



BUKU STANDAR MENU MAKANAN BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA

PRODUKSI TAHUN 2020



REFORMASI
HUKUM



e.gov
PASTI

icare





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

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

NOMOR : PAS-02.OT.02.02 TAHUN 2021

TENTANG

BUKU STANDAR MENU MAKANAN BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA

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

- Menimbang** : a. bahwa dalam rangka meminimalisir keterbatasan penyediaan bahan makanan di UPT Pemasyarakatan Penyelenggara Makanan bagi Tahanan/Anak/Narapidana yang disebabkan oleh kondisi geografis dan kebiasaan makan yang berbeda-beda dengan mengkonversi bahan makanan di perencanaan menu tanpa mempengaruhi nilai gizi;
- b. bahwa sebagai pedoman bagi UPT Pemasyarakatan Penyelenggara Makanan untuk mengimplementasikan tata cara konversi bahan makanan di perencanaan menu tanpa mempengaruhi angka kecukupan gizi;
- c. bahwa untuk mendukung tahapan perencanaan pengadaan bahan makanan di kegiatan identifikasi kebutuhan;
- d. bahwa untuk memvariasikan makanan, mempertahankan cita rasa dan mencegah kebosanan terhadap menu makanan yang disajikan kepada Tahanan/Anak/Narapidana;
- e. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud pada huruf a, huruf b, huruf c dan huruf d, perlu menetapkan Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum dan HAM tentang Standar Menu Makanan bagi Tahanan/Anak/Narapidana.
- Mengingat** : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan;
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;

3. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan;
5. Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;
6. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang;
8. Peraturan Menteri Pendayagunaan aparatur Negara dan reformasi Birokrasi Nomor 14 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyusunan Survei Kepuasan Masyarakat Unit Penyelenggaraan Pelayanan Publik;
9. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana;
10. Peraturan Kepala Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Nomor 7 Tahun 2018 tentang Pedoman Perencanaan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia;
12. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 31 Tahun 2020 tentang Tata Naskah Dinas Kementerian Hukum dan HAM.

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PEMASYARAKATAN KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA TENTANG BUKU STANDAR MENU MAKANAN BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA

- KESATU** : Buku Standar Menu Makanan bagi Tahanan/Anak/Narapidana diimplementasikan oleh UPT Pemasarakatan Penyelenggara Makanan di Seluruh Indonesia.
- KEDUA** : Buku Standar sebagaimana dimaksud pada diktum KESATU, memuat tentang penjelasan tahapan perencanaan menu dalam sistem penyelenggaraan makanan.
- KETIGA** : Buku Standar Menu Makanan bagi Tahanan/Anak/Narapidana sebagaimana terlampir merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari keputusan ini.
- KEEMPAT** : Keputusan Direktur Jenderal Pemasarakatan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan dan apabila ada perubahan maka akan dilakukan perbaikan seperlunya.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 26 Januari 2021

DIREKTUR JENDERAL PEMASARAKATAN,



RENHARD SILITONGA
NRP 67090332





KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan buku standar menu makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana ini tepat pada waktunya.

Adapun tujuan dari penyusunan buku standar ini adalah sebagai pedoman Petugas Pemasarakatan dalam perencanaan menu makanan yang akan disajikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana, kemudian memvariasikan makanan dan mempertahankan cita rasa sehingga dapat mencegah kebosanan terhadap menu makanan yang disajikan.

Selama penyusunan buku standar ini, kami banyak menerima bantuan dan dukungan dari Divisi Pemasarakatan Kantor Wilayah Kemenkumham dan Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan Penyelenggara Makanan. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Divisi Pemasarakatan dan Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan yang telah memberikan bantuan dan dukungannya sehingga terselesaikannya buku ini dengan baik.

Kami menyadari bahwa buku ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat dibutuhkan untuk menuju kesempurnaan. Kami berharap buku ini dapat memberikan manfaat bagi Pihak yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan bagi tahanan, anak dan narapidana di seluruh Indonesia.

Jakarta, Desember 2020

Direktur Jenderal Pemasarakatan


Drs. REYNHARD SILITONGA, S.H., M.H.

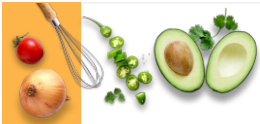




TIM PENYUSUN

1. Direktur Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi, Ditjen Pemasarakatan;
2. Kasubdit Kebutuhan Dasar dan Kesehatan Lingkungan, Ditjen Pemasarakatan;
3. Tim Gizi dan Makanan, Ditjen Pemasarakatan;
4. Tim Peraturan Perundang-Undangan Kelembagaan dan Reformasi Birokasi, Ditjen Pemasarakatan;
5. Tim UKPBJ Kementerian Hukum dan HAM;
6. Tim Perawatan Kanwil Kemenkumham Banten;
7. Tim Perawatan Kanwil Kemenkumham DKI Jakarta;
8. Tim Perawatan Kanwil Kemenkumham Jawa Barat;
9. Tim Perawatan Kanwil Kemenkumham NTT;
10. Tim Perawatan Lapas Kelas I Tangerang, Banten;
11. Tim Binadik Lapas Kelas IIA Cibinong, Jawa Barat;
12. Tim Pelayanan Tahanan Rutan Kelas I Cipinang, DKI Jakarta;
13. PPK Pengadaan BAMA LPP Kelas IIB Bengkulu, Bengkulu;
14. Tim BAMA Lapas Kelas III Baa, NTT;
15. Tim Pengelolaan Rutan Kelas IIB Kupang, NTT.

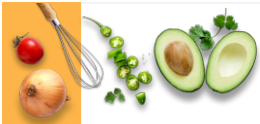




DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Tim Penyusun	ii
Daftar Isi	iii
Latar Belakang	1
Norma Dasar Hukum	3
Definisi Global & Detail Standar	4
Maksud & Tujuan	5
Sistem Mekanisme & Prosedur	6
Lampiran	24
Contoh Kasus.....	47
Daftar Bahan Makanan Penukar	57
Daftar Konversi Berat Bersih ke Berat Kotor	66





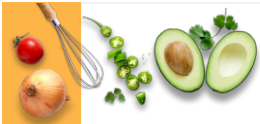
LATAR BELAKANG

Dalam rangka pemenuhan hak dasar Tahanan, Anak dan Narapidana yang ditempatkan pada Lembaga Penempatan Anak Sementara (LPAS), Lembaga Pembinaan Khusus Anak (LPKA), Rumah Tahanan Negara (Rutan) dan Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) sebagaimana telah diamanatkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan Pasal 14 Ayat d, yaitu Narapidana berhak mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Indikator makanan layak konsumsi adalah makanan yang diproduksi dalam kondisi normal dan tidak mengalami kerusakan, berbau busuk, kotor sehingga dapat diterima oleh masyarakat pada umumnya. Makanan yang layak tersebut dapat diketahui melalui kepuasan Tahanan, Anak dan Narapidana terhadap menu makanan yang dikelola dan disajikan oleh dapur LPAS/LPKA/Rutan/Lapas melalui kegiatan survei kepuasan masyarakat yang berpedoman kepada Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyusunan Survei Kepuasan Masyarakat Unit Penyelenggara Pelayanan Publik dan Perencanaan Menu Makanan yang Baik.

Pada Tahun 2020, Direktorat Jenderal Pemasyarakatan telah melaksanakan Survei Kepuasan terhadap Menu Makanan yang disajikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana dengan populasi penghuni adalah 265.592 orang (sumber data smsgateway, 31 Desember 2019) dan sampel sebanyak 1.155 orang yang tersebar di 33 Wilayah Indonesia dengan hasil survei adalah 77,74 dengan kategori Baik, hal ini menunjukkan bahwa menu makanan yang disajikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana mendapatkan respon positif. Oleh karena itu, Direktorat Jenderal Pemasyarakatan selaku perumus kebijakan dan UPT Pemasyarakatan sebagai pelaksana kebijakan di bidang penyelenggaraan makanan mempunyai kewajiban mempertahankan kepuasan Tahanan, Anak dan Narapidana atas makanan yang disajikan dan mengupayakan untuk meningkatkan kualitas makanan sehingga menurunkan angka kesakitan dan kematian yang disebabkan oleh makanan.

