sisa makanan atau lemak.
- c. Pembilasan, membilas dalam bak kedua untuk menghilangkan sisa-sisa sabun dan kotoran menggunakan air bersih yang mengalir.
- d. Penirisan dan Pengeringan, meniriskan peralatan yang telah dicuci bersih dalam rak-rak khusus yang telah disediakan yang terbuat dari bahan tahan lama.

Berikut ini adalah beberapa SOP yang terkait dengan kebersihan lingkungan (hygiene dan sanitasi):

- SOP Penampungan Air Bersih
- SOP Pengadaan Peralatan Penampungan Air
- SOP Pengolahan Air Bersih

SOP Penampungan Air Bersih

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA	Nomor SOP	01...
	Tanggal Pembuatan	23 Maret 2014
	Tanggal Revisi	2015
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN	Tanggal Efektif	
	Disahkan oleh	Direktur Jenderal Pemasyarakatan
Unit Kerja Lembaga Pemasyarakatan Klas I	Nama SOP	PENAMPUNGAN AIR BERSIH
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
1. Undang-undang No 12 tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan	1. SLTA	
2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan		
3. PP No 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan		
4. Undang-undang Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia		
5. Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan		
7. SE Dirjen PAS tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cab. Rutan		
8. Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI No: M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009 Tanggal 21 Oktober 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lapas dan Rutan		
Keterkaitan	Peralatan/perlengkapan	
Peringatan	Pencatatan dan pendataan	
Jika SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik maka pemenuhan hak terhadap narapidana dan tahanan menjadi tidak optimal		

Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA		MUTU BAKU			KET
		Staf Dapur	Kasi Perawatan	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Mengecek kondisi bak penampungan air			ATK,	5 menit	kondisi penampungan air terperiksa	
2	Membersihkan bak penampungan air			Kain pembersih, ember, sabun, sikat, gayung, dll	30 menit	penampungan air siap untuk dipergunakan	
3	Mengisi bak penampungan air			ATK.	5 menit	Air tersedia	
4	Mengecek kualitas air layak atau tidak untuk dikonsumsi				5 menit	Tersediannya air bersih yang memadai/layak	
5	Melaporkan hasil pengecekan			ATK	5 menit	Laporan data yang diusulkan sesuai dengan kondisi.	
6	Memastikan air siap untuk di masak			ATK , Dokumen	5 menit	Laporan yang diusulkan diterima dan ditindaklanjuti.	

SOP Pengadaan Peralatan Penampungan Air

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA	Nomor SOP	01...
	Tanggal Pembuatan	26 maret 2014
	Tanggal Revisi	2015
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN	Tanggal Efektif	
	Disahkan oleh	Direktur Jenderal Pemasyarakatan
Unit Kerja Lembaga Pemasyarakatan Klas I	Nama SOP	PENGADAAN PERALATAN
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
1. Undang-undang No 12 tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan	1. SLTA	
2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan		
3. PP No 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan		
4. Undang-undang Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia		
5. Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan		
7. SE Dirjen PAS tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cab. Rutan		
Keterkaitan	Peralatan/perlengkapan	
	ATK, Komputer, Kalkulator, Timbangan Beras, Buku Stock beras,	
Peringatan	Pencatatan dan pendataan	
Jika SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik maka pemenuhan hak terhadap narapidana dan tahanan menjadi tidak optimal		








Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA						MUTU BAKU			KET
		Petugas Dapur	Kasi Perawatan	Kabid pembinaan	Kasubag umum	Kabag TU	Kalapas	Lengkap	Waktu	Output	
1	Menentukan air bersih yang akan dipergunakan (PAM/Air Tanah)							ATK, Komputer, Printer	20 menit	Mendapatkan air bersih yang layak dan memadai	
2	Mengidentifikasi peralatan yang akan dipergunakan							ATK, Komputer, Printer	5 menit	Data kebutuhan peralatan teridentifikasi.	
3	Membuat permohonan /usulan alat alat yang akan dipergunakan							ATK.	5 menit	Data permohonan tersedia	
4	Memeriksa usulan permintaan peralatan penampungan air							ATK, Komputer, Printer	5 menit	Peralatan yang diusulkan sesuai kebutuhan.	
5	Menyerahkan usulan permintaan peralatan makan.							ATK	5 menit	Laporan data yang diusulkan sesuai dengan	
6	Menyerahkan usulan permintaan peralatan penampungan air							ATK , Dokumen	5 menit	Laporan yang diusulkan diterima dan	
7	Memvalidasi dan koreksi data kebutuhan peralatan penampungan air							ATK	15 menit	Usul pengadaan telah tervalidasi.	
8	Memberikan persetujuan pengadaan peralatan penampungan air							ATK, Dokumen	5 menit	Usul pengadaan telah disetujui/ ditolak.	
9	Memberikan disposisi pengadaan peralatan penampungan air							ATK, Dokumen	2 menit	Disposisi Kalapas segera ditindak lanjuti.	
10	Melaksanakan pengadaan peralatan penampungan air							Dokumen	tentatif	Tersediannya air bersih yang memadai/layak	

SOP Pengolahan Air Bersih

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA	Nomor SOP	01...
	Tanggal Pembuatan	26 Maret 2014
	Tanggal Revisi	2015
DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN	Tanggal Efektif	
	Disahkan oleh	Direktur Jenderal Pemasyarakatan
Unit Kerja	Nama SOP	PENGOLAHAN AIR BERSIH
Lembaga Pemasyarakatan Klas I		
Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksana	
1. Undang-undang No 12 tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan	1. SLTA	
2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan		
3. PP No 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan		
4. Undang-undang Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia		
5. Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan		
7. SE Dirjen PAS tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cab. Rutan		
8. Keputusan Menteri Hukum dan HAM RI No: M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009 Tanggal 21 Oktober 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lapas dan Rutan		
Keterkaitan	Peralatan/perlengkapan	
Peringatan	Pencatatan dan pendataan	
Jika SOP ini tidak dilaksanakan dengan baik maka pemenuhan hak terhadap narapidana dan tahanan menjadi tidak optimal		

Prosedur

NO	KEGIATAN	PELAKSANA		MUTU BAKU			KET
		Staf Dapur	Kasi Perawatan	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Mengecek kualitas air layak atau tidak untuk dikonsumsi			ATK, Gelas, Gayung, Sepatu boot, Wearpack	3 menit	kondisi air terperiksa	
2	Menyiapkan alat pengolah air (filterisasi dan dandang air) dan tempat penampungan air matang			Masker, Sarung tangan plastik, cuci, peralatan mesin filter air, Gayung,	20 menit	Alat pengolah dan penampungan air siap untuk dipergunakan	
3	Mengisi air ke dalam alat pengolahan			Masker muka, Gayung, ember, Selang air, Corong air, wearpack	15 menit	Tersediannya air bersih untuk di olah	
4	Memasak air dengan menggunakan kompor/Filterisasi			Kompor gas, Mesin Filterisasi, Wearpack, sepatu boot, Sarung tangan, Dandang air, Pematik api.	25 menit	Air bersih tersedia	
5	Mengecek kematangan air layak/tidaknya untuk dikonsumsi			ATK, Masker muka, sarung tangan Kain, Celemek, Sepatu boot, wearpack	5 menit	Tersediannya air bersih yang memadai/layak	
6	Mengisi dan menyimpan air yang telah layak di konsumsi ke tempat penampungan air matang			Masker muka, sarung tangan Kain, Celemek, Sepatu boot, wearpack	5 menit	Laporan data yang diusulkan sesuai dengan kondisi.	

1.7. Jangka Waktu Penyelesaian

Jangka Waktu penyelesaian kegiatan penyelenggaraan makanan di breakdown per-proses kegiatan dalam tabel jangka waktu penyelesaian penyelenggaraan makanan:

Table 9 Jangka Waktu Penyelesaian Penyelenggaraan Makanan

No	Kegiatan	Output	Penanggung Jawab	Waktu
1	Perencanaan dan Pengadaan Bahan Makanan	1. SK PPK, panitia pengadaan bama dan panitia penerima bama 2. Daftar data kebutuhan bama 3. Daftar data perhitungan kebutuhan bama 4. Dokumen pengadaan 5. Kontrak pengadaan bama 6. Berita acara penyerahan dan laporan	1. KPA 2. PPK 3. Panitia Pengadaan 4. Panitia Penerima Bama	10 hari (1 tahun 1 kali)
2	Permintaan Bahan Makanan	1. Surat permintaan kebutuhan bama	1. KPA 2. PPK 3. Koordinator dapur 4. Asisten koordinator dapur	85 menit (setiap hari)
3	Penerimaan Bahan Makanan	1. Surat jalan penerimaan bama	1. Panitia Penerima Bahan Makanan	1 jam 30 menit (setiap hari)

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Berita acara penerimaan bama 3. Tanda terima penerimaan bama 4. Laporan penerimaan bama 	<ol style="list-style-type: none"> 2. PPK 3. Koordinator dapur 4. Asisten koordinator dapur 	
4	Penyimpanan Bahan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laporan data penyimpanan bama 	Asisten Koordinator Dapur	65 menit
5	Pengolahan Bahan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contoh makanan siap saji 2. Makanan sudah uji kelayakan dan siap didistribusikan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinator dapur 2. Asisten koordinator Dapur 3. Juru Masak 4. Asisten Juru Masak/Pembantu 	3 jam 15 menit
6	Pendistribusian Bahan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Data jumlah WBP 2. Berita acara penyerahan makanan 3. Laporan penyerahan makanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinator dapur 2. Asisten Koordinator Dapur 3. Petugas keamanan blok 	1 jam 30 menit

Keterangan: Format output standar yang digunakan dapat dilihat pada lampiran

1.8. Kebutuhan Biaya Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

Berikut ini adalah contoh kebutuhan biaya pelaksanaan penyelenggaraan makanan untuk Rayon I, II, III dan semua Provinsi yang dapat digunakan sebagai dasar di dalam melakukan penghitungan kebutuhan biaya untuk pelaksanaan penyelenggaraan makanan:

Table 10 Contoh Harga Bahan Makanan Untuk 10Hr/Orang Dengan BerasTahun 2013 Untuk Rayon I*

No	Bahan Makanan	Gr/Cc	Penukar (P)	Berat Kotor	Harga/Kg (Rupiah)	Harga beli (Rupiah)
1	Beras	4000	80	4.000	9.400	37.600
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	5.000	7.500
3	Daging Sapi	175	5	175	85.000	14.875
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	25.000	20.000
5	Ikan asin	75	5	200	30.000	6.000
6	Ikan segar	240	6	500	35.000	17.500
7	Telur ayam	6 btr	6	375	18.000	6.750
8	Tempe	350	7	350	12.000	4.200
9	Tahu	770	7	700	6.500	5.000
10	Kacang-kacangan	120	6	150	20.000	2.400
11	Kacang hijau	100	5	125	17.000	1.700
12	Kelapa daging	300	10	300	12.500	3.750
13	Sayuran segar	3000	30	2.500	10.000	30.000
14	Buah/Pisang	10	10	10	1.000	10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	15.000	975
16	Gula pasir	130	10	130	13.000	1.690
17	Minyak goreng	1500	20	1500	11.500	17.250
18	Bumbu segar racikan	300	10	300	30.000	9.000
19	Racikan sambel	100	20	100	30.000	3.000
20	Garam dapur	120	-	120	4.000	480
	Biaya bahan makananper 10 hari					162.075
	Biaya makan Perhari					16.208
	Keuntungan pemasok 10 %					1.621
	Jumlah					17.828
	Inflasi tahun 2013 8.4%					2.318
	Total					20.148
	Ppn, Pph 11.5%					2.317
	Total Biaya Bama Beras					22.463
	Dibulatkan					22.500
*Permenkeu Nomor.37/PMK.02/2012						

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 11 Contoh Harga Bahan Makanan Dengan Beras untuk Wilayah Rayon II

No	Bahan Makanan	Gr/Cc	Penukar (P)	Berat Kotor	Harga/Kg (Rupiah)	Harga beli (Rupiah)
1	Beras	4000	80	4.000	10.000	40.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	4.500	6.750
3	Daging Sapi	175	5	175	100.000	17.500
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	30.000	24.000
5	Ikan asin	75	5	200	40.000	8.000
6	Ikan segar	240	6	500	20.000	10.000
7	Telur ayam Ras	330/1	6	375	25.000	9.375
8	Tempe	350	7	350	13.000	4.550
9	Tahu	770	7	770	12.000	9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	20.000	2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	19.000	1.900
12	Kelapa daging	300	20	300	12.000	3.600
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	10.000	30.000
14	Buah Pisang	10	10	2.000	10.000	20.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	12.500	813
16	Gula pasir	130	10	130	13.000	1.690
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	10.500	15.750
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	32.000	9.600
19	Racikan sambel	100	20	100	35.000	3.500
20	Garam dapur	120	-	120	10.000	1.200
	Biaya bahan makanan per 10 hari					179.868
	Biaya makan perhari					17.987
	Keuntungan Pemasok 10%					1.799
	Jumlah					19.785
	Inflasi tahun 2013 8.4 %					2.572
	Total					22.358
	Ppn, Pph 11.5%					2.571
	Total biaya bama beras					24.929
	Dibulatkan					25.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 12 Contoh Harga Bahan Makanan Dengan Beras Untuk Wilayah Rayon III

No	Bahan Makanan	Gr/Cc	Penukar (P)	Berat Kotor	Harga/Kg (Rupiah)	Harga beli (Rupiah)
1	Beras	4000	80	4.000	13.600	54.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	8.000	12.000
3	Daging Sapi	175	5	175	110.000	19.250
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	35.000	28.000
5	Ikan asin	75	5	200	45.000	9.000
6	Ikan segar	240	6	500	25.000	12.500
7	Telur ayam Ras	330/1	6	375	24.800	9.300
8	Tempe	350	7	350	13.000	4.550
9	Tahu	770	7	770	12.000	9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	22.000	2.640
11	Kacang hijau	100	5	100	20.000	2.000
12	Kelapa daging	300	20	300	12.000	3.600
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	10.000	30.000
14	Buah Pisang	10	10	2.000	10.000	20.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	12.500	813
16	Gula pasir	130	10	130	14.000	1.820
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	11.300	16.950
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	38.000	11.400
19	Racikan sambel	100	20	100	25.000	2.500
20	Garam dapur	120	-	120	10.000	1.200
	Biaya bahan makanan per 10 hari					196.763
	Biaya makan perhari					19.676
	Keuntungan pemasok 10 %					1.968
	Jumlah					21.644
	Inflasi Tahun 2013 8.4%					2.814
	Total					24.458
	Ppn, Pph 11.5%					2.813
	Total biaya bama beras					27.270
	Dibulatkan					27.300

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 13 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Aceh

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 10.000	Rp 40.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 100.000	Rp 17.500
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 17.500	Rp 14.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 16.000	Rp 6.000
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 20.000	Rp 2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 17.000	Rp 1.105
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 37.000	Rp 11.100
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 42.000	Rp 4.200
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 8.000	Rp 960
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.275	Rp 19.731
Biaya bahan makanan per 10 hari						Rp 213.146
Biaya makan perhari						Rp 21.315
Keuntungan pemasok 10 %						Rp 2.131
Jumlah						Rp 23.446
Inflasi 8,4 %						Rp 1.787
Total						Rp 25.233
Ppn, Pph 11.5%						Rp 2.902
TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)						Rp 28.135
DIBULATKAN						Rp 28.100

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 14 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sumatera Utara

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.000	Rp 36.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 2.500	Rp 3.750
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 85.000	Rp 14.875
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 20.000	Rp 16.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 40.000	Rp 8.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 19.000	Rp 7.125
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.000	Rp 1.430
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 33.000	Rp 9.900
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 45.000	Rp 4.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.217	Rp 19.630
Biaya bahan makanan per 10 hari						Rp 206.795
Biaya makan perhari						Rp 20.679
Keuntungan pemasok 10 %						Rp 2.068
Jumlah						Rp 22.747
Inflasi 8.4 %						Rp 1.730
Total						Rp 24.477
Ppn, Pph 11.5%						Rp 2.815
TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)						Rp 27.292
DIBULATKAN						Rp 27.300

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 15 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sumatera Barat

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.500	Rp 38.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 4.500	Rp 6.750
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 95.000	Rp 16.625
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 30.000	Rp 24.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 16.000	Rp 6.000
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 21.000	Rp 2.520
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 11.500	Rp 17.250
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 25.000	Rp 7.500
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 40.000	Rp 4.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 2.000	Rp 240
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.667	Rp 20.417
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 217.927
	Biaya makan perhari					Rp 21.793
	Keuntungan nemasok 10 %					Rp 2.179
	Jumlah					Rp 23.972
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.825
	Total					Rp 25.797
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.967
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 28.764
	DIBULATKAN					Rp 29.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 16 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Riau

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 10.000	Rp 40.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 2.000	Rp 3.000
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 94.000	Rp 16.450
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 29.000	Rp 23.200
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 40.000	Rp 8.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 17.000	Rp 6.375
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 20.000	Rp 2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 9.500	Rp 14.250
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 27.000	Rp 8.100
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 45.000	Rp 4.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.500	Rp 420
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.192	Rp 19.586
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 215.906
	Biaya makan perhari					Rp 21.591
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.159
	Jumlah					Rp 23.750
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.814
	Total					Rp 25.564
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.940
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 28.503
	DIBULATKAN					Rp 28.500

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 17 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jambi

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.500	Rp 38.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 100.000	Rp 17.500
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 20.000	Rp 16.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 18.000	Rp 6.750
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.500	Rp 2.100
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.500	Rp 15.750
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 30.500	Rp 9.150
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 24.000	Rp 2.400
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.292	Rp 19.761
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 208.016
	Biaya makan perhari					Rp 20.802
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.080
	Jumlah					Rp 22.882
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.739
	Total					Rp 24.621
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.831
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 27.452
	DIBULATKAN					Rp 27.500

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 18 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sumatera Selatan

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.500	Rp 34.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 4.000	Rp 6.000
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 98.500	Rp 17.238
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 30.000	Rp 24.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 16.000	Rp 6.000
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 30.000	Rp 9.000
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 26.000	Rp 2.600
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.375	Rp 19.906
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 211.889
	Biaya makan perhari					Rp 21.189
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.119
	Jumlah					Rp 23.308
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.774
	Total					Rp 25.082
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.884
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 27.966
	DIBULATKAN					Rp 28.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 19 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Bengkulu

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.500	Rp 34.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 95.000	Rp 16.625
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 27.000	Rp 21.600
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 18.000	Rp 6.750
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 22.000	Rp 2.640
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.500	Rp 1.495
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.500	Rp 15.750
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 38.000	Rp 11.400
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 40.000	Rp 4.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.617	Rp 20.330
Biaya bahan makanan per 10 hari						Rp 212.635
Biaya makan perhari						Rp 21.263
Keuntungan pemasok 10 %						Rp 2.126
Jumlah						Rp 23.390
Inflasi 8.4 %						Rp 1.777
Total						Rp 25.167
Ppn, Pph 11.5%						Rp 2.894
TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)						Rp 28.061
DIBULATKAN						Rp 28.100

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 20 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Lampung

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.500	Rp 34.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 87.000	Rp 15.225
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 25.000	Rp 20.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 16.000	Rp 6.000
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.500	Rp 2.100
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 11.000	Rp 16.500
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 29.000	Rp 8.700
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 29.000	Rp 2.900
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.200	Rp 384
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 10.942	Rp 19.149
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 204.083
	Biaya makan perhari					Rp 20.408
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.041
	Jumlah					Rp 22.449
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.709
	Total					Rp 24.158
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.778
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 26.936
	DIBULATKAN					Rp 27.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 21 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Bangka Belitung

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 10.000	Rp 40.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 100.000	Rp 17.500
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 28.000	Rp 22.400
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 20.000	Rp 7.500
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 18.000	Rp 2.160
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 7.000	Rp 10.500
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 32.000	Rp 9.600
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 45.000	Rp 4.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 2.000	Rp 240
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 12.400	Rp 21.700
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 215.225
	Biaya makan perhari					Rp 21.523
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.152
	Jumlah					Rp 23.675
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.788
	Total					Rp 25.463
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.928
	TOTAL BIAYA BAMA					Rp 28.391
	DIBULATKAN					Rp 28.300

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 22 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kepulauan Riau

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 7.500	Rp 30.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 7.000	Rp 10.500
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 120.000	Rp 21.000
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 20.000	Rp 16.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 24.500	Rp 9.188
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 8.000	Rp 1.040
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 9.500	Rp 14.250
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 32.000	Rp 9.600
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 52.000	Rp 5.200
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.500	Rp 420
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 12.683	Rp 22.195
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 215.498
	Biaya makan perhari					Rp 21.550
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.155
	Jumlah					Rp 23.705
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.786
	Total					Rp 25.491
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.931
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 28.422
	DIBULATKAN					Rp 28.400

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 23 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah DKI Jakarta

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.500	Rp 34.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 4.000	Rp 6.000
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 90.000	Rp 15.750
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 29.000	Rp 23.200
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 18.000	Rp 6.750
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 20.000	Rp 2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 13.000	Rp 1.690
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 11.500	Rp 17.250
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 30.000	Rp 9.000
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 33.000	Rp 3.300
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.000	Rp 360
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.083	Rp 19.395
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 213.160
	Biaya makan perhari					Rp 21.316
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.132
	Jumlah					Rp 23.448
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.790
	Total					Rp 25.238
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.902
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 28.140
	DIBULATKAN					Rp 28.100

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 24 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jawa Barat

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.600	Rp 34.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.400	Rp 5.100
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 98.000	Rp 17.150
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 27.500	Rp 22.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 24.000	Rp 4.800
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 16.000	Rp 6.000
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 19.200	Rp 2.304
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.400	Rp 1.482
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 28.500	Rp 8.550
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 26.000	Rp 2.600
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.400	Rp 408
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.258	Rp 19.702
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 210.561
	Biaya makan perhari					Rp 21.056
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.106
	Jumlah					Rp 23.162
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.763
	Total					Rp 24.925
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.866
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 27.791
	DIBULATKAN					Rp 28.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 25 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jawa Tengah

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.600	Rp 34.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 2.200	Rp 3.300
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 84.000	Rp 14.700
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 26.000	Rp 20.800
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 16.000	Rp 3.200
6	Ikan segar	240	6	500		Rp -
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 15.500	Rp 5.813
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.000	Rp 1.430
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 22.000	Rp 6.600
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 27.500	Rp 2.750
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.018	Rp 19.282
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 187.859
	Biaya makan perhari					Rp 18.786
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 1.879
	Jumlah					Rp 20.664
	Inflasi 8 4 %					Rp 1.558
	Total					Rp 22.222
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.556
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS0					Rp 24.778
	DIBULATKAN					Rp 25.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 26 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Yogyakarta

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.500	Rp 34.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.500	Rp 5.250
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 99.000	Rp 17.325
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 27.000	Rp 21.600
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 16.500	Rp 6.188
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 10.500	Rp 1.365
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 29.000	Rp 8.700
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 23.000	Rp 2.300
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.154	Rp 19.520
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 209.832
	Biaya makan perhari					Rp 20.983
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.098
	Jumlah					Rp 23.082
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.758
	Total					Rp 24.840
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.857
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 27.696
	DIBULATKAN					Rp 27.700

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 27 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Jawa Timur

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.400	Rp 37.600
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.500	Rp 5.250
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 85.000	Rp 14.875
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 8.500	Rp 6.800
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 15.500	Rp 5.813
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 10.500	Rp 1.365
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 11.000	Rp 16.500
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 30.000	Rp 9.000
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 30.000	Rp 3.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.400	Rp 408
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.068	Rp 19.369
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 195.085
	Biaya makan perhari					Rp 19.508
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 1.951
	Jumlah					Rp 21.459
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.624
	Total					Rp 23.083
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.655
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 25.738
	DIBULATKAN					Rp 25.700

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 28 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Banten

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.400	Rp 33.600
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 2.500	Rp 3.750
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 95.000	Rp 16.625
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 26.500	Rp 21.200
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 20.000	Rp 7.500
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 18.000	Rp 2.160
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.750	Rp 16.125
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 25.000	Rp 7.500
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 30.000	Rp 3.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 1.650	Rp 198
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.012	Rp 19.271
Biaya bahan makanan per 10 hari						Rp 206.554
Biaya makan perhari						Rp 20.655
Keuntungan pemasok 10 %						Rp 2.066
Jumlah						Rp 22.721
Inflasi 8.4 %						Rp 1.730
Total						Rp 24.451
Ppn, Pph 11.5%						Rp 2.812
TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)						Rp 27.263
DIBULATKAN						Rp 27.300

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 29 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Bali

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.000	Rp 36.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 4.000	Rp 6.000
3	Daging	175	5	175	Rp 76.500	Rp 13.388
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 27.700	Rp 22.160
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 37.000	Rp 7.400
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 18.000	Rp 6.750
8	Tempe	350	7	350	Rp 12.000	Rp 4.200
9	Tahu	770	7	770	Rp 12.000	Rp 9.240
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 10.000	Rp 30.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.500	Rp 1.495
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 28.700	Rp 8.610
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 17.000	Rp 1.700
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 5.000	Rp 600
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 10.983	Rp 19.220
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 211.428
	Biaya makan perhari					Rp 21.143
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.114
	Jumlah					Rp 23.257
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.776
	Total					Rp 25.033
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 2.879
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 27.912
	DIBULATKAN					Rp 28.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 30 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah NTB (Mataram)

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.200	Rp 32.800
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 2.400	Rp 3.600
3	Daging sapi	175	5	175	Rp 90.000	Rp 15.750
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 27.700	Rp 22.160
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 25.000	Rp 9.375
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.000	Rp 2.040
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 15.000	Rp 45.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 20.000	Rp 1.300
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 28.000	Rp 8.400
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 20.000	Rp 2.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 6.300	Rp 756
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 12.283	Rp 21.495
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 229.696
	Biaya makan perhari					Rp 22.970
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.297
	Jumlah					Rp 25.267
	Inflasi 8,4 %					Rp 1.924
	Total					Rp 27.191
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.127
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 30.318
	DIBULATKAN					Rp 30.300

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 31 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah NTT

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.600	Rp 34.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 6.500	Rp 9.750
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 70.000	Rp 12.250
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 46.000	Rp 36.800
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 23.000	Rp 4.600
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 25.000	Rp 12.500
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 27.000	Rp 10.125
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 20.000	Rp 2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 15.000	Rp 45.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 20.000	Rp 1.300
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 14.000	Rp 1.820
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.500	Rp 15.750
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 32.000	Rp 9.600
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 26.500	Rp 2.650
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.300	Rp 516
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 10.933	Rp 19.133
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 249.054
	Biaya makan perhari					Rp 24.905
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.491
	Jumlah					Rp 27.396
	Inflasi 8.4 %					Rp 2.124
	Total					Rp 29.520
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.395
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 32.915
	DIBULATKAN					Rp 33.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 32 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Barat

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.800	Rp 39.200
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 110.000	Rp 19.250
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 20.250	Rp 16.200
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 35.500	Rp 7.100
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 17.400	Rp 6.525
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 18.000	Rp 2.160
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 12.000	Rp 36.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.300	Rp 1.599
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 9.800	Rp 14.700
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 35.000	Rp 10.500
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 35.000	Rp 3.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 9.600	Rp 1.152
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.992	Rp 20.986
Biaya bahan makanan per 10 hari						Rp 224.557
Biaya makan perhari						Rp 22.456
Keuntungan pemasok 10 %						Rp 2.246
Jumlah						Rp 24.701
Inflasi 8.4 %						Rp 1.881
Total						Rp 26.582
Ppn, Pph 11.5%						Rp 3.057
TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)						Rp 29.639
DIBULATKAN						Rp 29.700

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 33 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Tengah

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.800	Rp 35.200
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 120.000	Rp 21.000
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 25.000	Rp 20.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 35.000	Rp 7.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 19.200	Rp 7.200
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 20.000	Rp 2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 12.000	Rp 36.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.000	Rp 1.430
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.150	Rp 15.225
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 35.000	Rp 10.500
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 35.000	Rp 3.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 8.000	Rp 960
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.992	Rp 20.986
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 227.086
	Biaya makan perhari					Rp 22.709
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.271
	Jumlah					Rp 24.979
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.904
	Total					Rp 26.883
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.092
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 29.975
	DIBULATKAN					Rp 30.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 34 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Selatan

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.200	Rp 32.800
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 120.000	Rp 21.000
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 25.000	Rp 20.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 35.000	Rp 7.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 16.000	Rp 6.000
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.500	Rp 2.100
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 12.000	Rp 36.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.000	Rp 1.430
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 35.000	Rp 10.500
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 35.000	Rp 3.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.992	Rp 20.986
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 222.481
	Biaya makan perhari					Rp 22.248
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.225
	Jumlah					Rp 24.473
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.862
	Total					Rp 26.335
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.029
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 29.363
	DIBULATKAN					Rp 29.400

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 35 Contoh Menghitung Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Kalimantan Timur

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.600	Rp 38.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 7.500	Rp 11.250
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 113.000	Rp 19.775
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 33.000	Rp 26.400
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 21.000	Rp 7.875
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 20.000	Rp 2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 12.500	Rp 1.250
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 13.000	Rp 39.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.500	Rp 1.625
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 35.000	Rp 10.500
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 35.000	Rp 3.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.370	Rp 19.898
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 245.288
	Biaya makan perhari					Rp 24.529
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.453
	Jumlah					Rp 26.982
	Inflasi 8.4 %					Rp 2.083
	Total					Rp 29.065
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.342
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 32.407
	DIBULATKAN					Rp 32.400

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 36 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Utara

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.500	Rp 34.000
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 4.500	Rp 6.750
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 47.750	Rp 8.356
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 25.000	Rp 20.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 21.600	Rp 8.100
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 19.000	Rp 2.280
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 13.000	Rp 39.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.500	Rp 1.625
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 35.000	Rp 10.500
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 35.000	Rp 3.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.000	Rp 360
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 13.367	Rp 23.392
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 223.299
	Biaya makan perhari					Rp 22.330
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.233
	Jumlah					Rp 24.563
	Inflasi 8.4 %					Rp 3.193
	Total					Rp 27.756
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.192
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 30.948
	DIBULATKAN					Rp 31.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 37 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Tengah

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 7.900	Rp 31.600
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.250	Rp 4.875
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 85.000	Rp 14.875
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 30.000	Rp 24.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 22.500	Rp 4.500
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 17.600	Rp 6.600
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 18.000	Rp 2.160
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 13.000	Rp 39.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 33.000	Rp 9.900
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 20.000	Rp 2.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 12.617	Rp 22.080
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 223.065
	Biaya makan perhari					Rp 22.306
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.231
	Jumlah					Rp 24.537
	Inflasi 8,4 %					Rp 1.858
	Total					Rp 26.395
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.035
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 29.431
	DIBULATKAN					Rp 29.400

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 38 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Selatan

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.100	Rp 32.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.500	Rp 5.250
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 82.000	Rp 14.350
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 20.500	Rp 16.400
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 33.000	Rp 6.600
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 17.000	Rp 6.375
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 17.500	Rp 2.100
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 13.000	Rp 39.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 11.500	Rp 1.495
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 10.100	Rp 15.150
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 30.000	Rp 9.000
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 20.000	Rp 2.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.000	Rp 360
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 11.262	Rp 19.709
Biaya bahan makanan per 10 hari						Rp 211.624
Biaya makan perhari						Rp 21.162
Keuntungan pemasok 10 %						Rp 2.116
Jumlah						Rp 23.279
Inflasi 8.4 %						Rp 1.773
Total						Rp 25.052
Ppn, Pph 11.5%						Rp 2.881
TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)						Rp 27.933
DIBULATKAN						Rp 28.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 39 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Tenggara

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 7.200	Rp 28.800
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 80.000	Rp 14.000
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 50.000	Rp 40.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 50.000	Rp 10.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 17.850	Rp 6.694
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 12.700	Rp 1.524
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 13.000	Rp 39.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 9.850	Rp 14.775
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 34.400	Rp 10.320
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 19.500	Rp 1.950
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 6.500	Rp 780
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 12.983	Rp 22.720
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 248.558
	Biaya makan perhari					Rp 24.856
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.486
	Jumlah					Rp 27.341
	Inflasi 8.4 %					Rp 2.086
	Total					Rp 29.427
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.384
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 32.812
	DIBULATKAN					Rp 33.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 40 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Gorontalo