Di tahun yang sama, Direktorat Jenderal Pemasyarakatan melakukan wawancara secara virtual dengan Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM beserta UPT Pemasyarakatan Penyelenggara Makanan di seluruh Indonesia untuk memetakan ketersediaan BAMA yang termuat dalam Peraturan Menteri Hukum dan HAM Nomor 40 Tahun 2017 di pasaran. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh informasi bahwa UPT Pemasyarakatan Penyelenggara Makanan di beberapa wilayah,

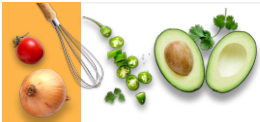




yaitu Wilayah Tengah dan Timur ditemukan adanya kelangkaan BAMA tertentu dan ketidaksesuaian menu makanan dengan kebiasaan makan setempat, sehingga menyebabkan Pihak Penyedia (Vendor) kesulitan menyediakan BAMA yang sudah tertuang di dalam dokumen pengadaan dan rendahnya daya terima makan oleh Tahanan, Anak dan Narapidana yang disebabkan ketidaksukaan terhadap menu makanan.

Oleh karena itu untuk meminimalisir kelangkaan BAMA dan menyesuaikan menu makanan sesuai dengan kebiasaan makan setempat, UPT Pemasarakatan Penyelenggara Makanan dapat melakukan konversi BAMA sepanjang tidak mempengaruhi nilai gizi dan jumlah kalori yang sudah ditetapkan oleh Peraturan Menteri melalui perencanaan menu yang tepat untuk mendukung kegiatan identifikasi kebutuhan pengadaan BAMA. Sehubungan dengan hal di atas, Direktorat Jenderal Pemasarakatan guna menjelaskan secara teknis kegiatan konversi BAMA dalam perencanaan menu menyusun "Buku Standar Menu Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana".

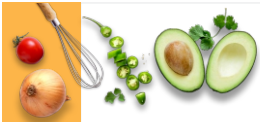




NORMA & DASAR HUKUM

1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasarakan;
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan;
3. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasarakan;
4. Peraturan Pemerintah Nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan;
5. Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit;
7. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang;
8. Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Nomor 14 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyusunan Survei Kepuasan Masyarakat Unit Penyelenggaraan Pelayanan Publik;
9. Peraturan Menteri Hukum dan HAM Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana;
10. Peraturan Kepala Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Nomor 7 Tahun 2018 tentang Pedoman Perencanaan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia;
12. Peraturan Menteri Hukum dan HAM Nomor 31 Tahun 2020 tentang Tata Naskah Dinas Kementerian Hukum dan HAM.

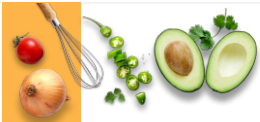




DEFINISI GLOBAL & DETAIL STANDAR

1. Perencanaan Menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi Tahanan, Anak dan Narapidana;
2. Menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera Tahanan, Anak dan Narapidana dan kebijakan Direktorat Jenderal Pemasyarakatan;
3. Menu Harian adalah variasi menu yang diberikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana yang mengacu pada kerangka menu;
4. Kerangka Menu adalah pola penggunaan bahan makanan dalam setiap waktu makan yang disusun untuk 1 siklus menu;
5. Siklus Menu adalah satu seri menu (pengulangan suatu set menu) yang ditawarkan dari hari per hari dalam kurun waktu tertentu berdasarkan waktu 5 harian, mingguan, dua mingguan, 10 harian, bulanan dengan dasar lain dimana setelah itu menu akan dirotasi sesuai dengan lamanya siklus. Siklus yang ditetapkan pada LPAS/LPKA/Rutan/Lapas adalah 10 harian;
6. Besar Porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di LPAS/LPKA/Rutan/Lapas;
7. Spesifikasi Menu Makanan adalah menu makanan yang sesuai dengan standar;
8. Konversi BAMA adalah kegiatan menukar BAMA dengan BAMA lain yang memiliki nilai gizi yang sama dalam 1 satuan penukar;
9. Survei kepuasan Masyarakat adalah kegiatan pengukuran secara komprehensif tentang tingkat kepuasan masyarakat terhadap kualitas layanan yang diberikan oleh penyelenggara pelayanan publik;
10. Angka Kecukupan Gizi adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik dan kondisi biologis untuk hidup sehat.





MAKSUD & TUJUAN

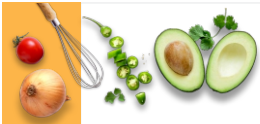
MAKSUD

Meminimalisir keterbatasan penyediaan bahan makanan di UPT Pemasarakatan Penyelenggara Makanan bagi Tahanan/Anak/Narapidana yang disebabkan oleh kondisi geografis dan kebiasaan makan yang berbeda-beda dengan mengkonversi bahan makanan di perencanaan menu.

TUJUAN

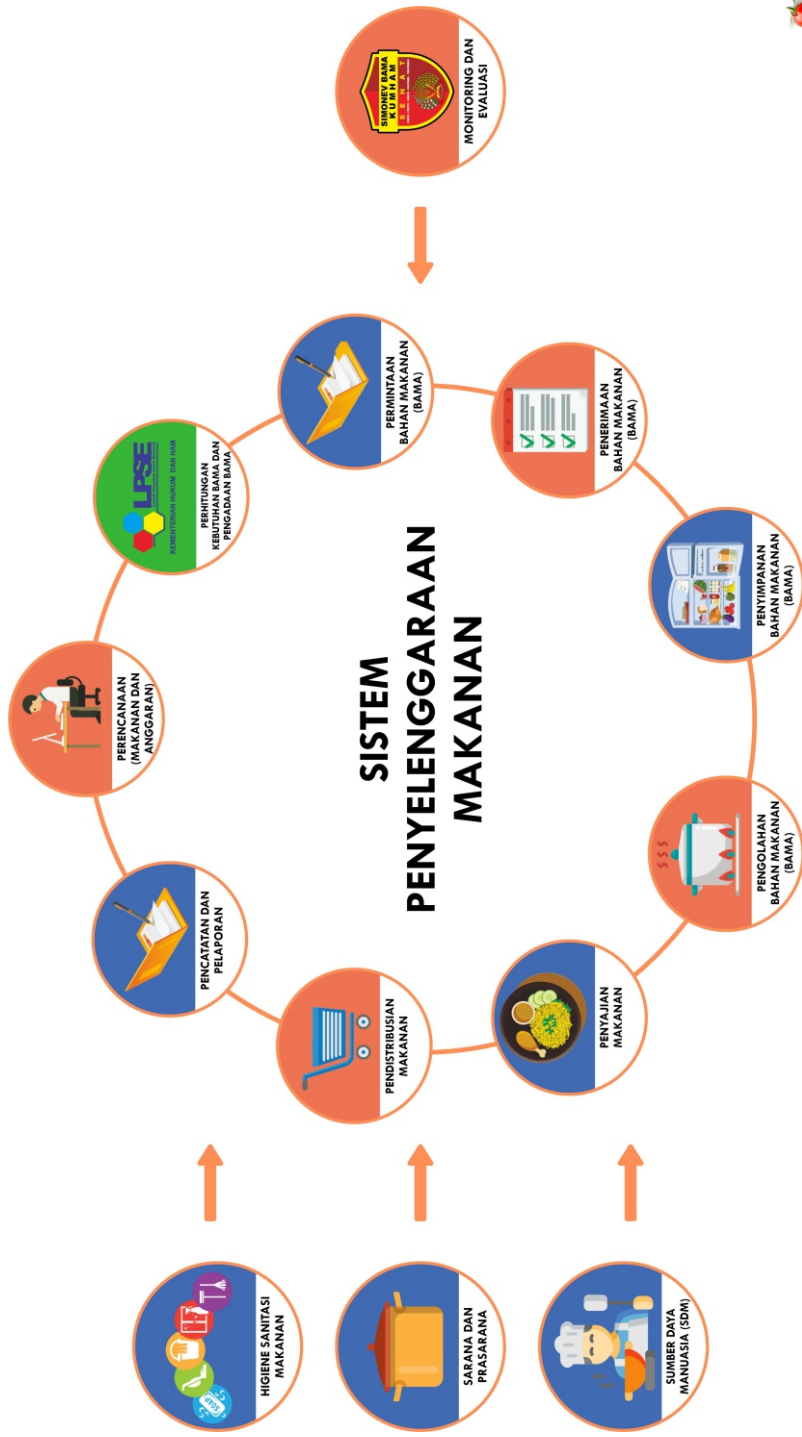
1. Sebagai pedoman bagi UPT Pemasarakatan Penyelenggara makanan untuk mengimplementasikan tata cara konversi bahan makanan di perencanaan menu tanpa mempengaruhi angka kecukupan gizi;
2. Untuk mendukung tahapan perencanaan pengadaan bahan makanan di kegiatan identifikasi kebutuhan;
3. Untuk memvariasikan makanan, mempertahankan cita rasa dan mencegah kebosanan terhadap menu makanan yang disajikan.