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli	
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 6.500	Rp 26.000	
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 5.500	Rp 8.250	
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 90.000	Rp 15.750	
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 20.000	Rp 16.000	
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000	
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000	
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 24.000	Rp 9.000	
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550	
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010	
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 22.000	Rp 2.640	
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500	
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400	
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 13.000	Rp 39.000	
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000	
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975	
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 12.000	Rp 1.560	
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000	
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 35.000	Rp 10.500	
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 35.000	Rp 3.500	
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 3.500	Rp 420	
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 13.242	Rp 23.174	
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp	221.229
	Biaya makan perhari					Rp	22.123
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp	2.212
	Jumlah					Rp	24.335
	Inflasi 8,4 %					Rp	1.830
	Total					Rp	26.165
	Ppn, Pph 11.5%					Rp	3.009
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp	29.174
	DIBULATKAN					Rp	29.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 41 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Sulawesi Barat

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 8.600	Rp 34.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 3.000	Rp 4.500
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 90.000	Rp 15.750
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 22.000	Rp 17.600
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 37.000	Rp 7.400
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 20.000	Rp 10.000
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 24.000	Rp 9.000
8	Tempe	350	7	350	Rp 13.000	Rp 4.550
9	Tahu	770	7	770	Rp 13.000	Rp 10.010
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 20.000	Rp 2.400
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 15.000	Rp 1.500
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 13.000	Rp 39.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 15.000	Rp 975
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 13.000	Rp 1.690
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 12.000	Rp 18.000
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 33.500	Rp 10.050
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 20.000	Rp 2.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.000	Rp 480
21	Gas	175	-	1.750	Rp 13.242	Rp 23.174
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 226.879
	Biaya makan perhari					Rp 22.688
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.269
	Jumlah					Rp 24.957
	Inflasi 8.4 %					Rp 1.882
	Total					Rp 26.839
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.086
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 29.925
	DIBULATKAN					Rp 30.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 42 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Maluku

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 13.600	Rp 54.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 80.000	Rp 14.000
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 31.000	Rp 24.800
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 35.000	Rp 7.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 25.000	Rp 12.500
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 22.200	Rp 8.325
8	Tempe	350	7	350	Rp 15.000	Rp 5.250
9	Tahu	770	7	770	Rp 15.000	Rp 11.550
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 24.000	Rp 2.880
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 20.000	Rp 2.000
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 15.000	Rp 45.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 17.000	Rp 1.105
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 13.000	Rp 1.690
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 13.000	Rp 19.500
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 36.000	Rp 10.800
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 50.000	Rp 5.000
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 6.000	Rp 720
21	GAS	1,75	-	1.750	Rp 10.000	Rp 17.500
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 273.420
	Biaya makan perhari					Rp 27.342
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.734
	Jumlah					Rp 30.076
	Inflasi 8,4 %					Rp 2.365
	Total					Rp 32.441
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.731
	TOTAL BIAYA BAMA TANPA BERAS DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 36.172
	DIBULATKAN					Rp 36.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 43 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Maluku Utara

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 9.600	Rp 38.400
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 90.000	Rp 15.750
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 34.500	Rp 27.600
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 42.000	Rp 8.400
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 25.000	Rp 12.500
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 21.600	Rp 8.100
8	Tempe	350	7	350	Rp 15.000	Rp 5.250
9	Tahu	770	7	770	Rp 15.000	Rp 11.550
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 23.000	Rp 2.760
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 20.000	Rp 2.000
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 8.000	Rp 2.400
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 15.000	Rp 45.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 17.000	Rp 1.105
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 14.000	Rp 1.820
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 13.000	Rp 19.500
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 37.700	Rp 11.310
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 55.000	Rp 5.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 4.125	Rp 495
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 10.000	Rp 17.500
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 263.940
	Biaya makan perhari					Rp 26.394
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.639
	Jumlah					Rp 29.033
	Inflasi 8.4 %					Rp 2.278
	Total					Rp 31.311
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 3.601
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp 34.912
DIBULATKAN						Rp 35.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 44 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Papua

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli	
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 12.800	Rp 51.200	
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000	
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 80.000	Rp 14.000	
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 36.500	Rp 29.200	
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 30.000	Rp 6.000	
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 25.000	Rp 12.500	
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 21.000	Rp 7.875	
8	Tempe	350	7	350	Rp 15.000	Rp 5.250	
9	Tahu	770	7	770	Rp 15.000	Rp 11.550	
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 19.000	Rp 2.280	
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 20.000	Rp 2.000	
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 12.000	Rp 3.600	
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 20.000	Rp 60.000	
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000	
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 17.000	Rp 1.105	
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 14.500	Rp 1.885	
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 14.000	Rp 21.000	
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 45.000	Rp 13.500	
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 20.000	Rp 2.000	
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 8.000	Rp 960	
21	Gas	1,75		1.750	Rp 10.933	Rp 19.133	
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp	292.038
	Biaya makan perhari					Rp	29.204
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp	2.920
	Jumlah					Rp	32.124
	Inflasi 8.4 %					Rp	2.522
	Total					Rp	34.646
	Ppn, Pph 11.5%					Rp	3.984
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)					Rp	38.630
	DIBULATKAN					Rp	39.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun Anggaran berjalan

Table 45 Contoh Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas untuk Wilayah Papua Barat

No	Bama	gr/ cc /btr / bh	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Beras	4000	80	4.000	Rp 12.400	Rp 49.600
2	Ubi/ketela	1350	10	1.500	Rp 10.000	Rp 15.000
3	Daging Sapi	175	5	175	Rp 116.600	Rp 20.405
4	Ayam Ras/Broiler	400	8	800	Rp 35.000	Rp 28.000
5	Ikan asin	75	5	200	Rp 45.000	Rp 9.000
6	Ikan segar	240	6	500	Rp 25.000	Rp 12.500
7	Telur ayam Ras	330/6	6	375	Rp 24.800	Rp 9.300
8	Tempe	350	7	350	Rp 15.000	Rp 5.250
9	Tahu	770	7	770	Rp 15.000	Rp 11.550
10	Kacang-kacangan	120	6	120	Rp 22.000	Rp 2.640
11	Kacang hijau	100	5	100	Rp 20.000	Rp 2.000
12	Kelapa daging	300	20	300	Rp 12.000	Rp 3.600
13	Sayuran segar	3000	30	3.000	Rp 20.000	Rp 60.000
14	Buah Pisang	10	10	10	Rp 12.000	Rp 12.000
15	Gula kelapa/ aren	65	5	65	Rp 17.000	Rp 1.105
16	Gula pasir	130	10	130	Rp 14.000	Rp 1.820
17	Minyak goreng	1500	30	1.500	Rp 11.300	Rp 16.950
18	Bumbu segar racikan	300	30	300	Rp 38.000	Rp 11.400
19	Racikan sambel	100	20	100	Rp 25.000	Rp 2.500
20	Garam dapur	120	-	120	Rp 10.000	Rp 1.200
21	Gas	1,75	-	1.750	Rp 10.933	Rp 19.133
	Biaya bahan makanan per 10 hari					Rp 294.953
	Biaya makan perhari					Rp 29.495
	Keuntungan pemasok 10 %					Rp 2.950
	Jumlah					Rp 32.445
	Inflasi 8,4 %					Rp 2.549
	Total					Rp 34.994
	Ppn, Pph 11.5%					Rp 4.024
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR					Rp 39.018
	DIBULATKAN					Rp 39.000

Catatan: Harga disesuaikan dengan tingkat inflasi tahun anggaran berjalan

Lampiran :

Table 46 Penggunaan Bahan Bakar Per-Rayon dan Harga Bahan Bakar Per-Provinsi Disesuaikan Dengan Harga Patokan Setempat Rayon I

No	Bama	Satuan Hitung (gr/ cc /btr / bh)	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Minyak Tanah	4.5		4.5		
2	Kayu Bakar	0.10		0.10		
3	Gas	1.75		1.75		

Table 47 Penggunaan Bahan Bakar Per-Rayon dan Harga Bahan Bakar Per-Provinsi Disesuaikan Dengan Harga Patokan Setempat Rayon II

No	Bama	Satuan Hitung (gr/ cc /btr / bh)	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Minyak Tanah	4.5		4.5		
2	Kayu Bakar	0.10		0.10		
3	Gas	1.75		1.75		

Table 48 Penggunaan Bahan Bakar Per-Rayon dan Harga Bahan Bakar Per-Provinsi Disesuaikan Dengan Harga Patokan Setempat Rayon III

No	Bama	Satuan Hitung (gr/ cc /btr / bh)	Penukar	Berat Kotor	Harga/ kg	Harga beli
1	Minyak Tanah	4.5		4.5		
2	Kayu Bakar	0.10		0.10		
3	Gas	1.75		1.75		

1.8.1. Alternatif Metode Makanan Siap Saji/Santap

Berikut ini adalah contoh alternatif yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan dengan metode siap saji/santap dengan pihak ketiga sebagaimana berikut terlampir :

Table 49 Contoh Harga Satuan Biaya Pemberian Makan WBP Dengan Metode Makan Siap Saji/Santap

No.	Jadwal Menu	Daftar Menu				
		Makan Pagi Pk 06.00 – 07.00	Selingan Pagi Pk 10.00	Makan Siang Pk 12.00 – 13.00	Selingan Siang Pk 16.00	Makan Malam Pk 19.00
1	Menu Hari Ke 1	Nasi Putih (Rp 2.500) Tempe Orek (Rp 2.000) Telur Dadar (Rp 2.500) Timun (Rp 750) Air putih (Rp 500) Jumlah (Rp 8.250)	Bubur Kacang Hijau (Rp 3.000) Jumlah (Rp 3.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Ayam gor. (Rp 5.000) Tumis Kol (Rp 2.000) Pisang (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 12.500)	Ubi Rebus (Rp 2.000) Jumlah (Rp 2.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Sambal Tumpang (Rp 2.500) Ikan gor. (Rp 5.000) Urapan (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 13.000)

2	Menu Hari Ke 2	Nasi Putih (Rp 2.500) Semur Telur (Rp 3.500) Tahu Balado (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 8.500)	Ubi Kukus+kelapa (Rp 2.000) Jumlah (Rp 2.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Pecel Syr (Rp 2.500) Daging Empal (Rp 6.000) Nanas (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 13.500)	-	Nasi Putih (Rp 3.000) Ikan gor (Rp 5.000) Gulai kol (Rp 2.000) Sambal (Rp 500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 11.000)
3	Menu Hari Ke 3	Nasi Putih (Rp 2.500) Telur Balado (Rp 3.500) Timun (Rp 750) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 7.250)	Bubur Kacang Hijau (Rp 3.000) Jumlah (Rp 3.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) SupAym+wortwl (Rp 4.000) Tempe Bacem (Rp 2.000) Pepaya (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 11.000)	Singkong rebus santan (Rp 2.500) Jumlah (Rp 2.500)	Nasi Putih (Rp 3.000) Tumis Bym (Rp 2.000) Balado Ikan Asin (Rp 4.000) Tahu Gor. (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 11.000)
4	Menu Hari Ke 4	Nasi Putih (Rp 2.500) Balado Ikan Asin (Rp 4.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 7.000)	Bola2 Ubi Gor (Rp 2.000) Jumlah (Rp 2.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Sayur Lodeh (Rp 2.000) Daging Balado (Rp 6.000) Pisang (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 13.500)	-	Nasi Putih (Rp 3.000) Sayur Asem (Rp 2.000) Aym Gor. (Rp 5.000) Tempe Gor.(Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 12.000)
5	Menu Hari Ke 5	Nasi Putih (Rp 2.500) Telur Dadar (Rp 2.500) Tahu Gor. (Rp 1.500) Air Putih (500) Jumlah (Rp 7.000)	Bubur Kacang Hijau (Rp 3.000) Jumlah (Rp 3.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Sayur Asem betawi (Rp 2.000) Ikan Gor. (Rp 5.000) Pisang (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 12.500)	Kolak Ubi (Rp 3.000) Jumlah (Rp 3.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Sayur Lodeh Kluwih (Rp 2.000) Ayam Gor. (Rp 5.000) Botok Tempe (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 12.500)
6	Menu Hari Ke 6	Nasi Putih (Rp 2.500) Orek Tempe (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 5.000)	Ubi kukus urap kelapa (Rp 2.000) Jumlah (Rp 2.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Sayur bening timun (Rp 2.000) Ayam Gor. (Rp 5.000) Sambal (Rp 1.000) Nanas (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 13.000)	-	Nasi Putih (Rp 3.000) Oseng Genjer (Rp 2.000) Daging Rendang (Rp 6.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 11.500)

7	Menu Hari Ke 7	Nasi Putih (Rp 2.500) Balado Ikan Asin (Rp 4.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 7.000)	Bubur Kacang Hijau (Rp 3.000) Jumlah (Rp 3.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Sayur Kare (Rp 2.000) Tempe kare (Rp 2.000) Pepaya (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 9.000)	Ubi rebus (Rp 2.000) Jumlah (Rp 2.000)	Nasi putih (Rp 3.000) Tumis kangkung (Rp 2.000) Ikan Gor. (Rp 5.000) Pepes Tahu (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 12.500)
8	Menu Hari Ke 8	Nasi Putih (Rp 2.500) Tahu telur Surabaya (Rp 5.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 8.000)	Singkong susu (Rp 2.500) Jumlah (Rp 2.500)	Nasi putih (Rp 3.000) Soto Ayam Surabaya (Rp 5.000) Pisang (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 10.500)	-	Nasi Putih (Rp 3.000) Tumis sawi (Rp 2.000) Daging gepuk (Rp 6.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 11.500)
9	Menu Hari Ke 9	Nasi Putih (Rp 2.500) Terong Balado (Rp 2.000) Tempe Gor. (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 6.500)	Bubur Kacang Hijau (Rp 3.000) Jumlah (Rp 3.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Sayur lodeh+tahu (Rp 2.500) Ayam Gor. (Rp 5.000) Nanas (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 12.500)	Ubi rebus (Rp 2.000) Jumlah (Rp 2.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Gulai daun singkong (Rp 2.000) Ikan Gor. (Rp 5.000) Tempe Gor. (Rp 1.500) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 12.000)
10	Menu Hari Ke 10	Nasi Putih (Rp 2.500) Tumis tahu+wortel (Rp 2.000) Balado ikan asin (Rp 4.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 9.000)	Ubi goreng (Rp 2.000) Jumlah (Rp 2.000)	Nasi Putih (Rp 3.000) Oseng sawi (Rp 2.000) Daging rending (Rp 6.000) Pisang (Rp 2.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 13.500)	-	Nasi Putih (Rp 3.000) Tahu pindang kudu (Rp 2.500) Ayam Gor. (Rp 5.000) Air Putih (Rp 500) Jumlah (Rp 11.000)
Jumlah Harga 10 Hari		Rp 73.500	Rp 25.500	Rp 121.500	Rp 11.500	Rp 118.000
Harga Rata-rata Per Hari		Rp 7.350	Rp 2.550	Rp 12.150	Rp 1.150	Rp 11.800
TOTAL HARGA PER HARI						Rp 35.000

1.9. Instrumen Penilaian Kinerja

Untuk menilai kesesuaian antara pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan dengan standar penyelenggaraan makanan, telah disusun instrumen penilaian kinerja yang memiliki fungsi untuk:

- Memetakan kondisi pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan;
- Melihat kesesuaian antara pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan dibandingkan dengan standar penyelenggaraan makanan;
- Berikut ini adalah instrument penilaian pelaksanaan standar penyelenggaraan makanan yang diisi oleh petugas masyarakat di Lapas, Rutan dan Cabrutan secara berkala melalui Sistem Pengelolaan Kinerja Masyarakat.

**INSTRUMEN PENILAIAN KINERJA
STANDAR PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI LAPAS, RUTAN DAN CABRUTAN**

PENILAIAN			PENJELASAN	Pilihan Jawaban
A. INPUT (10)				
L	SUMBER DAYA MANUSIA (5)		5	
	1	KUANTITAS (2)	2	
	1	Apakah ada koordinator dapur yang mengkoordinasikan dan mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan (perencanaan kebutuhan bahan makanan dan peralatan makan, pemesanan dan pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penataan dan keamanan pendistribusian makanan, pengelolaan kebersihan lingkungan)	a. ada, PNS (pejabat struktural) ; (skor 1) b. ada, PNS (pejabat fungsional umum) ; (skor 0,67) c. ada, Non PNS ; (skor 0,33) d. tidak ada ; (skor 0)	A/B/C/D
	2	Apakah ada asisten koordinator dapur yang menerima BAMA dari Tim Penerima BAMA, membuat draft surat pesanan bahan makanan, membuat draft laporan harian pemakaian BAMA (manage Bon), membuat draft Buku Catatan Penerimaan dan Pengeluaran Bahan Makanan, memeriksa tagihan yang dibuat oleh pemborong, mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan, menjaga keamanan sarana dan prasarana dapur, memastikan bahwa juru masak, asisten juru masak melakukan pekerjaan sesuai dengan	a. ada, PNS ; (skor 1) b. ada, Non PNS ; (skor 0,75) c. tidak ada ; (skor 0)	A/B/C
	3	Apakah ada juru masak yang mengolah/memasak makanan pokok nasi berbumbu, mengolah/memasak lauk pauk dari ikan, daging dan unggas, mengolah/memasak sayur dan sayuran, membuat aneka makanan selingan, menata dan menghidangkan	a. ada, berjumlah lebih dari 3 orang ; (skor 1) b. ada, berjumlah kurang dari 3 orang ; (skor 0,67) c. ada, tamping ; (skor 0,33) d. tidak ada ; (skor 0)	A/B/C/D
	4	Apakah ada asisten juru masak/pembantu yang bertugas menyiapkan bahan dan bumbu, menyiapkan peralatan pengolahan makanan melaksanakan prinsip-prinsip sanitasi hygiene dan sanitasi dalam pelaksanaan pengolahan dan pelayanan makanan dan k3, membersihkan alat-alat perlengkapan pengolahan makanan,	a. ada, berjumlah lebih dari 6 orang ; (skor 1) b. ada, berjumlah kurang dari 6 orang ; (skor 0,67) c. ada, tamping ; (skor 0,33) d. tidak ada ; (skor 0)	A/B/C/D
	2	KUALITAS (3)	3	
	1	Apakah latar belakang pendidikan koordinator dapur	a. S2/S1/D3/SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi dan keamanan pangan ; (skor 1) b. S2/S1/D3/SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi; (skor 0,67) c. S2/S1/D3/SMA/SMK sederajat, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi; (skor 0,33) d. SMP, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi ; (skor 0)	A/B/C/D
	2	Apakah latar belakang pendidikan asisten koordinator dapur	a. S2/S1/D3/SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi dan keamanan pangan ; (skor 1) b. S2/S1/D3/SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi; (skor 0,67) c. S2/S1/D3/SMA/SMK sederajat, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi; (skor 0,33) d. SMP, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi ; (skor 0)	A/B/C/D

		3	Apakah latar belakang pendidikan juru masak	<p>a. SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi dan keamanan pangan ; (skor 1)</p> <p>b. SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi ; (skor 0,67)</p> <p>c. SMA/SMK sederajat, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi; (skor 0,33)</p> <p>d. SMP, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi ; (skor 0)</p>	A/B/C/D
		4	Apakah latar belakang pendidikan pembantu juru masak	<p>a. SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi dan keamanan pangan ; (skor 1)</p> <p>b. SMA/SMK sederajat, pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi ; (skor 0,67)</p> <p>c. SMA/SMK sederajat, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi; (skor 0,33)</p> <p>d. SMP, belum pernah mengikuti pelatihan tata boga/gizi ; (skor 0)</p>	A/B/C/D
		5	Apakah SDM pengelola makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan mendapatkan pemeriksaan kesehatan secara berkala dan dibuktikan dalam buku pemeriksaan kesehatan	<p>a. pernah mendapatkan pemeriksaan kesehatan secara berkala dan dibuktikan dalam buku pemeriksaan kesehatan ; (skor 1)</p> <p>b. pernah mendapatkan pemeriksaan kesehatan secara berkala tetapi belum dibuktikan dalam buku pemeriksaan kesehatan ; (skor 0,67)</p> <p>c. pernah mendapatkan pemeriksaan kesehatan tetapi tidak secara berkala ; (skor 0,33)</p> <p>d. belum pernah mendapatkan pemeriksaan kesehatan ; (skor 0)</p>	A/B/C/D
		6	Apakah jumlah petugas penyelenggaraan makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan sudah sesuai standar	<p>a. ya ; (skor 1)</p> <p>b. tidak ; (skor 0)</p>	Y/T
II. SARANA DAN PRASARANA (3)			3		
1 KUANTITAS (1,5)			1,5		
		1	Apakah jumlah peralatan makan (ompreng makan, sendok makan dan mug minum) sudah memenuhi standar	<p>a. belum memenuhi standar ; (skor 0)</p> <p>b. kurang dari 50% jumlah peralatan makan sudah sesuai standar ; (skor 0,33)</p> <p>c. lebih dari 50 % jumlah peralatan makan sudah sesuai standar (belum mencapai 100%) ; (skor 0,67)</p> <p>d. jumlah peralatan makan sudah memenuhi standar (100%) ; (skor 1)</p>	A/B/C/D
		2	Apakah jumlah peralatan dapur (kompor, steamer rice, dsb) sudah memenuhi standar	<p>a. belum memenuhi standar ; (skor 0)</p> <p>b. kurang dari 50% jumlah peralatan makan sudah sesuai standar ; (skor 0,33)</p> <p>c. lebih dari 50 % jumlah peralatan makan sudah sesuai standar (belum mencapai 100%) ; (skor 0,67)</p> <p>d. jumlah peralatan makan sudah memenuhi standar (100%) ; (skor 1)</p>	A/B/C/D
		3	Kondisi lantai tempat pengolahan makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan	<p>a. lantai keramik ; (skor 0,67)</p> <p>b. lantai tanah ; (skor 0)</p> <p>c. lantai epoxy ; (skor 1)</p> <p>d. lantai paving block ; (skor 0,33)</p>	A/B/C/D
		4	Apakah ketersediaan jumlah tempat cuci tangan sesuai dengan standar	<p>a. ada, jumlah sudah memenuhi standar ; (skor 1)</p> <p>b. ada, jumlah belum memenuhi standar ; (skor 0,75)</p> <p>c. tidak ada (belum terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan) ; (skor 0)</p>	A/B/C
2 KUALITAS (1,5)			1,5		
		1	Apakah peralatan pengolahan makanan sudah berbahan stainless steel sesuai dengan standar	<p>a. belum ada peralatan pengolahan makanan sudah berbahan stainless steel sesuai standar ; (skor 0)</p> <p>b. kurang dari 50% peralatan pengolahan makanan sudah berbahan stainless steel sesuai standar ; (skor 0,33)</p> <p>c. lebih dari 50 % peralatan pengolahan makanan sudah berbahan stainless steel sesuai standar (belum mencapai 100%) ; (skor 0,67)</p> <p>d. semua peralatan pengolahan makanan sudah berbahan stainless steel sesuai standar ; (skor 1)</p>	A/B/C/D

	2	Apakah peralatan makan (ompreng makan, sendok makan dan mug minum) sudah menggunakan bahan memenuhi standar food grade	<p>a. belum ada peralatan makan sudah berbahan stainless steel sesuai standar ; (skor 0)</p> <p>b. kurang dari 50% peralatan makan sudah berbahan stainless steel sesuai standar ; (skor 0,33)</p> <p>c. lebih dari 50 % peralatan pengolahan makanan sudah berbahan stainless steel sesuai standar (belum mencapai 100%) ; (skor 0,67)</p> <p>d. semua peralatan pengolahan makanan sudah berbahan stainless steel sesuai standar ; (skor 1)</p>	A/B/C/D
	3	Kondisi dinding tempat pengolahan makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan : (1) permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang (2) permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang (3) sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran	<p>a. (1)</p> <p>b. (1), (2)</p> <p>c. (2), (3)</p> <p>d. (1), (2),(3)</p>	A/B/C/D
	4	Apakah tempat cuci tangan sudah memenuhi standar	<p>a. sesuai dengan standar kondisi baik ; (skor 1)</p> <p>b. sesuai standar kondisi rusak ; (skor 0,67)</p> <p>c. tidak sesuai standar kondisi baik ; (skor 0,33)</p> <p>d. tidak sesuai standar kondisi rusak ; (skor 0)</p>	A/B/C/D
	5	Apakah pintu masuk dan pintu keluar ruang penyelenggaraan makanan terpisah	<p>a. ya ; (skor 1)</p> <p>b. tidak ; (skor 0)</p>	Y/T
	6	Lokasi ruang penyelenggaraan makanan : (1) lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah, WC dan sumber pencemaran lainnya (2) halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus (3) pembuangan limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya (4) pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air	<p>a. (1), (2)</p> <p>b. (3), (4)</p> <p>c. (1), (2), (3)</p> <p>d. (1), (2),(3), (4)</p>	A/B/C/D
	7	Apakah pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing)	<p>a. ya ; (skor 1)</p> <p>b. tidak ; (skor 0)</p>	Y/T
	8	Apakah kualitas air bersih yang digunakan untuk penyelenggaraan makanan sudah memenuhi persyaratan air bersih	<p>a. ya ; (skor 1)</p> <p>b. tidak ; (skor 0)</p>	Y/T
	9	Apakah tempat sampah terpisah antara sampah basah dan sampah kering	<p>a. ya ; (skor 1)</p> <p>b. tidak ; (skor 0)</p>	Y/T

		10	Apakah tempat penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi standar	a. sesuai dengan standar kondisi baik ; (skor 1) b. sesuai standar kondisi rusak ; (skor 0,67) c. tidak sesuai standar kondisi baik ; (skor 0,33) d. tidak sesuai standar kondisi rusak ; (skor 0)	A/B/C/D
III. ANGGARAN (2)			2		
1. PEMENUHAN (1)			1		
		1	Apakah pemenuhan anggaran penyelenggaraan makanan sudah mencukupi dan sesuai standar	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
2. PENYERAPAN (1)			1		
		1	Apakah ketersediaan anggaran penyelenggaraan makanan sudah terserap dengan optimal	a. terserap secara optimal ; (skor 1) b. terdapat sisa anggaran ; (skor 0,67) c. tidak terserap secara optimal ; (skor 0,33) d. kekurangan anggaran bama ; (skor 0)	A/B/C/D
TOTAL					
B. PROSES (70)			70		
I. PERSIAPAN (15)			15		
		1	Apakah petugas penyelenggaraan makanan sudah mendapatkan sosialisasi/diseminasi/bimtek mengenai standar penyelenggaraan makanan	a. Sudah mendapatkan sosialisasi /diseminasi/bimtek dan sudah memahami ; (skor 1) b. Sudah mendapatkan sosialisasi/diseminasi/bimtek namun belum memahami ; (skor 0,75) c. Belum mendapatkan sosialisasi /diseminasi/bimtek ; (skor 0)	A/B/C
		2	Apakah menu makanan untuk WBP di Lapas/Rutan/Cabrutan sesuai dengan kerangka menu di dalam standar penyelenggaraan makanan	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
II. PELAKSANAAN (40)			40		
		1	Apakah panitia pengadaan bama menyiapkan dokumen pengadaan bama sesuai dengan Perpres tentang pengadaan barang/jasa pemerintah	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
		2	Apakah permintaan kebutuhan bama sudah sesuai dengan daftar menu 10 hari dan jumlah WBP	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
		3	Apakah panitia penerima bama melaksanakan tugas pokok dan wewenang yang tercantum di dalam Perpres tentang pengadaan barang/jasa pemerintah	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
		4	Apakah ada bahan makanan yang disimpan digudang penyimpanan	a. tidak ada penyimpanan karena bahan makanan habis terpakai pada hari berkenaan ; (skor 1) b. ada penyimpanan dan sesuai standar ; (skor 0,75) c. ada penyimpanan dan tidak sesuai standar ; (skor 0)	A/B/C
		5	Apakah bahan makanan yang diolah sudah sesuai dengan standar menu	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
		6	Apakah pemorsian makanan sudah sesuai dengan standar porsi	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
		7	Apakah proses pendistribusian makanan ke WBP tepat waktu	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T
III. PELAPORAN (15)			15		
		1	Apakah satuan kerja saudara sudah mengirimkan laporan manage bon sesuai dengan Kepdirjenpas no.PAS-03.PR.04.01 tanggal 23 Januari 2015 tentang format laporan kinerja pemsayarakatan	a. ya ; (skor 1) b. tidak ; (skor 0)	Y/T

TOTAL PROSES					
B.	OUTPUT (20)			20	
I.	PEMENUHAN DATA (10)			10	
		1	Apakah capaian indikator satuan kerja sesuai dengan target	a. Capaian indikator > 70% b. Capaian indikator 60% s.d 70% c. Capaian indikator 50% s.d 60% d. Tidak ada hasil	A/B/C/D
		2	Apakah keseluruhan indikator telah tercapai	a. Seluruhnya tercapai b. 80% telah tercapai c. 60% telah tercapai d. Seluruhnya tidak tercapai	A/B/C/D
II.	KUALITAS (10)			10	
		1	Apakah penyelenggaraan makanan di satker saudara sudah sesuai standar?	a. Sudah sesuai standar b. Belum sesuai standar	Y/T

Lampiran

Angka Kecukupan Gizi Bagi WBP

Setiap mahluk hidup memerlukan energi yang digunakan untuk beraktifitas, pertumbuhan dan mempertahankan kehidupan. Satuan energi dinyatakan dalam unit panas atau kilokalori (kcal). Satuan kilokalori adalah jumlah panas yang diperlukan untuk menaikkan suhu 1 kg sebanyak 1°C.

Untuk mencapai status kesehatan yang optimal, setiap orang memerlukan asupan zat gizi yang cukup jenis dan jumlahnya seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Dalam penentuan standar kecukupan gizi setiap negara memiliki angka yang berbeda.

Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan di Indonesia pertama kali ditetapkan pada Tahun 1968 melalui Widya Karya Pangan dan Gizi yang diselenggarakan oleh Lembaga Ilmu pengetahuan Indoneia (LIPI), yang ditinjau setiap lima tahun sekali. Dan terakhir Angka Kecukupan Gizi di Indonesia (AKG) menggunakan hasil Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi XI Tahun 2012 yang tuangkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia terdapat pada tabel berikut :

Table 50 Standar Kecukupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat Dan Air yang Dianjurkan Untuk Orang Indonesia (perorang perhari), 2013*

Kelompok Umur	TB (cm)	BB (kg)	Energi (kcal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Serat (g)	Air (ml)
Bayi/Anak								
0 ≤ 6 bl	61	6	550	12	30	58	0	
6 ≤ 12 bl	71	9	700	16	35	80	10	800
1 - 3 th	91	13	1050	20	40	145	15	1200
4 - 6 th	112	19	1550	28	60	210	22	1500
7 - 9 th	130	27	1800	38	70	250	25	1900
Laki-laki								
10 - 12 th	142	34	2100	50	70	290	29	1800
13 - 15 th	158	46	2550	62	85	350	35	2000
16 - 18 th	166	56	2650	62	88	350	37	2200
19 - 29 th	168	60	2700	62	90	370	38	2500
30 - 49 th	168	62	2250	62	70	380	36	2600
50 - 64 th	168	62	2250	62	60	330	32	2600
65 - 79 th	168	60	1800	60	50	300	25	1900
80 + th	168	58	1500	58	42	250	21	1600
Perempuan								
10 - 12 th	145	36	2000	52	70	270	28	1800
13 - 15 th	155	46	2150	60	70	300	30	2000
16 - 18 th	157	50	2150	58	70	300	30	2100
19 - 29 th	159	54	2250	58	75	320	32	2300
30 - 49 th	159	55	2100	58	60	300	30	2300
50 - 64 th	159	55	1900	57	50	280	21	2300
65 - 79 th	159	54	1500	57	40	250	21	1600
80 + th	159	53	1400	55	40	220	20	1500
Hamil								
Trimester 1			+180	+18	+6	+25	0	+300
Trimester 2			+300	+18	+10	+40	0	+300
Trimester3			+300	+18	+10	+40	0	+300
Menyusui								
6 bl pertama			+330	+17	+11	+45	0	+800
6 bl kedua			+400	+17	+13	+55	0	+500

* Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi, LIPI Tahun 2013.

Dengan adanya Permenkes No 75 Tahun 2013 tentang AKG yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia, maka WBP di Lapas, Rutan dan Cabrutan sebagai bagian dari Bangsa Indonesia berhak mendapatkan perbaikan AKG baru dan mengingat jumlah penghuni di Lapas, Rutan dan Cabrutan yang over kapasitas kemudian mempengaruhi kualitas kesehatan penghuni. Berdasarkan hal ini maka dapat ditentukan angka kecukupan gizi bagi WBP menjadi 3 (tiga) kategori kalori, yaitu sebagai berikut : Pria Dewasa sejumlah 2.520 kkal, Wanita Dewasa sejumlah 2.170 kkal dan Anak sejumlah 2.170 kkal sebagaimana dituangkan dalam tabel.