SISTEM MEKANISME & PROSEDUR





TAHAPAN PERENCANAAN MENU



**PEMBENTUKAN
TIM KERJA**



**SURVEI KEPUJASAN
TERHADAP MAKANAN
YANG DIOLAH OLEH
DAPUR**



**PEMETAAN KETERSEDIAAN
BAMA DI PASARAN**



**PEMETAAN KETERSEDIAAN
PERALATAN MASAK DI
DAPUR**



**PENYUSUNAN DOKUMEN
PERENCANAAN MENU
(KERANGKA MENU, DAFTAR
MENU DAN DAFTAR KEBUTUHAN
BAMA DALAM SETAHUN)**





**KONVERSI BAMA
(JIKA DITEMUKAN ADANYA
KETERBATASAN
PENYEDIAAN BAMA)**



**PEMETAAN KETERAMPILAN
PETUGAS DAPUR DI
BIDANG TATA BOGA**




SOP PEMBENTUKAN TIM KERJA

 <p>KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN</p>	NOMOR SOP : PAS - 03.0T.02.02 Tahun 2021
	TANGGAL PEMBUATAN : 26 Januari 2021
	TANGGAL REVISI :
	TANGGAL EFEKTIF :
	DISAHKAN OLEH :  Direktur Jenderal Pemasarakan Drs. Reynhard Silitonga, S.H., M.H.
NAMA SOP : SOP PEMBENTUKAN TIM KERJA PERENCANAAN MENU	
DASAR HUKUM	KUALIFIKASI PELAKSANA :
1 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana 2 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2016 tentang Tata Naskah Dinas Kementerian Hukum dan HAM	1 Pejabat Struktural yang membawahi penyelenggaraan makanan
KETERKAITAN	PERALATAN/PERLENGKAPAN :
1 SOP Survei Kepuasan Tahanan/Anak/Narapidana terhadap Makanan yang dikelola Dapur 2 SOP Pemetaan Ketersediaan Peralatan Memasak 3 SOP Pemetaan Keterampilan Petugas di Bidang Tata Boga 4 SOP Pemetaan Ketersediaan BAMA di Pasaran 5 SOP Konversi BAMA 6 SOP Penyusunan Dokumen Perencanaan Menu	1 ATK 2 Perangkat komputer
PERINGATAN Apabila SOP ini tidak dilaksanakan maka perencanaan menu makanan disusun oleh SDM yang kurang berkompeten	PENCATATAN DAN PENDATAAN - Disimpan sebagai data elektronik dan manual

SOP PEMBENTUKAN TIM KERJA

No	Kegiatan	Pelaksana			Mutu Baku			Ket.
		Kasi Binadik/Kasi perawatn/Kasi Pelayanan Tahanan	Ka.UPT	Tim Kerja	Kelengkapan	Waktu	Output	
1	Mengumpulkan data kepegawaian petugas yang akan menjadi tim kerja perencanaan menu				- Data kepegawaian Petugas	1 hari	Data Petugas yang akan tergabung dalam Tim Kerja Perencanaan Menu	
2	Melakukan pembahasan rencana program kerja dan jadwal kegiatan perencanaan menu				- Data Kepegawaian Petugas - Perangkat Komputer - Jaringan Internet - ATK	1 hari	- Draft rencana program kerja dan jadwal kegiatan perencanaan menu	
3	Menyusun draft SK Tim Kerja Perencanaan Menu				- Format SK TIM - Data Kepegawaian Petugas - Perangkat Komputer - Jaringan Internet - ATK	1 hari	- Draft SK Tim Kerja - Draft program kerja - Draft jadwal kegiatan	Lampiran SK Tim Kerja Perencanaan menu berisi 1. Program Kerja 2. Jadwal Kegiatan
4	Menyampaikan draft SK Tim Kerja Perencanaan Menu				- Draft SK Tim - Draft Program kerja - Draft Jadwal kegiatan - ATK	10 Menit	- Draft SK Tim Kerja - Draft program kerja - Draft jadwal kegiatan	
5	Memeriksa dan menyetujui draft SK Tim Kerja Perencanaan Menu				- Draft SK Tim - Draft Program kerja - Draft Jadwal kegiatan - ATK	60 Menit	- Draft SK Tim Kerja - Draft program kerja - Draft jadwal kegiatan	
6	Menyampaikan dan mensosialisasikan SK Tim Kerja Perencanaan Menu				- SK Tim - Program kerja - Jadwal kegiatan - ATK	60 Menit	- SK Tim Kerja - Program kerja - Jadwal kegiatan	
7	Mempelajari SK Tim Kerja Perencanaan Menu				- SK Tim - Program kerja - Jadwal kegiatan - ATK - Perangkat Komputer - Jaringan Internet	60 menit	- SK Tim Kerja - Program kerja - Jadwal kegiatan	
8	Mengarsipkan SK Tim Kerja Perencanaan Menu				- SK Tim - Program kerja - Jadwal kegiatan - Perangkat Komputer - Jaringan Internet - Hard Disk	10 Menit	- SK Tim Kerja - Program kerja - Jadwal kegiatan	

SOP SURVEI TERHADAP KEPUASAN MENU MAKANAN YANG DIOLAH OLEH DAPUR

<p style="text-align: center;">  KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN </p>	<p>NOMOR SOP : PAS - 04.01.02.02 Tahun 2021 TANGGAL PEMBUATAN : 26 Januari 2021 TANGGAL REVISI : TANGGAL EFEKTIF : DISAHKAN OLEH : Direktur Jenderal Pemasyarakatan Drs. Reza Silitonga, S.H.,M.H.</p>
<p>DASAR HUKUM</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Nomor 14 Tahun 2017 tentang Penyusunan Survei Kepuasan Masyarakat Unit Penyelenggaraan Pelayanan Publik 2 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana 	<p>NAMA SOP : SOP SURVEI KEPUASAN TERHADAP MENU MAKANAN YANG DIOLAH OLEH DAPUR</p>
<p>KETERKAITAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 SOP Pembentukan TIM Kerja 2 SOP Penyusunan Dokumen Perencanaan Menu 	<p>KUALIFIKASI PELAKSANA :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki pendidikan minimal SLTA 2. Pernah mengikuti pelatihan komputer
<p>PERALATAN/PERLENGKAPAN :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Tabel sampel morgan & krejcie 2 Data jumlah penghuni 3 Lembar survei kepuasan 4 Kolak/kardus 1 buah 5 Kamera 6 Form pengolahan data hasil survei 7 Form penyajian data hasil survei kepuasan 8 Perangkat komputer 9 ATK 	<p>PERALATAN/PERLENGKAPAN :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Tabel sampel morgan & krejcie 2 Data jumlah penghuni 3 Lembar survei kepuasan 4 Kolak/kardus 1 buah 5 Kamera 6 Form pengolahan data hasil survei 7 Form penyajian data hasil survei kepuasan 8 Perangkat komputer 9 ATK
<p>PERINGATAN</p> <p>Apabila SOP ini tidak dilaksanakan maka UPT Penyelenggara Makanan tidak dapat mengukur kepuasan penghuni terhadap menu makanan yang diolah oleh dapur</p>	<p>PENCATATAN DAN PENDATAAN</p> <p>- Disimpan sebagai data elektronik dan manual</p>


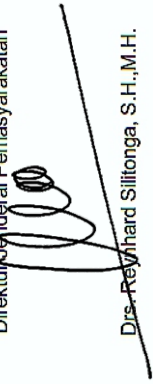


SOP SURVEI TERHADAP KEPUASAN MENU MAKANAN YANG DIOLAH OLEH DAPUR

NO	KEGIATAN	PELAKSANA		MUTU BAKU	WAKTU	OUTPUT	KET
		Tim Kerja	KA UPT				
1	Menentukan jumlah responden (tahanan/anak/narapidana) yang akan mengikuti kegiatan survei			<ul style="list-style-type: none"> - Tabel sampel morgang & Krejacie - Data Jumlah penghuni - ATK 	1 hari	Jumlah responden/jumlah sampel penghuni	Buku saku tentang mekanisme pelaksanaan survei
2	Menyapkan perlengkapan pelaksanaan kegiatan survei kepuasan			<ul style="list-style-type: none"> - Kotak/kardus 1 buah - ATK (spidol, lem, dll) - Lembar survei sebanyak jumlah sampel penghuni - Perangkat komputer - Kamera 	1 hari	Perlengkapan pelaksanaan survei tersedia	
3	Melaksanakan kegiatan survei dengan memberikan lembar survei kepada responden			<ul style="list-style-type: none"> - Kotak/kardus 1 buah - Spidol - Lembar survei - Responden/penghuni - Kamera untuk Dokumentasi 	1-2 hari	Lembar survei yang telah di isi	Waktu pelaksanaan disesuaikan dengan jumlah responden yang telah ditentukan
4	Mengolah data hasil survei			<ul style="list-style-type: none"> - Perangkat komputer - ATK - Lembar survei yang telah di isi - Form Pengolahan Data Hasil Survei Kepuasa 	1 hari	Data survei	
5	Menyajikan dan melaporkan hasil survey			<ul style="list-style-type: none"> - Perangkat komputer - Form Penyajian Data Hasil Survei Kepuasa - ATK 	30 menit	Data survei	
6	Mengirimkan laporan hasil survey kepada PPK dan Kepala UPT			<ul style="list-style-type: none"> - Perangkat komputer - ATK - Laporan survei 	10 menit	Laporan survei	
7	Menertima laporan hasil survey			<ul style="list-style-type: none"> - Perangkat komputer - ATK - Laporan survei 	10 menit	Laporan survei	




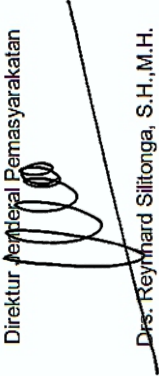
SOP PEMETAAN KETERSEDIAAN BAMA DI PASARAN

 <p>KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN</p>	NOMOR SOP : PAS - 05.0T.02.02 Tahun 2021 TANGGAL PEMBUATAN : 26 Januari 2021 TANGGAL REVISI : TANGGAL EFEKTIF : DISAHKAN OLEH :
	Direktur Jenderal Pemasaryakatan  Drs. Revihard Silitonga, S.H., M.H.
	NAMA SOP : SOP PEMETAAN KETERSEDIAAN BAMA DI PASARAN
	KUALIFIKASI PELAKSANA : 1 Memiliki pendidikan minimal SLTA 2 Pernah mengikuti pelatihan komputer
	PERALATAN/PERLENGKAPAN : 1 Form pemetaan ketersediaan BAMA di pasaran 2 Daftar BAMA Penukar dalam permenkumham 40/2017 3 Kamera 4 Perangkat komputer 5 ATK
KETERKAITAN 1 SOP Pembentukan TIM Kerja 2 SOP Penyusunan Dokumen Perencanaan Menu	PENCATATAN DAN PENDATAAN - Disimpan sebagai data elektronik dan manual
DASAR HUKUM 1 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana 2 Peraturan Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Nomor 7 Tahun 2018 tentang Pedoman Perencanaan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah	PERINGATAN Apabila SOP ini tidak dilaksanakan maka perencanaan menu makanan disusun tidak berdasarkan ketersediaan BAMA di pasaran

SOP PEMETAAN KETERSEDIAAN BAMA DI PASARAN

No	Kegiatan	Pelaksana			Mutu Baku			Ket.
		Tim Kerja	Ka.UPT	Kelengkapan	Waktu	Output		
1	Menemukan pasar terdekat dengan UPT Pemasyarakatan dan Dinas Perdagangan setempat			- Data nama pasar terdekat dengan UPT Pemasyarakatan - Perangkat Komputer - Jaringan Internet - ATK	1 Hari	Data lokasi Pasar terdekat	Minimal 2- 3 pasar terdekat	
2	Menyiapkan alat pengumpulan data			- Form Pemetaan Ketersediaan BAMA di Pasaran - Daftar BAMA Penukar dalam Permenkumham 40/2017 - Kamera - ATK	30 Menit	Alat pengumpulan data		
3	Mengunjungi pasar terdekat dengan UPT Pemasyarakatan dan Dinas Perdagangan setempat			- Alat pengumpulan data - Alat Transportasi - Kamera - ATK	1 - 3 Hari	Kunjungan pasar dan Dinas Perdagangan	Minimal 2- 3 pasar terdekat	
4	Mengumpulkan data ketersediaan BAMA dari pasar terdekat dan Dinas Perdagangan setempat			- Alat pengumpulan data - Kamera - ATK	1 - 3 Hari	Data ketersediaan BAMA di Pasaran	Minimal 2- 3 pasar terdekat	
5	Mengolah data ketersediaan BAMA di pasaran			- Data ketersediaan BAMA - Perangkat Komputer - Jaringan Internet - ATK	1 Hari	Rekap data ketersediaan BAMA di Pasaran		
6	Menganalisa data ketersediaan BAMA di pasaran			- Rekap data ketersediaan BAMA di pasaran - Dokumentasi kegiatan - Perangkat komputer	1 Hari	Rekap data ketersediaan BAMA di Pasaran	Ketejalian dengan SOP Konvotasi BAMA	
7	Menyusun laporan pelaksanaan kegiatan pemetaan ketersediaan BAMA di pasaran			- Rekap data ketersediaan BAMA di pasaran - Dokumentasi kegiatan - Perangkat komputer - Jaringan Internet - ATK	1 Hari	Laporan		
8	Menyampaikan laporan hasil kegiatan			- Laporan hasil kegiatan - ATK	10 Menit	Laporan		
9	Memeriksa dan menyetujui laporan hasil kegiatan			- Laporan hasil kegiatan - ATK	30 Menit	Laporan		
10	Mengirimkan hasil pemetaan ketersediaan BAMA di pasaran kepada PPK			- Laporan hasil kegiatan - ATK	10 Menit	Laporan		
11	Mengarsipkan laporan kegiatan			- Laporan hasil kegiatan - ATK	5 Menit	Laporan		

SOP PEMETAAN KETERSEDIAAN PERALATAN MASAK

 <p>KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN</p>	NOMOR SOP : PAS - 06.0T.02.02 Tahun 2021
	TANGGAL PEMBUATAN : 26 Januari 2021
	TANGGAL REVISI :
	TANGGAL EFEKTIF :
	DISAHKAN OLEH : Direktur Jenderal Pemasyarakatan  Drs. Reynhard Silfonga, S.H., M.H.
	NAMA SOP : SOP PEMETAAN KETERSEDIAAN PERALATAN MASAK
DASAR HUKUM 1 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana	KUALIFIKASI PELAKSANA : 1 Memiliki pendidikan minimal SLTA 2 Pernah mengikuti pelatihan komputer
KETERKAITAN 1 SOP Pembentukan TIM Kerja 2 SOP Penyusunan Dokumen Perencanaan Menu	PERALATAN/PERLENGKAPAN : 1 Form Pemetaan ketersediaan peralatan memasak 2 Kamera 3 Perangkat Komputer 4. ATK
PERINGATAN Apabila SOP ini tidak dilaksanakan maka penyusunan daftar menu makanan pada perencanaan menu tidak sesuai dengan kondisi ketersediaan peralatan memasak	PENCATATAN DAN PENDATAAN - Disimpan sebagai data elektronik dan manual


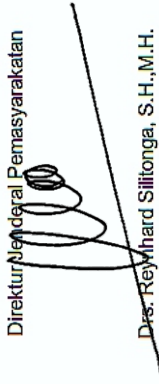


SOP PEMETAAN KETERSEDIAAN PERALATAN MASAK

No	Kegiatan	Pelaksana		Mutu Baku		Ket.	
		Tim Kerja	Ka.UPT	Kelengkapan	Waktu		Output
1	Menyiapkan perlengkapan inventaris peralatan memasak di dapur			- Form Pemetaan ketersediaan peralatan memasak - ATK	60 menit	Form Pemetaan ketersediaan peralatan memasak	
2	Menginventarisir peralatan memasak di dapur			- Form Pemetaan ketersediaan peralatan memasak - Kamera - ATK	1 - 3 hari	Data peralatan memasak di dapur	
3	Menganalisa data ketersediaan peralatan memasak di dapur			- Data peralatan memasak di dapur - ATK	1 hari	Hasil analisa ketersediaan peralatan memasak di dapur	
4	Menyusun laporan hasil kegiatan pemetaan peralatan memasak di dapur			- Data ketersediaan peralatan memasak di dapur - Hasil analisa - Dokumentasi - Perangkat komputer - Jaringan internet - ATK	1 hari	Draft laporan	
5	Menyampaikan laporan hasil kegiatan			- Laporan - ATK	10 Menit	Laporan	
6	Memeriksa dan menyetujui laporan hasil kegiatan			- Laporan - ATK	30 Menit	Laporan	
7	Mengirimkan hasil pemetaan peralatan memasak di dapur kepada PPK			- Laporan hasil kegiatan - ATK	10 Menit	Laporan	
8	Mengarsipkan laporan kegiatan			- Laporan - ATK	5 Menit	Laporan	