Table 51 Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Pria Dewasa

Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Pria Dewasa				
No	Bahan Makanan	Gr/Cc/Btr/ Bh	Penukar (P)	Nilai Gizi perhari
1	Beras	4000	80	Kalori: 2.520 kkal Protein: 90 gr Lemak: 50.5 gr Karbohidrat: 431.25 gr
2	Ubi/ketela	1350	10	
3	Daging Sapi	175	5	
4	Ayam Broiler/Ras	400	8	
5	Ikan asin	75	5	
6	Ikan segar	240	6	
7	Telur ayam Ras	330/6	6	
8	Tempe	350	7	
9	Tahu	770	7	
10	Kacang2an (kcng tanah /kacang merah/lainnya)	120	6	
11	Kacang hijau	100	5	
12	Kelapa daging	300	20	
13	Sayuran segar	3000	30	
14	BuahPisang	10	10	
15	Gula kelapa/ aren	65	5	
16	Gula pasir	130	10	
17	Minyak goreng	1500	30	
18	Bumbu segar racikan	300	10	
19	Racikan sambel	100	20	
20	Garam dapur	120	-	

Table 52 Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Wanita Dewasa

Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Wanita Dewasa				
No	Bahan Makanan	Gr/Cc /Btr/ Bh	Penukar (P)	Nilai Gizi perhari
1	Beras	3000	60	Kalori: 2.170 kkal Protein: 82 gr Lemak: 50.5 gr Karbohidrat: 351.25 gr
2	Ubi/ketela	1350	10	
3	Daging Sapi	175	5	
4	Ayam Broiler/Ras	400	8	
5	Ikan asin	75	5	
6	Ikan segar	240	6	
7	Telur ayam Ras	330/6 btr	6	
8	Tempe	350	7	
9	Tahu	770	7	
10	Kacang2an (kacang tanah/kacang merah/lainnya)	120	6	
11	Kacang hijau	100	5	
12	Kelapa daging	300	20	

13	Sayuran segar	3000	30	
14	BuahPisang	10	10	
15	Gula kelapa/ aren	65	5	
16	Gula pasir	130	10	
17	Minyak goreng	1500	30	
18	Bumbu segar racikan	300	10	
19	Racikan sambel	100	20	
20	Garam dapur	120	-	

Table 53 Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Anak

Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Anak				
No	Bahan Makanan	Gr/Cc/Btr/Bh	Penukar (P)	Nilai Gizi perhari
1	Beras	3500	70	Kalori: 2.170 kkal Protein: 82 gr Lemak: 50.5 gr Karbohidrat: 351.25 gr
2	Ubi/ketela	1350	10	
3	Daging	175	5	
4	Ayam	400	8	
5	Ikan asin	75	5	
6	Ikan segar	240	6	
7	Telur ayam	330/6	6	
8	Tempe	350	7	
9	Tahu	770	7	
10	Kacang kacang	120	6	
11	Kacang hijau	100	5	
12	Kelapa daging	300	20	
13	Sayuran segar	3000	30	
14	BuahPisang	10	10	
15	Gula kelapa/ aren	65	5	
16	Gula pasir	130	10	
17	Minyak goreng	1500	30	
18	Bumbu segar racikan	300	10	
19	Racikan sambel	100	20	
20	Garam dapur	120	-	

Makanan tambahan dapat diberikan kepada Narapidana, Tahanan dan Anak dalam kondisi yang membutuhkan perhatian khusus, seperti:

1. Puasa di Bulan Ramadhan

Jika pada hari-hari biasa makanan dibagi tiga kali sehari, khusus pada bulan ramadhan makanan dibagi dua, yaitu saat sahur dan buka puasa (untuk yang tidak menjalankan puasa tetap diberikan tiga kali sehari). Makanan tambahan saat puasa (dengan nilai energi 200 kalori), diutamakan makanan yang manis seperti kolak, kurma, teh manis, kudapan, dll.

2. Anak

Sesuai kebutuhannya, Anak diberikan tambahan satu gelas susu setara dengan 204 kalori per hari.

3. Sakit

Makanan diberikan berdasarkan rekomendasi tenaga kesehatan (dokter atau perawat) yang harus disampaikan kepada petugas dapur secara tertulis, ditandatangani serta diketahui oleh pejabat yang bertanggung jawab.

4. Wanita hamil, melahirkan dan menyusui. Lihat tabel di bawah ini:

Table 54 Tambahan Kecukupan Energi Bagi Ibu Hamil Dan Menyusui

No	Status	Kecukupan Energi rata-rata (kilo kalori/kkal)
A	Ibu Hamil	
	Trimester I	180
	Trimester II	300
	Trimester III	300
B	Ibu Menyusui	
	6 Bulan Pertama	330
	6 Bulan Kedua	400

* Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi, LIPI Tahun 2013

Table 55 Alternatif Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil Senilai 300 Kalori

No	Bahan Makanan	Urt	Berat (g)	Kalori
1	Roti Putih	3 ptg	70	332
	Susu	1 gls	200	
	Gula pasir	1 sdm	10	
2	Biskuit	3 bh	30	295
	Susu sapi	1 gls	200	
	Gula pasir	1 sdm	10	
3	Kue bakwan	2 ptg	100	280
4	Onde-onde	2 bh	100	336
5	Kue apem	2 bh	100	306
	Susu	1 gls	200	
	Gula pasir	1 sdm	10	

Catatan:

Susu menggunakan susu bubuk @20 gr/gelas.

Bagi ibu menyusui, diberikan ekstra seperti porsi makanan ibu hamil ditambah dengan satu macam kue atau segelas susu.

Bagi bayi dan/atau anak yang ikut ibunya di lapas/rutan sampai dengan usia 2 tahun ; untuk bayi berusia 0-6 bulan dianjurkan ASI Eksklusif. Bila tidak memungkinkan karena ada indikamedis maka dapat diberikan tambahan susu formula sesuai usia dengan jumlah takaran pemberian mengikuti anjuran.

Table 56 Pemberian makanan pendamping ASI sesuai anjuran Kemenkes RI/WHO/Unicef*

Usia	Bentuk makanan	Berapa kali sehari	Berapa banyak setiap kali makan
6-8 bulan	ASI Makanan lumat (bubur/nasi lumat, sayuran, daging dan buah yang dilumatkan, makanan yang dilumatkan, biskuit, dll)	Teruskan pemberian ASI sesering mungkin Makanan lumat 2-3 x sehari Makanan selingan 1-2 x sehari (jus buah, biskuit)	2-3 sendok makan secara bertahap bertambah hingga mencapai 1/2 gelas atau 125 cc setiap kali makan
9-11 bulan	ASI Makanan lembik atau dicincang yang mudah ditelan anak Makanan selingan yang dapat dipegang anak diberikan diantara waktu makan lengkap	Teruskan pemberian ASI Makanan lembik 3-4 x sehari Makanan selingan 1-2 x sehari	½ gelas / mangkuk atau 125 cc setiap kali makan

12-24 bulan	Makanan keluarga Makanan yang dicincang atau dihaluskan jika diperlukan ASI	Makanan keluarga 3-4 x sehari Makanan selingan 2 x sehari Teruskan pemberian ASI	3/4 -1 gelas(250 cc) campuran makanan yang terdiri dari: nasi/ penukar 1 potong kecil ikan / daging / ayam / telur 1 potong kecil tempe / tahu atau 1 sdm kacang- kacangan 1/4 gelas sayur 1 potong buah <u>Makanan selingan:</u> 1/2 gelas bubur/1 potong kue/1 potong buah
-------------	---	---	---

Catatan

- Jika bayi tidak mendapat ASI karena alasan medis, berikan tambahan 1-2 gelas susu per hari dan 1-2 makanan selingan.
- Setiap kali memberikan makanan utama, hendaknya terdiri dari variasi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran, buah
- Makanan bayi dapat dibuat langsung dari makanan keluarga yang di lumatkan atau di cincang untuk menyesuaikan bentuk/ tekstur makanan

Kerangka Menu dan Menu

Kerangka Menu adalah pola penggunaan bahan makanan dalam setiap waktu makan yang disusun untuk 1 siklus menu. Standar kerangka menu merupakan perbaikan terhadap master menu yang tercantum di dalam pedoman penyelenggaraan makanan Tahun 2009 yang banyak menemui kelemahan diantaranya ketidaksesuaian antara master menu dengan menu hidangan yang disajikan kepada WBP.

Adapun kerangka menu harus disiapkan sebelum menyusun menu, sehingga hidangan yang disajikan tidak menyimpang atau berubah dari perencanaan. Petugas dapur di Lapas, Rutan dan Cabrutan dituntut kreatifitasnya dalam penyusunan menu yang mengacu terhadap kerangka menu dan menyesuaikan terhadap ketersediaan bahan makanan yang ada sesuai di Wilayahnya masing-masing.

Kerangka menu Indonesia tidak mengenal adanya giliran hidangan, tetapi dirancang berdasarkan waktu penyajian dan biaya yang tersedia.

Kerangka menu Indonesia, khususnya menu lengkap disusun dengan urutan sebagai berikut:

- a. makanan pokok,
- b. lauk pauk hewani dan lauk pauk nabati
- c. sayuran
- d. buah

Kerangka menu tidak menyebutkan nama hidangan tetapi hanya menuliskan kelompok hidangan seperti pada table berikut :

Table 57 Kerangka Menu di Lapas, Rutan dan Cabrutan

Jadwal Makan	Kerangka Menu
Makan Pagi	Makanan pokok, lauk pauk hewani dan atau lauk pauk nabati, sayuran
Makan Siang	Makanan pokok, lauk pauk hewani dan atau lauk pauk nabati, sayur, buah.
Makan Malam	Makanan pokok, lauk pauk hewani dan atau lauk pauk nabati, sayur, buah.
Kudapan	Kue basah, minuman.

Menu adalah susunan hidangan yang dibuat berdasarkan kerangka menu. Menu terdiri dari satu atau beberapa macam hidangan yang disajikan untuk seseorang atau sekelompok orang pada waktu makan pagi, makan siang, makan malam, dan makanan selingan.

Jenis hidangan yang disajikan untuk setiap kali makan biasanya dalam jumlah dan macam yang terbatas, seperti:

- Makanan pokok, umumnya nasi, dari makanan ini tubuh memperoleh sebagian besar zat gizi yang diperlukan;
- Lauk pauk; masakan yang terbuat dari bahan makanan hewani dan/atau nabati;
- Sayur; adalah sumber vitamin, mineral dan serat. Atau sayuran dengan berbagai jenis seperti sayuran daun, sayuran buah, sayuran akar, sayuran bunga
- Buah-buahan; berfungsi untuk menyegarkan mulut setelah makan, mengandung vitamin, mineral dan serat

Kerangka Menu yang digunakan di Lapas/Rutan/Cabrutan adalah menu untuk tiap 10 (sepuluh) hari. Keuntungan penyusunan menu untuk tiap 10 (sepuluh) hari, antara lain:

- 1) Dapat mengetahui intensitas pemberian makanan untuk menghindari kebosanan karena terlalu sering dihidangkan;
- 2) Lebih mudah mencari variasi makanan yang cocok;
- 3) Dapat memperhitungkan biaya yang diperlukan untuk makan setiap bulan;
- 4) Adanya pemerataan menu sehari-hari (tidak terlalu sederhana dan terlalu mewah). Pola implementasinya adalah seperti pada table berikut :

Table 58 Siklus Menu di Lapas, Rutan dan Cabrutan

TANGGAL	MENU [PER 10 HARI]
1 sampai dengan 10	hari ke-1 sampai hari ke -10
11 sampai dengan 20	kembali ke menu hari ke-1 sampai hari ke-10
21 sampai dengan 30	kembali ke menu hari ke-1 sampai hari ke-10
31	menggunakan menu hari ke-7
Bulan berikutnya dimulai lagi dari tanggal 1	

Table 59 Pola Menu Per 10 Hari/Orang (dewasa laki-laki)

	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur	Buah	Makanan Selingan
Makan Pagi	2P	1P		1P	-	-
Makanan Selingan						1P
Makan Siang	3P	1P	1P	1P	1P	
Makanan Selingan						1P(5x)
Makan Malam	3P	1P	1P	1P	1P	

Keterangan:

- Untuk wanita dan anak-anak, porsi Makanan Pokok masing-masing 2P untuk setiap waktu makan;
- P adalah penukar.

Table 60 Contoh Menu per/10 Hari Wilayah Indonesia Barat

Waktu Makan	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9	H-10
Pagi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi uduk/lemak ▪ Telur dadar ▪ Timun ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi Lengko (nasi uduk) ▪ Ikan goreng ▪ ketimun ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi Kuning ▪ Telur balado ▪ Ketimun dan kemangi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Gulai ayam danangka ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Sayursambal godog telur dan kacang panjang Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Daging belado ▪ Gudeg Semarang ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi goreng + telur ▪ Acar manis wortel, kol, timun ▪ Air Putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam goreng ▪ Tumis tauge ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih + ▪ Telur goreng ▪ Terong balado ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan asin goreng ▪ Tumis wortel+buncis ▪ Air putih
10.00	Bubur kacang hijau	Ubi kukus+kelapa	Bubur kacang hijau	Bola-bola ubi goreng	Bubur kacang hijau	Ubi kukus urap kelapa	Bubur kacang hijau	Singkong susu	Bubur kacang hijau	Ubi goreng
Siang	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan goreng ▪ Tumis tahu + kol ▪ Pisang ▪ Air putih ▪ Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Daging + tempe bb ▪ Pecel sayur ▪ Air putih ▪ Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Sup ayam wortel kentang ▪ Tahu goreng ▪ Pepaya ▪ Air putih ▪ Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan asin goreng ▪ Sayur lodeh + kacang tolo ▪ Air putih ▪ Nanas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Oseng Ayam + tempe ▪ Sayur asam betawi ▪ Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan goreng cabe ijo ▪ Sayur bening + tahu ▪ Timun ▪ Air putih ▪ Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam + Sayuran bumbu kare ▪ Kacang goreng bumbu pedas ▪ Papaya ▪ Air putih ▪ Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Tumis pedas ikan asin + tempe ▪ Sup sayuran ▪ Air putih ▪ Nenas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan goreng oseng cabai hijau ▪ Tumis kangkung + oncom ▪ Air putih ▪ Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Telur + tahu bumbu rendang ▪ Oseng sawi ▪ Air putih ▪ Pisang
16.00	Ubi Rebus		Singkong rebus santan		Kolak ubi		Ubi rebus		Ubi rebus	
Malam	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Soto Ayam ▪ Sambal tumpang urap + tempe ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan teri goreng ▪ Gulai putih kol + tahu ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ ikan bumbu bali ▪ Tumis pepaya muda + kacang merah ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Semur daging ▪ Tempe goreng ▪ Sayur asam ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan asin masak cabe ▪ Sayur lodeh + kacang tolo ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Pindang ayam cabai hijau ▪ Oseng genjer + tempe ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Pepes ikan ▪ Gulai tahu +angka ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Daging empal basah ▪ Sayur asem kedelai kacang tanah ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam + tahu goreng cabe ijo ▪ Gulai daun singkong ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Daging pindang kudus ▪ Oseng tempe + daun melinjo ▪ Air putih

Table 61 Contoh Menu 10 Hari Wilayah Indonesia Tengah

Waktu makan	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Pagi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ <i>Telur dadar</i> ▪ Sup kacang merah & wortel + sayuran ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bubur podas + sayuran ▪ <i>Ikan Goreng</i> ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi Kuning Bali ▪ Telur masak habang ▪ Ketimun dan kemangi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ketupat sayur ala Pontianak ▪ <i>Ayam goreng</i> ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Jukut rambanan + telur (Bali) ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ <i>Soto daging</i> + sayuran ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam + Tahu bumbu Bali ▪ Jukut mapelapah (Bali) ▪ Air Putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam masak habang ▪ Cincang mentim ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ <i>Telur mata sapi</i> ▪ Tumis jagung muda ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ <i>Ikan asin goreng</i> ▪ Sayur Ulih ▪ Air putih
10.00	Bubur kcng hijau	Ubi kukus+kelapa	Bubur kcng hijau	Bola-bola ubi goreng	Bubur kcng hijau	Ubi kukus urap kelapa	Bubur kcng hijau	Singkong susu	Bubur kcng hijau	Ubi goreng
Siang	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Pindang ikan saus masak habang ▪ Sayur Rambana ▪ Pepaya ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Soto daging + kol ▪ Tempe goreng ▪ Semangka ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Botok ayam ▪ Plencing kangkung + tahu ▪ Pisang ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ikan asin goreng ▪ Oseng pepaya muda + kacang merah ala Kalimantan ▪ Nenas ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam + tempe masak cabai kering ▪ Landai lauk paria ▪ Pepaya ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Teri kacang cabe hijau ▪ Bakwan sayuran ▪ Semangka ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam pedas ▪ Tumis bunga pepaya + tahu ▪ Pisang ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Sayur asam ikan sepat ▪ Tumis pedas kacang merah + kol ▪ Jeruk pontianak ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Panggang Bekaluk ▪ Tumis sawi putih ▪ Nanas ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Telur bumbu rica-rica ▪ Oseng tahu toge cabai hijau ▪ Pisang ▪ Air putih
16.00	Ubi Rebus		Singkong rebus santan		Kolak ubi		Ubi rebus		Ubi rebus	
Malam	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam pelalah ▪ Jukut mapecing +tempe ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Sayur pucuk labu ikan sepat asin ▪ Goreng tahu ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Tumikan ▪ Goreng kacang tanah bb cabai ▪ Serosop ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Daging + tempe masak pedas ▪ Sayur asam ala Kalimantan ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Goreng ikan bumbu kecap pedas ▪ Sayur undis tahu dan bunga kempoja ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Balado ayam ▪ Sayur nangka muda + tempe ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Pepes ikan cabai hijau ▪ Sup tahu +sayuran ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Gulai daging kol kacang panjang ▪ Tahu goreng ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Ayam cabe hijau ▪ Pindang daun papaya + tahu ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Gulai daging Kalimantan+d aun singkong ▪ Tempe goreng ▪ Air putih

Table 62 Contoh Menu 10 Hari Wilayah Indonesia Timur

Waktu makan	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Pagi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Telur rebus ▪ Gangan sayur pisang dan kacang panjang ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jagung bose ▪ Sayur ikan ganemo ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papeda ▪ Telur rebus ▪ Sup tomat ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pisang kepok panggang ▪ Ayam goreng ▪ Urap daun singkong+kacang panjang ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Telur dadar ▪ Aunuve habre ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papeda ▪ Daging empal basah ▪ Gangan santan nangka ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Telur rica-rica ▪ Tumis kangkung ▪ Air Putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ayam bb kuning ▪ Labu kuning kuah santan ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sagu ubi ▪ Telur + kacang panjang kuah santan ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pisang kepok panggang ▪ Ikan asin goreng ▪ Sop Ternate ▪ Air putih
10.00	Bubur kgc hijau	Ubi kukus+kelapa	Bubur kgc hijau	Bola-bola ubi goreng	Bubur kgc hijau	Ubi kukus urap kelapa	Bubur kgc hijau	Singkong susu	Bubur kgc hijau	Ubi goreng
Siang	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jagung bose ▪ ikan krisi + tahu goreng ▪ Tumisan sayur campur ▪ Pepaya ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papeda ▪ Daging kua asam ▪ Tumis tempe + kol ▪ Semangk ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ayam + tahu+kemangi masak dibuluh ▪ Sayur asam ▪ Pisang ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ikan asin +terong kuah santan ▪ Kacang tanah goreng pedas ▪ Nenas ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papeda ▪ Gulai ayam+ tempe+nangka muda ▪ Pepaya ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sagu ubi ▪ Ikan asin cabe hijau ▪ Tumis bunga pepaya + kacang merah ▪ Semangka ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ayam+kacang panjang masak gagape ▪ Sabrah au tahu ▪ Pisang ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ikan asin + kacang merah kuah santan pedas ▪ Tumis buncis wortel ▪ Nenas ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sawut singkong ▪ Cakalang bumbu woku ▪ Matoa tahu ▪ Pepaya ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papeda ▪ Telur rebus+kangkung rebus siram bumbu tuturuga ▪ Oncom goreng tepung ▪ Air putih
16.00	Ubi Rebus		Singkong rebus santan		Kolak ubi		Ubi rebus		Ubi rebus	
Malam	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ayam tuturuga ▪ Tumis kacang panjang+ tempe ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papeda ▪ Ikan asin + tahu kuah santan hijau ▪ Tumis daun pepaya ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jagung titi ▪ Ikan cakalang bakar ▪ Tumis labu + kacang merah ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sawut singkong ▪ Daging + tempe bb cabe hijau ▪ Sayur ganemo ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Sup ikan ▪ Tumis daun pakis+tahu ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ayam goreng ▪ Tempe + terong bumbu cabe ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi jagung ▪ Ikan krisi ▪ Sup tahu +sayuran ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jagung bose ▪ Sup daging + kacang merah ▪ Tumis labu + taugue ▪ Air putih 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nasi putih ▪ Pindang pedas ayam + tahu ▪ Tumis daun pepaya ▪ Air putih - 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Papeda ▪ Empal daging basah ▪ Sup tomat + tempe ▪ Air putih

CATATAN: Mengingat keterbatasan penyediaan bahan makanan yang ada di masing-masing daerah berbeda-beda dimungkinkan untuk diadakan perubahan susunan menu yang dapat disesuaikan dengan kondisi geografis dan kebiasaan makan, sepanjang tidak mempengaruhi nilai gizi dan jumlah kalori yang sudah ditetapkan.

Kebutuhan Bahan Makanan dan Bahan Bakar

Dalam pemenuhan AKG bagi Narapidana, Tahanan dan Anak harus mempertimbangkan kandungan kalori dan nilai gizi dari masing-masing bahan makanan sesuai dengan standar kesehatan dan AKG. Susunan standar bahan makanan per orang dalam siklus menu 10 hari dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Table 63 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan Orang/Hari Dalam Siklus 10 Hari Untuk Narapidana/Tahanan Pria Dewasa

No	Jenis Bahan Makanan	Satuan	Berat Bersih (kg)	Berat Kotor (kg)	Hari Ke									
					I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1	Beras	Kg	4,0	4,0	0,400	0,400	0,400	0,400	0,400	0,400	0,400	0,400	0,400	0,400
2	Ubi Jalar/Ketela/ Singkong	Kg	1,35	1,5	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daging Lembu/Kerbau segar	Kg	0,175	0,175	-	0,035	-	0,035	-	0,035	-	0,035	-	0,035
4	Ayam	Kg	0,400	0,800	0,080		0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	
5	Ikan Asin	Kg	0,075	0,125		0,025		0,025	0,025	-	-	0,025	-	0,025
6	Ikan Segar	Kg	0,240	0,480	0,080	0,080	0,080	-	-	0,080	0,080	-	0,080	-
7	Telur Ayam	kg/butir	0,33/6	0,33/6	1	-	1	-	1	-	1		1	1
8	Tempe	Kg	0,350	0,350	0,050	0,050	-	0,050	0,050	0,050	-	0,050		0,050
9	Tahu	Kg	0,770	0,770	0,110	0,110	0,110	-		0,110	0,110	-	0,110	0,110
10	Kacang2an (Kacang Tanah/kcngmerah/lainnya)	Kg	0,120	0,120	-	-	0,020	0,020	0,020	-	0,020	0,020	0,020	-
11	Kacang Hijau	Kg	0,100	0,100	0,020	-	0,020	-	0,020	-	0,020	-	0,020	-
12	Kelapa Daging	Kg	0,300	0,300	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030
13	Sayuran Segar	Kg	3,0	3,6	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360
14	Buah pisang	bh	10	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	Gula Kelapa/Aren	Kg	0,065	0,065	0,013	-	0,013	-	0,013	-	0,013	-	0,013	-
16	Gula Pasir	kg	0,130	0,130	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013
17	Minyak goreng Kelapa	Kg	0,150	0,150	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015
18	Bumbu dapur	Kg	0,300	0,300	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030
19	Racikan Sambel	Kg	0,100	0,100	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010
20	Garam Dapur	Kg	0,120	0,120	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012
21	Minyak Tanah	ltr	4.5	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45
22	Kayu Bakar	M3	0.10	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010
23	Gas	Kg	1.75	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175

Table 64 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan Orang/Hari Dalam Siklus 10 Hari Untuk Narapidana/Tahanan Wanita Dewasa

No.	Jenis Bahan Makanan	Satuan	Berat Bersih (Kg)	Berat Kotor (Kg)	Hari Ke									
					I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1	Beras	Kg	3,0	3,0	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
2	Ubi Jalar/Ketela/ Singkong	Kg	1,35	1,5	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daging Lembu /Kerbau segar	Kg	0,175	0,175	-	0,035	-	0,035	-	0,035	-	0,035	-	0,035
4	Ayam	Kg	0,400	0,800	0,080		0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	
5	Ikan Asin	Kg	0,075	0,125		0,025		0,025	0,025	-	-	0,025	-	0,025
6	Ikan Segar (berat kotor)	Kg	0,240	0,480	0,080	0,080	0,080	-	-	0,080	0,080	-	0,080	-
7	Telur Ayam	Kg/butir	0,33/6	0,33/6	1	-	1	-	1	-	1		1	1
8	Tempe	Kg	0,350	0,350	0,050	0,050	-	0,050	0,050	0,050	-	0,050		0,050
9	Tahu	Kg	0,770	0,770	0,110	0,110	0,110	-		0,110	0,110	-	0,110	0,110
10	Kacang-Kacangan (Kacang Tanah/Kacang merah/lainnya)	Kg	0,120	0,120	-	-	0,020	0,020	0,020	-	0,020	0,020	0,020	-
11	Kacang Hijau	Kg	0,100	0,100	0,020	-	0,020	-	0,020	-	0,020	-	0,020	-
12	Kelapa Daging	Kg	0,300	0,300	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030
13	Sayuran Segar	Kg	3,0	3,6	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360
14	Buah pisang	bh	10	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	Gula Kelapa / Aren	Kg	0,065	0,065	0,013	-	0,013	-	0,013	-	0,013	-	0,013	-
16	Gula Pasir	kg	0,130	0,130	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013
17	Minyak goreng Kelapa	Kg	0,150	0,150	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015
18	Bumbu dapur	Kg	0,300	0,300	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030
19	Racikan Sambel	Kg	0,100	0,100	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010
20	Garam Dapur	Kg	0,120	0,120	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012
21	Minyak Tanah	ltr	4.5	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45
22	Kayu Bakar	M3	0.10	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010
23	Gas	Kg	1.75	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175

Table 65 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan Orang/Hari Dalam Siklus 10 Hari Untuk Narapidana/Tahanan Anak

No.	Jenis Bahan Makanan	Satu-an	Berat Bersih (kg)	Berat Kotor (kg)	Hari Ke									
					I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1	Beras	Kg	3,0	3,0	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300	0,300
2	Ubi Jalar/Ketela /Singkong	Kg	1,35	1,5	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daging Lembu /Kerbau segar	Kg	0,175	0,175	-	0,035	-	0,035	-	0,035	-	0,035	-	0,035
4	Ayam	Kg	0,400	0,800	0,080		0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080	
5	Ikan Asin	Kg	0,075	0,125		0,025		0,025	0,025	-	-	0,025	-	0,025
6	Ikan Segar (berat kotor)	Kg	0,240	0,480	0,080	0,080	0,080	-	-	0,080	0,080	-	0,080	-
7	Telur Ayam	kg/	0,33/6	0,33/6	1	-	1	-	1	-	1		1	1
8	Tempe	Kg	0,350	0,350	0,050	0,050	-	0,050	0,050	0,050	-	0,050		0,050
9	Tahu	Kg	0,770	0,770	0,110	0,110	0,110	-		0,110	0,110	-	0,110	0,110
10	Kacang2an(Kacang Tanah/Kcng merah/lainnya)	Kg	0,120	0,120	-	-	0,020	0,020	0,020	-	0,020	0,020	0,020	-
11	Kacang Hijau	Kg	0,100	0,100	0,020	-	0,020	-	0,020	-	0,020	-	0,020	-
12	Kelapa Daging	Kg	0,300	0,300	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030
13	Sayuran Segar	Kg	3,0	3,6	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360	0,360
14	Buah pisang	bh	10	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
15	Gula Kelapa / Aren	Kg	0,065	0,065	0,013	-	0,013	-	0,013	-	0,013	-	0,013	-
16	Gula Pasir	kg	0,130	0,130	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013	0,013
17	Minyak goreng Kelapa	Kg	0,150	0,150	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015	0,015
18	Bumbu dapur	Kg	0,300	0,300	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030	0,030
19	Racikan Sambel	Kg	0,100	0,100	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010
20	Garam Dapur	Kg	0,120	0,120	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012
21	Minyak Tanah	ltr	4.5	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45	0.45
22	Kayu Bakar	M3	0.10	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010	0.010
23	Gas	Kg	1.75	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175	0.175

Kualitas Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit peminta (instansi, perorangan) sesuai dengan kebutuhan. Standar ini digunakan untuk mewujudkan kesamaan dalam pencapaian kualitas bahan makanan dan dalam upaya pengawasan harga yang diinginkan. Untuk mendeskripsikan digunakan kalimat sederhana, lengkap, dan jelas.

Tujuan spesifikasi bahan makanan adalah untuk menjamin kualitas bahan makanan yang akan diolah serta kualitas hasil masakan.

Ada beberapa tipe spesifikasi bahan makanan, antara lain:

1) *Technical Specifications* (spesifikasi teknis)

Kualitas bama yang dapat diukur secara obyektif dengan menggunakan instrumen tertentu (kualitas bama secara nasional sudah ada).

2) *Approved Brand Specifications* (spesifikasi barang pabrikan)

Kualitas barang yang telah dikeluarkan oleh suatu pabrik dan telah diketahui oleh pembeli. Spesifikasi ini banyak diaplikasikan pada sistem penyelenggaraan makanan yang lebih kecil, dimana tanggung jawab pembelian dilakukan oleh supervisor.

3) *Performance Specifications* (spesifikasi kualitas)

Kualitas barang yang diukur melalui fungsinya. Dalam menetapkan spesifikasi bahan makanan, harus dideskripsikan sesederhana mungkin, lengkap, dan jelas. Spesifikasi bahan makanan secara garis besar berisi:

- a. Nama bahan makanan/produk;
- b. Ukuran ;
- c. Tingkat kualitas;
- d. Warna bahan makanan;
- e. Masa pakai bahan makanan /masa kadaluarsa;
- f. Data isi produk bila dalam suatu kemasan;
- g. Satuan bahan makanan yang dimaksud;
- h. Keterangan khusus lain bila diperlukan.