SOP PEMETAAN KETERAMPILAN PETUGAS DI BIDANG TATA BOGA

 <p>KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN</p>	NOMOR SOP	: PAS - 07.0T.02.02 Tahun 2021
	TANGGAL PEMBUATAN	: 26 Januari 2021
	TANGGAL REVISI	:
	TANGGAL EFEKTIF	:
	DISAHKAN OLEH	: Direktur Jenderal Pemasyarakatan  Dr. Reyward Silitonga, S.H.,M.H.
	NAMA SOP	: SOP PEMETAAN KETERAMPILAN PETUGAS DI BIDANG TATA BOGA
DASAR HUKUM	KUALIFIKASI PELAKSANA :	
1 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana	1 Memiliki pendidikan minimal SLTA 2 Pernah mengikuti pelatihan komputer	
KETERKAITAN	PERALATAN/PERLENGKAPAN :	
1 SOP Pembentukan TIM Kerja 2 SOP Penyusunan Dokumen Perencanaan Menu	1 Instrumen wawancara 2 Form rekap hasil wawancara 3 Perangkat komputer 4 ATK	
PERINGATAN	PENCATATAN DAN PENDATAAN	
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan maka penyusunan daftar menu makanan pada perencanaan menu tidak sesuai dengan kondisi keterampilan petugas di bidang tata boga	- Disimpan sebagai data elektronik dan manual	





SOP PEMETAAN KETERAMPILAN PETUGAS DI BIDANG TATA BOGA

No	Kegiatan	Pelaksana		Mutu Baku			Ket.
		Tim Kerja	Ka.LJPT	Kelengkapan	Waktu	Output	
1	Mengumpulkan data petugas dapur & tamping dapur			<ul style="list-style-type: none"> - Daftar data kepegawain petugas dapur - Data register tamping dapur - ATK 	1 hari	Data petugas dapur dan tamping dapur	
2	Melakukan wawancara kepada petugas dapur & tamping dapur			<ul style="list-style-type: none"> - Instrumen wawancara - Kamera - ATK 	1 hari	Data hasil wawancara	
3	Mengolah data hasil wawancara			<ul style="list-style-type: none"> - Form rekap hasil wawancara - Perangkat komputer - ATK 	1 hari	Rekap data hasil wawancara	
4	Menganalisa data hasil wawancara			<ul style="list-style-type: none"> - Rekap data hasil wawancara - Perangkat komputer - ATK 	1 hari	Hasil analisa data	
5	Menyusun laporan pemetaan keterampilan petugas di bidang tata boga			<ul style="list-style-type: none"> - Rekap data hasil wawancara - Hasil analisa data - Perangkat komputer - ATK 	1 hari	Draft laporan	
6	Menyampaikan laporan hasil kegiatan			<ul style="list-style-type: none"> - Draft laporan - ATK 	10 Menit	Draft laporan	
7	Memeriksa dan menyetujui laporan hasil kegiatan			<ul style="list-style-type: none"> - Laporan hasil kegiatan - ATK 	30 Menit	Laporan	
8	Mengirimkan hasil pemetaan keterampilan petugas di bidang tata boga kepada PPK			<ul style="list-style-type: none"> - Laporan hasil kegiatan - ATK 	10 Menit	Laporan	
9	Mengarsipkan laporan kegiatan			<ul style="list-style-type: none"> - Laporan hasil kegiatan - ATK 	5 Menit	Laporan	













SOP KONVERSI BAMA

 <p>KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN</p>	<p>NOMOR SOP : PAS - 08.OT.02.02 Tahun 2021</p> <p>TANGGAL PEMBUATAN : 26 Januari 2021</p> <p>TANGGAL REVISI :</p> <p>TANGGAL EFEKTIF :</p> <p>DISAHKAN OLEH : Direktur Jenderal Pemasaryakatan</p>  <p>Drs. Reynold Silitonga, S.H., M.H.</p>
<p>NAMA SOP</p>	<p>: SOP KONVERSI BAMA</p>
<p>DASAR HUKUM</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana 	<p>KUALIFIKASI PELAKSANA :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Memiliki pendidikan minimal SLTA 2 Pemah mengikuti pelatihan komputer
<p>KETERKAITAN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 SOP Pembentukan TIM Kerja 2 SOP Penyusunan Dokumen Perencanaan Menu 3 SOP Ketersediaan Bama Di Pasaran 	<p>PERALATAN/PERLENGKAPAN :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Form konversi BAMA 2 Daftar BAMA Penukar Permenkumham 40/2017 3 Daftar faktor konversi berat bersih ke berat kotor 4 Kalkulator 5 Perangkat komputer 6 ATK
<p>PERINGATAN</p> <p>Apabila SOP ini tidak dilaksanakan maka penyediaan BAMA tidak sesuai dengan ketersediaan BAMA di pasaran</p>	<p>PENCATATAN DAN PENDATAAN</p> <p>- Disimpan sebagai data elektronik dan manual</p>





SOP KONVERSI BAMA

No	Kegiatan	Pelaksanaan		Mutu Baku		Ket.	
		Tim Kerja	Ka.UPT/KPA	Kelengkapan	Waktu		Output
1	Mempelajari data hasil pemelaaan BAMA di pasaran yang perlu di konversi			<ul style="list-style-type: none"> - Rekap data ketersediaan BAMA di pasaran - ATK 	10 menit	Rekap data ketersediaan BAMA di pasaran	Data hasil pemelaaan BAMA di pasaran yang di dapatkan dari SOP Pemelaaan BAMA di Pasaran
2	Menginput data nama BAMA konversi, spesifikasi BAMA dan data berat bersih BAMA 1 penukar kedalam form konversi BAMA			<ul style="list-style-type: none"> - Form konversi BAMA - Daftar Bama Penukar Permenkumham 40/2017 - Perangkat Komputer - ATK - Internet - Data alternatif BAMA konversi 	120 menit	Daftar konversi BAMA	
3	Mengolah data pada daftar konversi BAMA			<ul style="list-style-type: none"> - Form Konversi BAMA - Rumus perhitungan berat bersih BAMA hasil konversi - Daftar faktor konversi berat bersih ke berat kotor - Kalkulator - Perangkat komputer - ATK 	60 menit	Daftar konversi BAMA	<ul style="list-style-type: none"> - Rumus perhitungan berat bersih BAMA hasil konversi = Besaruan penukar BAMA penunjang AKG di Permenkumham 40/2017 x berat bersih 1 Penukar dalam Daftar Bama Penukar Permenkumham 40/2017 - Rumus perhitungan berat kotor BAMA hasil konversi = faktor konversi berat bersih ke berat kotor
4	Menganalisa data konversi BAMA			<ul style="list-style-type: none"> - Data konversi BAMA - Perangkat komputer - ATK 	120 menit	Daftar konversi BAMA	
5	Menyampaikan daftar konversi BAMA			<ul style="list-style-type: none"> - Daftar konversi BAMA 	5 menit	Daftar konversi BAMA	
6	Memeriksa dan menyetujui daftar konversi BAMA		<ul style="list-style-type: none"> - Tidak 	<ul style="list-style-type: none"> - Daftar konversi BAMA - ATK 	60 menit	Daftar konversi BAMA	
7	Menginputkan hasil daftar konversi BAMA kepada PPK		<ul style="list-style-type: none"> - Ya 	<ul style="list-style-type: none"> - Daftar konversi BAMA - ATK 	10 menit	Daftar konversi BAMA	
8	Mengarsipkan daftar konversi BAMA			<ul style="list-style-type: none"> - Daftar konversi BAMA 	5 menit	Daftar konversi BAMA	



SOP PENYUSUNAN DOKUMEN PERENCANAAN MENU

 <p>KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA DIREKTORAT JENDERAL PEMASYARAKATAN</p>	<p>NOMOR SOP : PAS - 09.01.02.02 Tahun 2021 TANGGAL PEMBUATAN : 26 Januari 2021 TANGGAL REVISI : TANGGAL EFEKTIF : DISAHKAN OLEH : Direktur Jenderal Pemasyarakatan  Drs. Reynhard Silitonga, S.H., M.H.</p>
<p>NAMA SOP : SOP PENYUSUNAN DOKUMEN PERENCANAAN MENU</p>	
<p>KUALIFIKASI PELAKSANA :</p> <ol style="list-style-type: none"> Pernah mengikuti pendidikan dan pelatihan pengadaan barang/jasa pemerintah 	
<p>DASAR HUKUM</p> <ol style="list-style-type: none"> Peraturan presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana Peraturan Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Nomor 7 Tahun 2018 tentang Pedoman Perencanaan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah 	
<p>KETERKAITAN</p> <ol style="list-style-type: none"> SOP Survei Kepuasan terhadap Menu Makanan yang diolah oleh dapur SOP Pemetaan Ketersediaan BAMA di pasaran SOP Pemetaan Ketersediaan Peralatan Masak SOP Pemetaan Keterampilan Petugas di Bidang Tata Boga SOP Konversi BAMA 	<p>PERALATAN/PERLENGKAPAN :</p> <ol style="list-style-type: none"> Form kerangka menu Form daftar menu Form daftar kebutuhan BAMA 1 tahun Perangkat komputer ATK
<p>PERINGATAN</p> <p>Apabila SOP ini tidak dilaksanakan maka penyusunan kerangka acuan teknis (KAK) pengadaan BAMA tidak sesuai dengan kebutuhan dan kebiasaan makan setempat</p>	<p>PENCATATAN DAN PENDATAAN</p> <p>- Disimpan sebagai data elektronik dan manual</p>

SOP PENYUSUNAN DOKUMEN PERENCANAAN MENU

NO	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		TIM KERJA	PPK	KA. LPT/ KPA	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Menyampaikan data - Hasil survei kepuasan - Pemetaan ketersediaan BAMA di pasar/konversi BAMA - Ketersediaan peralatan masak di dapur - Pemetaan keterampilan pelugas dapur di bidang tata boga - Daftar konversi BAMA				- Perangkat komputer - ATK	1 hari	- Data hasil survei kepuasan bama di pasaran - Data pemetaan ketersediaan peralatan masak di dapur - Data pemetaan keterampilan pelugas dapur di bidang tata boga - Data daftar konversi bama	
2	Menyusun kerangka menu, daftar menu dan daftar kebutuhan BAMA 1 tahun berdasarkan data hasil survei kepuasan, pemetaan ketersediaan bama di pasaran, ketersediaan peralatan masak di dapur, pemetaan keterampilan pelugas dapur di bidang tata boga dan daftar konversi bama				- Form kerangka menu, - Form daftar menu dan daftar kebutuhan BAMA 1 tahun - Perangkat komputer - ATK	1 minggu	- Kerangka menu, - Daftar menu dan daftar kebutuhan BAMA 1 tahun	
3	Menyampaikan kerangka menu, daftar menu dan daftar kebutuhan BAMA 1 tahun				- Kerangka menu, - Daftar menu dan daftar kebutuhan BAMA 1 tahun - ATK	10 menit	- Kerangka menu, - Daftar menu dan daftar kebutuhan BAMA 1 tahun	
4	Memeriksa dan menyetujui kerangka menu, daftar menu dan daftar kebutuhan BAMA sebagai dokumen perencanaan menu				- Daftar kebutuhan BAMA - Kerangka menu - Daftar menu - ATK	30 menit	Dokumen perencanaan menu	
5	Menerima dokumen perencanaan menu pengadaaan BAMA				- Dokumen perencanaan menu - Perangkat komputer - Jaringan internet	5 menit	Dokumen perencanaan menu	
6	Menginput dokumen perencanaan menu ke dalam aplikasi pengadaaan				- Dokumen perencanaan menu - Perangkat komputer - Jaringan internet	10 menit	Dokumen perencanaan menu	
7	Mengarsipkan dokumen perencanaan menu				- Dokumen perencanaan menu - Perangkat komputer - Jaringan internet - Hardisk	10 menit	Dokumen perencanaan menu	





PENUTUP

Dengan tersusunnya buku standar menu makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana diharapkan bisa menjadi pedoman Petugas Pemasarakatan dalam merencanakan menu makanan yang akan disajikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana, kemudian memvariasikan makanan dan mempertahankan cita rasa sehingga dapat mencegah kebosanan terhadap menu makanan yang disajikan.

Buku standar ini adalah turunan regulasi dari Peraturan Menteri Hukum dan HAM Nomor 40 Tahun 2017 bagian perencanaan menu yang termuat di dalam lampiran Peraturan Menteri.

Semoga buku standar ini dapat memberikan manfaat dalam meningkatkan kualitas layanan pemberian makanan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana di Rutan/LPKA/Lapas seluruh Indonesia.





LAMPIRAN





ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) BERDASARKAN PERMENKUMHAM 40 TAHUN 2017



PRIA DEWASA

2345 kalori



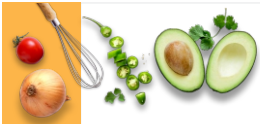
WANITA DEWASA

1995 kalori



ANAK

2240 kalori



FORM SK TIM



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN (KEPALA RUTAN/LPKA/LAPAS)

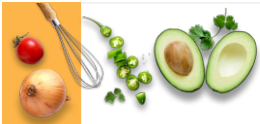
NOMOR TAHUN.....

TENTANG

PEMBENTUKAN TIM KERJA PERENCANAAN MENU
BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA
(NAMA RUTAN/LPKA/LAPAS)

(KEPALA RUTAN/LPKA/LAPAS),

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka meningkatkan layanan pemberian makan dan minum bagi Tahanan/Anak/Narapidana di Rutan/LPKA/Lapas sehingga sesuai dengan standar;
- b. Bahwa berdasarkan pertimbangan sebagai mana dimaksud dalam huruf a, perlu menetapkan Keputusan (Kepala Rutan/LPKA/Lapas) tentang Pembentukan Tim Kerja Perencanaan Menu bagi Tahanan/Anak/Narapidana (Nama Rutan/LPKA/Lapas);
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasarakatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1995 Nomor 77);
2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1999 tentang Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasarakatan

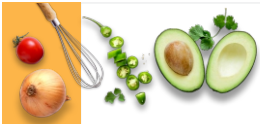


(Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 69);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Wewenang Tugas dan Tanggungjawab Perawatan Tahanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 112);
5. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana (Berita Negara Republik Indonesia Nomor 249 Tahun 2018);
6. Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan Nomor PAS-02.OT.02.02 TAHUN 2021 tentang Standar Menu Makanan bagi Tahanan/Anak/Narapidana;

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : KEPUTUSAN (KEPALA RUTAN/LPKA/LAPAS) TENTANG PEMBENTUKAN TIM KERJA PERENCANAAN MENU BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA (NAMA RUTAN/LPKA/LAPAS)
- KESATU : Menetapkan Tim Kerja Perencanaan Menu bagi Tahanan/Anak/Narapidana (Nama Rutan/LPKA/Lapas) dengan susunan keanggotaan sebagaimana tersebut dalam Lampiran Keputusan ini, yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan (Kepala Rutan/LPKA/Lapas) ini.
- KEDUA : Tim Kerja Perencanaan Menu sebagai mana dimaksud dalam diktum KESATU, mempunyai tugas :
- a. melakukan survei kepuasan Tahanan/Anak/Narapidana terhadap menu makanan yang disajikan dari dapur Rutan/LPKA/Lapas.
 - b. melakukan pemetaan ketersediaan bahan makanan di pasaran.
 - c. melakukan pemetaan ketersediaan alat memasak di Dapur Rutan/LPKA/Lapas.
 - d. melakukan pemetaan keterampilan petugas dapur di bidang tata boga.
 - e. membuat daftar konversi bahan makanan.
 - f. melaksanakan poin a – e sebagaimana tertuang dalam program kerja dan jadwal kegiatan terlampir.



- KETIGA** : Tim Kerja Perencanaan Menu melaksanakan tugas sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam satu tahun, dan bertanggung jawab kepada (Kepala Rutan/LPKA/Lapas).
- KEEMPAT** : Segala biaya yang timbul akibat ditetapkannya Keputusan ini, dibebankan pada Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran Rutan/LPKA/Lapas.
- KELIMA** : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan catatan apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan, akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.
- KEENAM** : Keputusan ini disampaikan kepada yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di,
Pada tanggal

KEPALA RUTAN/LPKA/LAPAS,

ttd,

NAMA LENGKAP
NIP.