Table 66 Kualitas Spesifikasi Bahan Makanan

Uraian Kualitas Bahan Makanan			
No	BAHAN MAKANAN	URAIAN	Satuan
A	BERAS/UMBI-UMBIAN		
1	Beras	Kualitas medium, bersih, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kerikil, tidak terdapat kutu beras	Kg
2	Ubi Jalar Setara Ketela (Singkong)	Segar dan bersih	Kg
3	Sagu	Putih dan bersih	Kg
B	BAHAN LAUK POKOK HEWANI		

1	Ayam Negeri (Ras)	Bersih, segar, muda, berat minimum 1 kg/ekor, tanpa isi, tidak suntik air, kulit belum keras. (halal)	Kg
2	Hati Ayam	Segar, tidak hancur/biru, bersih, tidak beku, berat minimal 50gr/buah	Buah
3	Telur Ayam Negeri (Ras)	kulit bersih, tidak busuk, tidak retak, dalam 1 kg berisi \pm 16 butir	Kg
4	Daging Sapi	Segar, sedikit urat/lemak, tidak berlendir, tidak mengandung bahan pengawet, kondisi daging tidak boleh lebih lama dari satu hari sesudah pemotongan.	Kg
5	Hati Sapi	Bersih, segar, tidak berurat, tidak berbatu, tidak pahit, tanpa otot, tidak beku	Kg
6	Ikan Segar	Segar, berkilat, kenyal, tidak hancur, utuh, tidak berformalin.	Kg
7	Udang	Segar, kenyal, sudah dibersihkan, tidak dibekukan/es, tidak mengandung bahan pengawet, 1 ekor = 5 - 8 gram	Kg
8	Ikan Asin	kering dan bersih	Kg
C	LAUK TAMBAHAN		
1	Tulang Soup	Bersih, segar, tulang dengkul, tulang paha, dan tulang besar	Kg
2	Bakso Daging Sapi	Segar, bersih, tanpa borax, murni, tidak dicampur, tidak berserat, tidak berbau amis, keset	Kg
3	Sosis Sapi	Segar, kualitas sama, dibungkus plastik, baru, warna daging merah, tanpa pewarna.	Bungkus
D	LAUK NABATI		
1	Tahu	Warna putih/kuning, segar, bersih, murni, padat, tidak hancur, mutu baik, tidak bergaram, tanpa formalin, kenyal, berat minimal 50 gram	Buah
3	Tempe	Tempe kedelai berkualitas baik, segar dan tidak busuk	Kg
4	Tauco	asli, tidak kadaluarsa, kacang soya bergaram, isi 450ml/btl	Botol
5	Kacang Hijau	Kering, bersih, tua, tidak berkutu	Kg
6	Kacang Tanah	Kering, bersih, tua, terkupas, tidak hancur, tidak berjamur, tidak tengik	Kg
7	Kacang Merah	segar, utuh, bersih, tidak berakar	Kg
E	SAYURAN (UMUM)		
1	Bayam	Segar, bermutu baik tidak layu, muda, bersih, tanpa akar, panjang batang max 5cm, berwarna hijau muda, lembut, tidak berlipat dua, tidak berbunga	Kg
2	Brokoli	segar, bersih, panjang batang \pm 5cm, berwarna hijau merata	Kg
3	Buncis	segar, muda, tidak berulat, lurus dengan panjang yang sama	Kg

4	Buah Melinjo	Segar, kuning, merah	Kg
5	Daun Seledri	Segar, muda, bersih, tidak berulat, tanpa akar	Kg
6	Daun Prei/Daun Bawang	segar, bersih, muda, tidak berulat, tanpa akar, tidak berbunga, berdaun lebar	Kg
7	Daun Melinjo	segar, bersih, tanpa tangkai	Kg
8	Daun Selada	segar, muda, tidak berulat	Kg
9	Daun Kemangi	segar, muda, bersih, berat minimal 50 gr/ikat	Kg
10	Jagung Manis	segar, muda, tanpa serabut, tanpa kulit atas	Kg
11	Jagung Muda Putren	segar, muda, terkupas, tak berulat, bersih	Kg
12	Jamur	segar, bersih	Kg
13	Kacang Panjang	segar, muda, tidak berulat, lurus panjang, dalam ikatan	Kg
14	Kembang Kool	Segar, muda, tidak berulat, tidak berbonggol, tanpa batang, tanpa daun, utuh, bersih	Kg
15	Ketimun	segar, muda, padat, isi 5-6 buah/kg, bersih, kulit hijau, diameter maximum 5cm,	Kg
16	Kangkung	segar, muda, batang berwarna putih, tanpa akar, bersih, berdaun lebar, dalam ikatan, panjang maximum 30 cm	Kg
17	Kentang Kuning	tua, segar, permukaan rata, licin, bersih, kering, 1kg = 5-7 buah, tidak berulat	Kg
18	Kol Putih Bandung	segar, muda, putih, bersih, padat, tidak berulat, utuh, jenis putih, minimum 750 gram/bonggol	Kg
19	Labu Siam	Segar, muda, ± 3-4 buah/kg, sudah dikupas, bersih, berat minimum 300 gram	Kg
20	Tomat Apel	segar, bersih, tidak berulat, masak merata, isi 15 buah/kg, tua, merah	Kg
21	Toge Panjang	dari kacang hijau, segar, bersih, tidak busuk, batang pendek, tanpa kulit	Kg
22	Wortel	Segar, bersih, tidak berdaun, muda, tidak basah, sudah dikupas, tidak bertangkai, jenis panjang, diameter maximum 5cm, 1kg = 13-14 buah	Kg
F	BUMBU – BUMBU		
1	Asam Jawa	Asli, tua, dalam plastik, tidak berbiji, 500gr/pak	pack
2	Bawang Bombay Kupas	Kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, berat 100 gram/buah, tidak busuk	Kg
3	Bawang Putih Kupas	kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, tidak busuk	Kg
4	Bawang Merah Kupas	kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, tidak busuk	Kg
5	Belimbing Wuluh/ Sayur	segar, tidak berulat, tidak busuk, bersih	Kg
6	Bumbu Penyedap	kualitas baik, tidak expire, kemasan tidak rusak	Bks
7	Cabe Hijau	Segar, bersih, tidak berulat, tanpa batang, warna hijau merata	Kg
8	Cabe Merah	Segar, bersih, tidak berulat, tanpa batang, warna merah merata	Kg

9	Cabe Rawit	segar, tidak busuk, warna hijau campur merah, tanpa batang	Kg
10	Cuka	kemasan botol, Dixi 25%, isi 150 cc/btl, asli, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Botol
11	Daun Pandan	segar, bersih, tanpa akar, warna hijau merata	Kg
12	Daun Kunyit	segar, bersih, muda, tanpa akar	Gram
13	Daun Salam	segar, bersih, tanpa tangkai	Gram
14	Daun Sereh	segar, bersih	Gram
15	Daun Jeruk Purut	segar, bersih, tanpa tangkai	Gram
16	Jahe	segar, tua, bersih, tidak basah/kering	Kg
17	Jeruk Limau	segar, tua, bersih, berat 8 – 10 bh/ons	Kg
18	Kelapa Muda Parut	segar, muda, terkupas, tidak tengik dan basi, putih, baru	Kg
19	Kencur	Segar, tua, bersih, tidak basah	Kg
20	Temu Kunci	tua, bersih, segar	Kg
21	Kunyit	Segar, tua, bersih, tidak basah	Kg
22	Kayu Manis	batang kering, tidak berjamur	Kg
23	Merica Giling	halus, kering, bersih, asli, 400 gr/btl	Botol
24	Terasi Udang	padat, bersih, murni, 500 gr/bks, baru, tidak berjamur, tidak mengeras, tidak apek	Kg
25	Kemiri	Putih, bersih, bulat, tidak hancur	Kg
26	Biji pala	Coklat, bulat	Kg
27	Ketumbar	Bersih, bulat kecil	Kg
G	BUAH-BUAHAN		
1	Jeruk Manis	segar, manis, tidak bongko, kulit kuning tua, matang pohon,	Buah
2	Pepaya	segar, masak, tidak busuk,	Kg
3	Pisang	tua, masak, dan tidak busuk	Buah
H	BAHAN MAKANAN LAIN		
1	Abon	Murni, tidak tengik, kering, bersih, kemasan plastik, bersegel dan bermerk, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Pack
2	Agar-Agar	kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa, mutu baik	Pack
3	Bihun, Bakmi, Soun	kering, bersih, tidak berbau apek/tengik, tidak berjamur, kemasan plastik, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Bks
4	Garam Halus	Kering, bersih, 500 gr/pak, dengan merk dan nomor beryodium	Pack
5	Garam Bata	kering, bersih, beryodium, tidak expire, dengan merk dan nomor register beryodium	Pack
6	Gula Merah	kering, kuning, tidak bersampah, kualitas super, tidak keropos, tanpa campuran	Kg
7	Gula Pasir	kering, bersih, murni, dalam negeri/lokal, tidak hancur, tidak menggumpal, tidak mangkak	Kg
8	Kecap	mutu nomor 1, manis, isi 620 ml/sct, kualitas baik, tidak expire, dalam kemasan	Kg

		bersegel, murni	
9	Kerupuk Udang	kering, bersih, tidak tengik, tidak berjamur, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa, berat per porsi = 20 gram	Kg
10	Maizena	mutu nomor 1, halus, murni, 150 gr/pak, bersih, tidak apek, tidak ada kutu tepung	Pack
11	Margarine	mutu nomor 1, tidak tengik, 1 kg/kaleng, bersih, tidak tengik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Kaleng
12	Minyak Goreng	tidak tengik, dalam kemasan, 17 kg/dirigen, asli disegel, tidak isi ulang, tidak expire, bersih, murni, tidak dicampur	Kg
13	Sambal Botol	asli, kemasan dalam botol, ada tanggal kadaluarsa, tidak isi ulang, kemasan tidak rusak	Botol
14	Saos Tiram	kemasan botol, isi 425ml/btl, kualitas baik, tidak expire, tidak isi ulang	Botol
15	Saos Tomat	asli, kemasan dalam botol, ada tanggal kadaluarsa, tidak isi ulang, kemasan tidak rusak	Botol
16	Susu Kotak	kualitas baik, kemasan tidak rusak, isi 250ml/kotak, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Kotak
17	Tepung Beras	kering, bersih, halus, @ 500 gram/bks, tidak apek, tidak ada kutu tepung	Bks
18	Tepung Terigu	kualitas baik, tidak ada kutu tepung, baru, tidak apek, 25kg/bal, kering, bersih	Kg
19	Tepung Panir	kualitas baik, baru, tidak tengik, 1 kg/pak, tidak apek, tidak ada kutu tepung	Bks
20	Teh	kualitas baik, baru, asli, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Kotak
I	SNACK		
1	Roti Keju	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
2	Roti Cokelat	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
3	Roti Strawberry	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
4	Roti Pisang Keju	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
5	Roti Srikaya	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
6	Bolu Pelangi	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
7	Brownese Kukus	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
8	Roti Pisang Cokelat	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
9	Bolu Marmer	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
10	Brownese Bakar	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah

11	Bolu Pandan	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
12	Risoles	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
13	Panada	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
14	Combro	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
15	Misro	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
16	Dadar Gulung	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
17	Sosis Solo	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
18	Kue Bugis	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
19	Lontong Isi Daging	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
20	Kue Talam	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
21	Pisang Molen	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah
22	Bakpau	mutu baik, kemasan tidak rusak, kue baru	Buah

Table 67 Konversi Bahan Makanan

No	NAMA BAHAN MAKANAN	KONVERSI
1	1 Kg Daging Sapi	2 Kg Ayam
2	1,25 Kg ikan segar (dgn tulang)	1 Kg Ayam
3	50 gr tempe	100 gr tahu, 20 gr kacang tanah, 25 gr kacang merah, 25 gr kacang hijau
4	150 gr Ubi jalar	100 gr jagung, 100 gr singkong, 200 gr talas, 200 gr kentang, 200 gr gembili (talas jawa)
5	50 gr pisang	100 gr pepaya, 100 gr jeruk manis, 75 gr salak, 150 gr semangka, 8 buah rambutan
6	50 gr beras	80 gr sagu, 80 gr roti

Catatan:

Mengingat keterbatasan penyediaan bahan makanan yang ada pada masing-masing daerah berbeda-beda, dimungkinkan untuk dilakukan perubahan maka jenis bahan makanan dapat dikonversi

Kebutuhan Porsi

1. Standar Porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih yang memperhatikan kebutuhan konsumen dan biaya yang tersedia.
2. Porsi baku ditentukan melalui kecukupan makanan yang diperlukan dan persentase berat bersih makanan yang dianjurkan dalam tiap kali waktu makan serta porsi untuk tiap waktu makan.
3. Porsi adalah sejumlah makanan yang harus dikonsumsi seseorang di mana setiap porsi menunjukkan jumlah kalori dan zat gizi tertentu yang terkandung dalam makanan tersebut. Misalnya satu porsi nasi sama dengan 2 gelas, 1 porsi daging sama dengan ukuran telapak tangan bayi, 1 porsi tempe sama dengan ukuran 2 kotak korek api.

Semakin tinggi aktivitas fisik seseorang semakin besar kebutuhannya. Penghuni Lapas, Rutan dan Cabrutan terdiri dari laki-laki, perempuan, dan anak dalam berbagai golongan umur. Mereka dibedakan berdasar aktivitas kerja yang tidak terlalu padat dibandingkan dengan orang-orang yang berada di luar Lapas, Rutan dan Cabrutan. Diterbitkannya AKG tahun 2013 selayaknya menjadi acuan pemenuhan AKG WBP untuk kedepannya.

Kebutuhan Air Minum

I. PARAMETER WAJIB

No	Jenis Parameter	Satuan	Kadar maksimum yang diperbolehkan
1	Parameter yang berhubungan langsung dengan kesehatan		
	a. Parameter Mikrobiologi		
	1) E.Coli	Jumlah per 100 ml sampel	0
	2) Total Bakteri Koliform	Jumlah per 100 ml sampel	0
	b. Kimia an-organik		
	1) Arsen	mg/l	0,01
	2) Fluorida	mg/l	1,5
	3) Total Kromium	mg/l	0,05
	4) Kadmium	mg/l	0,003
	5) Nitrit, (Sebagai NO ₂ ⁻)	mg/l	3
	6) Nitrat, (Sebagai NO ₃ ⁻)	mg/l	50
	7) Sianida	mg/l	0,07
	8) Selenium	mg/l	0,01
2	Parameter yang tidak langsung berhubungan dengan kesehatan		
	a. Parameter Fisik		
	1) Bau		Tidak berbau
	2) Warna	TCU	15
	3) Total zat padat terlarut (TDS)	mg/l	500
	4) Kekeruhan	NTU	5
	5) Rasa		Tidak berasa
	6) Suhu	°C	suhu udara ± 3
	b. Parameter Kimiawi		
	1) Aluminium	mg/l	0,2
	2) Besi	mg/l	0,3
	3) Kesadahan	mg/l	500
	4) Klorida	mg/l	250
	5) Mangan	mg/l	0,4
	6) pH		6,5-8,5

No	Jenis Parameter	Satuan	Kadar maksimum yang diperbolehkan
	7) Seng	mg/l	3
	8) Sulfat	mg/l	250
	9) Tembaga	mg/l	2
	10) Amonia	mg/l	1,5

MACAM-MACAM LAPORAN PENYELENGGARAAN MAKANAN

A. Rencana Kebutuhan Makanan Tahunan

RENCANA DAFTAR DAN VOLUME DALAM 1 (SATU) TAHUN UNTUK ± 2.200
NAPI DAN TAHANAN

BAHAN MAKANAN NAPI/TAHANAN LEMBAGA PEMASYARAKATAN
KLAS II A PEMUDA TAHUN ANGGARAN 2015

N O	NAMA BARANG	VOLUME	SATUAN
1	IKAN ASIN	4,173.00	KG
2	TEMPE KEDELAI	38,550.00	KG
3	MINYAK GORENG	5,475.00	KG
4	GULA MERAH	5,475.00	KG
5	BERAS	246,375.00	
6	SINGKONG	82,125.00	KG
7	DAGING S	8,100.00	KG
8	IKAN SEG	8,887.50	KG
9	TELUR AY	322,500.00	BUTIR
10	KACANG I	6,975.00	KG
11	KACANG T	4,050.00	KG
12	KELAPA D	10,950.00	KG
13	SAYURAN	136,875.00	KG
14	BUMBU DAPUR	3,832.50	KG
15	GARAM DAPUR	5,475.00	KG
16	PISANG	279,000.00	BUAH
17	GAS ELPIJI	140,160.00	KG
18	CABE MERAH	2.737.50	KG

Direncanakan/disahkan oleh;
Pejabat Pembuat Komitmen
Nama UPT Pemasarakatan

Nama Lengkap
NIP

B. Penghitungan Pemakaian Bahan Makanan Tiap Bulan dalam 1 Tahun

PERHITUNGAN PEMAKAIA N BAHAN MAKANAN																									
TIAP BULAN DALAM SATU TAHUN																									
TAHUN ANGGARAN 2015																									
UNTUK 1500 ORANG NAPI DAN TAHANAN																									
NAMA BARANG	SATUAN	VOLUME	PEMAKAIAN DALAM SETAHUN	RENCANA	RENCANA																				
					JANUARI	PEBRUARI	MARET	APRIL	MEI	JUNI	JULI	AGUSTUS	SEPTEMBER	OKTOBER	NOPEMBER	DESEMBER									
IKAN ASIN	KG	0.026	107 HARI	1,500 ORANG	9	8	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	107	X	0.026	X	1,500	=	4,173.00
TEMPE KEDELAI	KG	0.050	514 HARI		44	38	44	42	44	42	44	44	42	44	42	44	42	44	514	X	0.050	X	1,500	=	38,550.00
MINYAK GORENG	KG	0.010	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.010	X	1,500	=	5,475.00
GULA MERAH	KG	0.010	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.010	X	1,500	=	5,475.00
BERAS	KG	0.450	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.450	X	1,500	=	246,375.00
SINGKONG	KG	0.150	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.150	X	1,500	=	82,125.00
DAGING S	KG	0.050	108 HARI		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108	X	0.050	X	1,500	=	8,100.00
IKAN SEGA	KG	0.075	79 HARI		7	6	7	6	7	6	7	7	6	7	6	7	6	7	79	X	0.075	X	1,500	=	8,887.50
TELOR AY	BTR	1.000	215 HARI		18	17	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	215	X	1.000	X	1,500	=	322,500.00
KACANG H	KG	0.025	186 HARI		16	14	16	15	16	15	16	16	15	16	15	16	15	16	186	X	0.025	X	1,500	=	6,975.00
KACANG T	KG	0.025	108 HARI		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108	X	0.025	X	1,500	=	4,050.00
KELAPA D	KG	0.020	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.020	X	1,500	=	10,950.00
SAYURAN	KG	0.250	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.250	X	1,500	=	136,875.00
BUMBU DA	KG	0.007	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.007	X	1,500	=	3,832.50
GARAM DA	KG	0.010	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.010	X	1,500	=	5,475.00
PISANG	BUAH	1.000	186 HARI		16	14	16	15	16	15	16	16	15	16	15	16	15	16	186	X	1.000	X	1,500	=	279,000.00
GAS ELPIJ	KG	0.256	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.256	X	1,500	=	140,160.00
CABE MERAH	Kg	0.005	365 HARI		31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	30	31	365	X	0.005	X	1,500	=	2,737.50