Tembusan :

1. Sekretaris Jenderal Kementerian Hukum dan HAM
cq. Kepala Biro BMN;
2. Direktur Jenderal Pemasarakatan
cq. Direktur Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi;
3. Inspektorat Jenderal Kementerian Hukum dan HAM;
4. Kepala Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM;
5. ysb.



LAMPIRAN KEPUTUSAN (KEPALA
RUTAN/LPKA/LAPAS) TENTANG
PEMBENTUKAN TIM KERJA PERENCANAAN
MENU BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA
(NAMA RUTAN/LPKA/LAPAS)
NOMOR :
TANGGAL :

SUSUNAN TIM KERJA PERENCANAAN MENU
BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA
(NAMA RUTAN/LPKA/LAPAS)

Penanggung Jawab : Kepala Rutan/LPKA/Lapas
Ketua : Struktural yang membawahi Penyelenggaraan Makanan
Anggota : 1.
2.
3.
4.
5.
6.

KEPALA RUTAN/LPKA/LAPAS,

ttd,

NAMA LENGKAP
NIP.

Contoh Pengisian Anggota

1. Petugas Dapur
2. Petugas Keamanan
3. PPK
4. Petugas TU
5. Petugas Perawatan
6. Petugas Kepegawaian



LAMPIRAN KEPUTUSAN (KEPALA
 RUTAN/LPKA/LAPAS) TENTANG PEMBENTUKAN
 TIM KERJA PERENCANAAN MENU BAGI
 TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA (NAMA
 RUTAN/LPKA/LAPAS)
 NOMOR :
 TANGGAL :

PROGRAM KERJA DAN JADWAL KEGIATAN
 TIM KERJA PERENCANA MENU BAGI TAHANAN/ANAK/NARAPIDANA
 (NAMA RUTAN/LPKA/LAPAS)

No	Program Kerja	Jadwal Kegiatan												
		Nama Bulan				Nama Bulan								
		Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4	Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4					
1.	melakukan survei kepuasan Tahanan/Anak/Narapidana terhadap menu makanan yang disajikan dari dapur Rutan/LPKA/Lapas.													
2.	melakukan pemetaan ketersediaan bahan makanan di pasaran.													
3.	melakukan pemetaan ketersediaan alat memasak													







FORM LEMBAR SURVEI KEPUASAN

Formulir 1.





LEMBAR SURVEI KEPUASAN TAHANAN/ANAK/ NARAPIDANA TERHADAP MENU MAKANAN YANG DISAJIKAN OLEH DAPUR RUTAN/LPKA/LAPAS

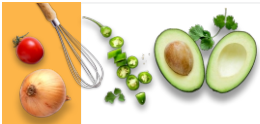
Contreng pada wajah yang menggambarkan penilaian anda.

Apa Pendapat Saudara terhadap **Cita Rasa** Menu Makanan yang disajikan oleh Dapur? :

			
Tidak Suka	Biasa Saja	Suka	Sangat Suka

Apa Pendapat Saudara terhadap **Penampilan** Menu Makanan yang disajikan oleh Dapur? :

			
Tidak Suka	Biasa Saja	Suka	Sangat Suka



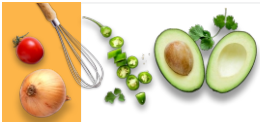
FORM PENGOLAHAN DATA HASIL SURVEI KEPUASAN

WILAYAH :
Nama UPT Pemasyarakatan :
Tanggal Pelaksanaan Survei :

Nomor Responden	Indikator Cita Rasa			Indikator Penampilan			Gabungan 2 Indikator
	Skor	Jumlah Item	Rata-rata Cita Rasa	Skor	Jumlah Item	Rata-rata Penampilan	
1	2	3	4	5	6	7	8
1		0	0		0	0	
2		0	0		0	0	
3		0	0		0	0	
4		0	0		0	0	
5		0	0		0	0	
6		0	0		0	0	
7		0	0		0	0	
8		0	0		0	0	
9		0	0		0	0	
10		0	0		0	0	
11		0	0		0	0	
12		0	0		0	0	
13		0	0		0	0	
14		0	0		0	0	
15		0	0		0	0	
16		0	0		0	0	
17		0	0		0	0	
18		0	0		0	0	
19		0	0		0	0	
20		0	0		0	0	
21		0	0		0	0	
22		0	0		0	0	
23		0	0		0	0	
24		0	0		0	0	
25		0	0		0	0	
26		0	0		0	0	
27		0	0		0	0	
28		0	0		0	0	
29		0	0		0	0	
30		0	0		0	0	
dst		0	0		0	0	
Jumlah Data		0	0		0	0	
Rata-rata		0.00	0.00		0.00	0.00	0.00
Indeks			0.00			0.00	0.00
							Kategori

Ketua Tim Survei,

Nama
NIP.



CARA PENGISIAN FORM PENGOLAHAN DATA HASIL SURVEI KEPUASAN

Kolom 2 dan 5: Skor 0 Diberikan ketika Tahanan/Anak/Narapidana **TIDAK MENCENTANG** gambar (golput);
Skor 1 Diberikan ketika Tahanan/Anak/Narapidana mencentang gambar **TIDAK SUKA**;
Skor 2 Diberikan ketika Tahanan/Anak/Narapidana mencentang gambar **BIASA SAJA**;
Skor 3 Diberikan ketika Tahanan/Anak/Narapidana mencentang gambar **SUKA**;
Skor 4 Diberikan ketika Tahanan/Anak/Narapidana mencentang gambar **SANGAT SUKA**;

Kolom 3 dan 6: Apabila Kolom 2 dan 5 diberi skor antara 1 - 4, maka input angka;
Apabila Kolom 2 dan 5 diberi skor 0, maka input angka 0

Kolom 4 : $\frac{\text{Kolom 2}}{\text{Kolom 3}}$, dengan syarat Kolom 3 telah diinput angka 1

Kolom 7 : $\frac{\text{Kolom 5}}{\text{Kolom 6}}$, dengan syarat kolom 6 telah diinput angka 1

Kolom Jumlah Data Terisi : Diisi dengan menjumlahkan Jumlah Item
Kolom Rata-rata : Diisi dengan menjumlahkan seluruh Skor yang terisi ÷ Jumlah Data Terisi
Kolom Rata-Rata Gabungan 2 Indikator : Menjumlahkan Rata-rata Kedua Indikator ÷ 2
Kolom Kepuasan Indeks : Hasil Kolom Rata-Rata × 25
Kolom Kategori : Terjemahan Hasil Survei Kepuasan yang diterjemahkan dari Kolom Kepuasan Indeks Gabungan 2 Indikator, dengan Ketentuan :
- Indeks Kepuasan Gabungan <65,00 = Tidak Baik
- Indeks Kepuasan Gabungan ≥65,00 dan ≤76,60 = Kurang Baik
- Indeks Kepuasan Gabungan >76,00 dan ≤88,30 = Baik
- Indeks Kepuasan Gabungan >88,30 dan ≤100,00 = Sangat Baik



FORM PEMETAAN KETERSEDIAAN BAMA DI PASARAN

: Kantor Wilayah
 : Nama UPT
 : Kondisi Geografis
 : Tahun Pengadaan
 : Tanggal Pemetaan
 : Harga Perkiraan
 : Nama Pasar A
 : Nama Pasar B
 : Nama Pasar C

Bahan Makanan Sesuai Permenkumham Nomor 40 Tahun 2017				Alternatif Bahan Makanan Konversi						
Nama BAMA	Satuan	Ketersediaan BAMA		Nama BAMA	Harga Perkiraan					
		Langka	Tidak Frekuensi Pemberian		Keterangan	Harga Pasar A/Kg	Spesifikasi	Harga Pasar B/Kg	Spesifikasi	Harga Dinas Perdagangan / Kg
1	Beras	kg								
2	Ubi/ketela	kg								
3	Daging Sapi	kg								
4	Ikan Segar	kg								
5	Ayam Ras/Boiler	kg								
6	Ikan Kering	kg								
7	Telur Ayam Ras	butir								
8	Tempe	kg								
9	Tahu	kg								
10	Kacang Ijo	kg								
11	Kacang-kacangan	kg								
12	Kelapa Daging	kg								
13	Sayuran Segar	kg								
14	Bumbu Segar	kg								
15	Garam dapur	kg								
16	Gula pasir	kg								
17	gula kelapa/aren	kg								
18	Minyak Goreng	liter								
19	Buah-buahan	kg								
20	Recehan sambal	kg								
21	Keccap	kg								
22	Air Minum	liter								
23	Gas	kg								
24	Minyak Tanah	liter								
25	Kayu Bakar									