Direncanakan dan disahkan oleh:

Pejabat Pembuat Komitmen

Nama UPT Pemasarakatan

Nama Lengkap / NIP

C. Harga Penghitungan Sendiri Pengadaan Bahan Makanan

TOTAL HPS

PEKERJAAN

LOKASI
TAHUN
ANGGARAN

PENGADAAN BAHAN MAKANAN NAPI DAN TAHANAN
NAMA UPT PEMASYARAKATAN

PERIODE 01 JANUARI S.D 31 DESEMBER 2015

NAMA UPT PEMASYARAKATAN
2015

NO	URAIAN PEKERJAAN	VOLUME	SAT	HARGA SATUAN (Rp.) Tidak Termasuk PPN	SUB JUMLAH (Rp.)	JUMLAH HARGA (Rp.)
a	b	b	c	d	e	f
1	IKAN ASIN	4,173.00	KG	25,000.00	104,325,000.00	
2	TEMPE KEDELAI	38,550.00	KG	7,000.00	269,850,000.00	
3	MINYAK GORENG	5,475.00	KG	9,000.00	49,275,000.00	
4	GULA MERAH	5,475.00	KG	10,000.00	54,750,000.00	
4	BERAS	6,375.00	KG	6,000.00	1,478,250,000.00	
	Jumlah				1,956,450,000.00	
	PPN				195,645,000.00	
	Jumlah 1				2,152,095,000.00	2,152,095,000.00
5	SINGKONG	25.00	KG	2,000.00	164,250,000.00	
6	DAGING SAPI	0.00	KG	90,000.00	729,000,000.00	
7	IKAN SEGAR	8,887.50	KG	14,000.00	124,425,000.00	
8	TELUR AYAM	322,500.00	BUTIR	1,300.00	419,250,000.00	
9	KACANG IJO	6,975.00	KG	10,000.00	69,750,000.00	
10	KACANG TANAH	4,050.00	KG	11,000.00	44,550,000.00	
11	KELAPA DAGING	10,950.00	KG	2,500.00	27,375,000.00	
12	SAYURAN SEGAR	136,875.00	KG	6,000.00	821,250,000.00	
13	BUMBU DAPUR	3,832.50	KG	5,000.00	19,162,500.00	

14	GARAM DAPUR	5,475.00	KG	1,000.00	5,475,000.00	
15	PISANG	279,000.00	BUAH	1,000.00	279,000,000.00	
16	GAS ELPIJI	140,160.00	KG	9,700.00	1,359,552,000.00	
17	CABE MERAH	2,737.50	KG	20,000.00	54,750,000.00	
	Jumlah				4,117,789,500.00	
	PPN				-	
	Jumlah 2				4,117,789,500.00	4,117,789,500.00
JUMLAH HARGA TOTAL HPS (jumlah 1 + Jumlah 2)						6,269,884,500.00
Terbilang :						

Direncanakan/disyahkan oleh;
 Pejabat Pembuat Komitmen
 Nama UPT Pemasarakatan

NAMA LENGKAP

NIP.

D. Surat Pesanan Bahan Makanan

KOP UPT Pemasarakatan

SURAT PESANAN BAHAN MAKANAN

No: (No Surat UPT Pemasarakatan)

Pemborong Bahan Makanan untuk WBP dan tahanan di NAMA UPT diminta mengirimkan bahan-bahan makanan tersebut di bawah ini ke UPT Pemasarakatan tersebut di atas pada tanggal: bulan Tahun Paling lambat jam

No	Nama Barang	Banyaknya	Satuan	Keterangan
1	Beras		Kg	
2	Ubi Jalar/ Ketela		Kg	
3	Ikan Asin / kering		Kg	
4	Ikan Segar		Kg	
5	Telur Ayam		Butir	
6	Daging Sapi		Kg	
7	Sayuran		Kg	
8	Tempe/ Kacang Kedelai		Kg	
9	Kacang Tanah		Kg	
10	Kacang Hijau		Kg	
11	Kelapa Dried		Kg	
12	Minyak Kelapa		Kg	
13	Gula Kelapa Aren/ Pasir		Kg	
14	Bumbu termasuk terasi		Kg	
15	Garam dapur		Kg	
16	Cabe merah		Kg	
17	Pisang Ambon		Buah	
18	Kayu Bakar/ Minyak Tanah/ Gas LPG		Kg	

Nama Kab/ Kota , Tanggal Bulan Tahun

Tanda Tangan + Cap UPT Pemasarakatan

Nama Kepala UPT Pemasarakatan

NIP Kepala UPT Pemasarakatan

E. Surat Pemakaian Bahan Makanan (Monage Bon)

KOP UPT Pemasarakatan

BON MONAGE BAHAN MAKANAN
(SURAT PEMAKAIAN BAHAN MAKANAN)

NO: (No Surat UPT Pemasarakatan)

Pemborong Bahan Makanan untuk WBP dan tahanan di (NAMA UPT) diminta mengirimkan bahan-bahan makanan tersebut di bawah ini ke UPT Pemasarakatan tersebut di atas pada tanggal: bulan Tahun Paling lambat jam untuk (Jumlah Warga Binaan Pemasarakatan + Tahanan)

No	Nama Barang	Banyaknya	Satuan	Keterangan
1	Beras		Kg	
2	Ubi Jalar/ Ketela		Kg	
3	Ikan Asin / kering		Kg	
4	Ikan Seg		Kg	
5	Telur Ayam		Butir	
6	Daging Sapi		Kg	
7	Sayuran		Kg	
8	Tempe/ Tahu		Kg	
9	Kacang Tanah		Kg	
10	Kacang Hijau		Kg	
11	Kelapa Dried		Kg	
12	Minyak Lada		Kg	
13	Gula Kelapa		Kg	
14	Bumbu terasi		Kg	
15	Garam dapur		Kg	
16	Cabe merah		Kg	
17	Pisang Ambon		Buah	
18	Kayu Bakar/ Minyak Tanah/ Gas LPG		Kg	

Penyusun *	Pemeriksa **	Nama Kab/ Kota, Tanggal Bulan Tahun Mengetahui
Paraf	Paraf	Tanda Tangan + Cap UPT Pemasarakatan
Nama Lengkap	Nama Lengkap	Nama Kepala UPT Pemasarakatan
NIP	NIP	NIP Kepala UPT Pemasarakatan

* Penyusun : Kasubsie Adper / Kasubsie Bimkemaswat / Kasubsie Yantah / Kasie Perawatan / Kasubsie Pengelolaan
 ** Pemeriksa : Kasie Yantah / Kasie Binadik / Kabid Pembinaan / Kabid Pembinaan /

F. Berita Acara Serah Terima Bahan Makanan

KOP UPT Pemasarakatan

BERITA ACARA
SERAH TERIMA BAHAN MAKANAN

Pada Hari iniTanggal Bulan Tahun di (Nama UPT Pemasarakatan), Telah diperiksa dan diserahkan Bahan Makanan dari (Nama Perusahaan) Untuk Warga Binaan Pemasarakatan dan Tahanan sebanyak(Jumlah WBP dan Tahanan) orang dengan perincian sebagai berikut:

No	Nama Barang	Banyaknya	Satuan	Keterangan
1	Beras		Kg	
2	Ubi Jalar/ Ketela		Kg	
3	Ikan Asin/Lele		Kg	
4	Ikan Segar		Kg	
5	Telur Ayam		Butir	
6	Daging Sapi		Kg	
7	Sayuran		Kg	
8	Tempe/ Kacang		Kg	
9	Kacang Tanah		Kg	
10	Kacang Hijau		Kg	
11	Kelapa Dried		Kg	
12	Minyak Kelapa		Kg	
13	Gula Kelapa		Kg	
14	Bumbu terasi		Kg	
15	Garam dapur		Kg	
16	Cabe merah		Kg	
17	Pisang Ambon		Buah	
18	Kayu Bakar/ Minyak Tanah/ Gas LPG		Kg	

Yang Menerima

1. Nama Lengkap : Tanda Tangan
Tanda Tangan + Cap Perusahaan
2. Nama Lengkap : Tanda Tangan
3. Nama Lengkap : Tanda Tangan
4. Nama Lengkap : Tanda Tangan.
Mengetahui
Kepala UPT Pemasarakatan

Tanda Tangan + Cap UPT Pemasarakatan

Nama Kepala UPT Pemasarakatan
NIP Kepala UPT Pemasarakatan

Nama Kab/ Kota , Tanggal Bulan Tahun
Yang Menyerahkan
Nama Lengkap: Tanda Tangan

Nama Lengkap
Jabatan

G. Buku Stok Bahan Makanan

Buku Stok

BAHAN MAKANAN

Tanggal, Bulan, Tahun

No	Nama Barang	Banyaknya	Satuan	Keterangan
1	Beras		Kg	
2	Ubi Jalar/ Ketela		Kg	
3	Ikan Asin / kering		Kg	
4	Ikan Segar		Kg	
5	Telur Ayam/		Butir	
6	Daging Sapi		Kg	
7	Sayuran Segar		Kg	
8	Tempe/ Kacang		Kg	
9	Kacang Tanah		Kg	
10	Kacang Hijau		Kg	
11	Kelapa Daging		Kg	
12	Minyak Kelapa		Kg	
13	Gula Kelapa		Kg	
14	Bumbu term		Kg	
15	Garam dapur		Kg	
16	Cabe merah		Kg	
17	Pisang Ambon		Buah	
18	Kayu Bakar/ Minyak Tanah/ Gas LPG		Kg	

H. Buku Ekspedisi Contoh Menu

Buku Contoh Menu Harian

Tanggal: Bulan: Tahun:

Menu	Waktu	Koordinator Dapur	Kasubsie Adper/ Kasubsie Bimkemaswat/ Kasubsie Yantah/ Kasie Perawatan/ Kasubsie Pengelolaan	Kasie Yantah/ Kasie Binadik / Kabid Pembinaan	KPLP/ KP Rutan	Kalapas/ Karutan/ Ka cabrut
Nasi Tempe bacean Tumisan Air putih	Pagi					
Nasi Telur Urap Air putih	Siang					
Nasi Tempe goreng Gula singkong Air putih	Sore					

I. Buku Ekspedisi Pendistribusian Makanan

Buku Serah Terima Pendistribusian Makanan

Tanggal: Bulan: Tahun:

Menu	Waktu	Blok	Jumlah WBP	Tanda Tangan Petugas Blok
Nasi Tempe bacem Tumis panas Air putih	Pagi	A		
		B		
		C		
			
Nasi Telur bebek Urap sayur Air putih	Siang	A		
		B		
		C		
		...		
Nasi Tempe goreng Gulai daun singkong Air putih	Malam	A		
		B		
		C		
		...		

Mengetahui,

Kasubsie Adper /

Dapur

Kasubsie Bimkemaswat / Kasubsie Yantah /

Kasie Perawatan / Kasubsie Pengelolaan

Asisten

Koordinator

TTD

Nama Lengkap


NIP

TTD

Nama Lengkap

NIP

J. Manage Bon berdasarkan laporan kinerja pemasyarakatan Tahun 2015

 KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA KANTOR WILAYAH KEMENTERIAN HUKUM HAK ASASI MANUSIA UPT PEMASYARAKATAN..... ALAMAT UPT PEMASYARAKATAN..... Telp/Fax dan Alamat Email.....																							
FORMULIR KESWAT 10 B DAFTAR MANAGE BON (SESUAI AKG) BULANTAHUN																							
Kontrak dalam satu tahun = Rp.																							
Perhitungan sementara nilai kontrak perbulan = Rp.																							
NO	MENU HARI KE	JUMLAH HARI TAHAPAN	DG BERAS 0.45 gr Harga Satuan	UBI JALAR 0.15 gr Harga Satuan	DAGING SAPI 0.05 gr Harga Satuan	IKAN ASIN 0.026 gr Harga Satuan	IKAN SEGAR 0.075 gr Harga Satuan	TELUR AYAM 1 butir Harga Satuan	TEMPE/KEDELAI 0.05/ 0.100 Harga Satuan	KACANG HIJAU 0.025 gr Harga Satuan	KACANG TANAH 0.025 gr Harga Satuan	KELAPA DAGING 0.020 gr Harga Satuan	SAYURAN SEGAR 0.250 gr Harga Satuan	BUMBUH TERASI 0.007 gr Harga Satuan	GARAM DAPUR 0.010 gr Harga Satuan	GULA KELAPA 0.010 gr Harga Satuan	MINYAK GORENG 0.010 gr Harga Satuan	PISANG 1 bush Harga Satuan	CABE MERAH 1 bush Harga Satuan	BAHAN BAKAR 0.175 gr Harga Satuan	TOTAL DANA PERHARI	JUMLAH BIAYA ORANG/ PERHARI	SISA DANA KONTRAK
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	1																						
2	2																						
3	3																						
4	4																						
dst	dst																						
JUMLAH																							
JUMLAH SELURUHN																							
Catatan : Harga Satuan adalah harga satuan bama yang tercantum di dalam kontrak.																							
																				Tanggal Kepala,			
																				Nama Lengkap NIP.....			

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Pedoman Makanan Bergizi Untuk Rumah Tahanan Negara dan Lembaga Pemasyarakatan*. Jakarta : Depkes.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Tahanan Negara dan Lembaga Pemasyarakatan*. Jakarta : Depkes.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Kecukupan Makanan Warga Binaan di Rumah Tahanan Negara dan Lembaga Pemasyarakatan*. Jakarta : Depkes.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Padanan Bahan Makanan*. Jakarta : Depkes.
- Departemen Kesehatan RI & Departemen Kehakiman RI. 1997. *Manual Pelayanan Kesehatan di Rumah Tahanan Negara/Lembaga Pemasyarakatan*. Jakarta : Depkes RI & Depkeh RI.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Pedoman Tata Laksana Kekurangan Energi dan Protein pada Anak di Rumah Sakit Kabupaten/Kota*. Jakarta : Direktorat Gizi Masyarakat.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. *Pedoman Umum Gizi Seimbang*. Jakarta : Depkes.
- Departemen Kesehatan RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik.
- Faye, Kinder & Nancy R. Green. 1979. *Meal Management*. London: Macmillan Publisher.
- Fadiati, Ari, & Mariani Efrina. 2009. *Pengelolaan Makanan Nusantara*. Jakarta : Rencana Program Kegiatan Pembelajaran Semester (RPKPS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Fadiati, Ari, & Nur Riska. 2010. *Pengetahuan Resep dan Menu*. Jakarta : Rencana Program Kegiatan Pembelajaran Semester (RPKPS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Jasa Boga yang Sukses*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya.
- Gusti Putu, Nyoman Gede. 1996. *Tata Hidang*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Gisslen, Wayne. 2009. *Professional Cooking*. New Jersey: Willy & Sons. Sixth Edition.
- Instalasi Gizi RSCM dan Asosiasi Dietisien Indonesia. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Kementerian Kesehatan RI. 2010. *Modul Pelatihan Konseling Makanan Pendamping Air Susu Ibu*. Jakarta : Direktorat Bina Gizi Masyarakat.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI. 2015. *Himpunan Peraturan Tentang Pemasyarakatan*. Jakarta : Ditjen Pemasyarakatan.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 2012. *Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPg) IX*. Jakarta : LIPI.
- Lendal H. Kotschevar & Diane Withrow. 2008. *Management by Menu*. New Jersey: Jhon Willey & Sons Inc.
- Pauli Eagen. 1989. *Classical Cooking The Modern Way*. New Jersey : Willy & Sons, Sixth Edition.
- Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia RI Nomor M.HM-01.PK.07.02 Tahun 2009 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga

Binaan Pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara.

Sediaoetama & Achmad Djaeni. 1989. *Ilmu Gizi, untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia, Jilid II*. Jakarta: PT Tian Rakyat.

Sigar, Edi & Ernawati. 2004. *Buku Pintar Masakan Daerah*. Jakarta: Delapratasa.