Catatan
 Alternatif BAMA berpedoman pada Daftar BAMA Penukar yang termuat dalam Permenkumham No 40 Tahun 2017



FORM PEMETAAN KETERSEDIAAN PERALATAN MEMASAK

Nama UPT :
Tanggal Inventaris :

NO	NAMA PERALATAN	KETERSEDIAAN		SUMBER PEROLEHAN *)			KONDISI PERALATAN			USULAN	KETERANGAN	
		ADA	TIDAK ADA	HIBAH	PENGADAAN DITJEN PAS	DIPA SATKER	TIDAK BISA DIPAKAI (RUSAK BERAT)	RUSAK	MASIH BISA DIPAKAI (RUSAK RINGAN)			
									BAIK			
1	APD di area dapur											
2	Pisau dapur (pisau memotong sayur, pisau memotong daging, pisau memotong ikan, pisau mengupas kulit)											
3	Alas potong/talenan (talenan untuk sayur/buah, talenan untuk ikan dan talenan untuk daging)											
4	Baskom											
5	Blender											
6	APD di Area Dapur											
7	Kompor/tungku memasak											
8	Dandang											
9	Wajan											
10	Panci Sayur											
11	Mesin Parutan Kelapa											
12	Saringan Kelapa											
13	Soder/sutil/spatula											
14	Serok/saringan											
15	Sendok Sayur											
16	Steamer											
17	Rice Cooker											
18	Baskom											
19	APAR (alat pemadam kebakaran)											
20	Alat Makan/Ompreng											

Petugas Inventaris

Mengetahui,
Kepala UPT Pemasyarakatan

Nama
NIP

Nama
NIP



INSTRUMEN WAWANCARA JURU MASAK (COOKER)



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA

KANTOR WILAYAH KEMENTERIAN HUKUM DAN HAM ...

Alamat

Telepon Faksimili

Laman:, Email:

INSTRUMEN WAWANCARA KETERAMPILAN PETUGAS DAPUR DI BIDANG TATA BOGA

JURU MASAK (COOKER)

Hari/Tanggal :

Nama :

NIP : (jika ada).....

Jabatan : PNS/Tamping Dapur

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Petugas dapat mengidentifikasi bahan makanan, bumbu dan alat yang disiapkan oleh Asisten Juru Masak		
2	Petugas dapat mengolah/ memasak BAMA beras menjadi nasi atau nasi berbumbu (nasi uduk/nasi kuning/nasi liwet)		
3	Petugas dapat mengolah/memasak lauk hewani seperti ikan, daging dan unggas		
4	Petugas dapat mengolah/ memasak lauk nabati seperti tahu, tempe dan kacang-kacangan		
5	Petugas dapat mengolah/ memasak BAMA sayur-sayuran		
6	Petugas dapat mengolah/ memasak snack/makanan selingan menjadi bervariasi		
7	Petugas mendapatkan pembinaan tentang penerapan hygiene sanitasi makanan		
8	Petugas sudah mendapatkan pelatihan tata boga		
Total Skor Jawaban "Ya"			
% Skor Jawaban "Ya"			

Catatan :

1. Petugas Dapur yang di wawancarai sebanyak 2 – 3 orang;
2. Jawaban "Ya" = Skor 1
3. Jawaban "Tidak" = Skor 0
4. $\% \text{ Skor Jawaban YA} = \frac{\text{Total Skor Jawaban "Ya"}}{8} \times 100\%$

Pewawancara :
Nama Jabatan

Nama
NIP

Keterangan :

**Persentase Penilaian 70% : Standar minimal keterampilan
Juru Masak**



INSTRUMEN WAWANCARA ASISTEN JURU MASAK (COOK HELPER)



KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIC INDONESIA
KANTOR WILAYAH KEMENTERIAN HUKUM DAN HAM ...

Alamat
Telepon Faksimili
Laman:, Email:

INSTRUMEN WAWANCARA KETERAMPILAN PETUGAS DAPUR DI BIDANG TATA BOGA

ASISTEN JURU MASAK (COOK HELPER)

Hari/Tanggal :
 Nama :
 NIP : (jika ada)
 Jabatan : PNS/Tamping Dapur

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Petugas dapat menyiapkan alat masak yang akan digunakan		
2	Petugas dapat membersihkan BAMA dengan teknik yang benar		
3	Petugas dapat mengupas, menyiangi dan memotong BAMA yang akan dimasak		
4	Petugas dapat menyiapkan bumbu berdasarkan arahan Juru Masak		
5	Petugas dapat menyajikan BAMA buah-buahan dengan benar		
6	Petugas dapat menyajikan makanan matang ke dalam alat makan/ompreng		
7	Petugas mendapatkan pembinaan tentang penerapan hygiene sanitasi makanan		
8	Petugas sudah mendapatkan pelatihan tata boga		
Total Skor Jawaban "Ya"			
% Skor Jawaban "Ya"			

Catatan :

1. Petugas Dapur yang di wawancarai sebanyak 2 – 3 orang;
2. Jawaban "Ya" = Skor 1
3. Jawaban "Tidak" = Skor 0
4. $\% \text{ Skor Jawaban YA} = \frac{\text{Total Skor Jawaban "Ya"}}{8} \times 100\%$

Pewawancara :
Nama Jabatan

Nama
NIP

Keterangan :

Persentase Penilaian 70% : Standar minimal keterampilan Asisten Juru Masak



FORM REKAP HASIL WAWANCARA JURU MASAK (COOKER)

REKAP DATA HASIL WAWANCARA KETERAMPILAN PETUGAS DAPUR DI BIDANG TATA BOGA

JURU MASAK (COOKER)

No	Pertanyaan	Petugas Dapur 1	Petugas Dapur 2	Petugas Dapur 3	% Per Indikator
1	Petugas dapat mengidentifikasi bahan makanan, bumbu dan alat yang disiapkan oleh Asisten Juru Masak				
2	Petugas dapat mengolah/memasak BAMA beras menjadi nasi atau nasi berbumbu (nasi uduk/nasi kuning/nasi liwet)				
3	Petugas dapat mengolah/memasak lauk hewani seperti ikan, daging dan unggas				
4	Petugas dapat mengolah/memasak lauk nabati seperti tahu, tempe dan kacang-kacangan				
5	Petugas dapat mengolah/memasak BAMA sayur-sayuran				
6	Petugas dapat mengolah/memasak snack/makanan selingan menjadi bervariasi				
7	Petugas mendapatkan pembinaan tentang penerapan hygiene sanitasi makanan				
8	Petugas sudah mendapatkan pelatihan tata boga				
Total Skor Jawaban "Ya"					
% Skor Jawaban "Ya"					
Rata-Rata % Keterampilan Asisten Juru Masak					

Catatan :

- Kolom Petugas Dapur diisi dengan Skor 1 apabila Jawaban "YA" dan Skor 0 apabila Jawaban "TIDAK"
- % Skor Jawaban "YA" Masing-Masing Petugas Dapur** = $\frac{\text{Total Skor Jawaban "Ya"}}{8} \times 100\%$
- Rata - Rata % Keterampilan Juru Masak** = $\frac{\text{Jumlah \% Skor Jawaban "Ya" dari ketiga Petugas Dapur}}{\text{Jumlah Petugas Dapur yang diwawancara}} \times 100\%$
- % Per Indikator adalah Nilai % Rata - rata dari Setiap Indikator dari Petugas Dapur yang diwawancara**
- % Per Indikator** = $\frac{\text{Jumlah Skor Jawaban "YA" dari Petugas Dapur yang diwawancara}}{\text{Jumlah Petugas Dapur yang diwawancara}} \times 100\%$



FORM REKAP HASIL WAWANCARA ASISTEN JURU MASAK (COOK HELPER)

REKAP DATA HASIL WAWANCARA
KETERAMPILAN PETUGAS DAPUR DI BIDANG TATA BOGA

ASISTEN JURU MASAK (COOK HELPER)

No.	Pertanyaan	Petugas Dapur 1	Petugas Dapur 2	Petugas Dapur 3	% Per Indikator
1	Petugas dapat menyiapkan alat masak yang akan digunakan				
2	Petugas dapat membersihkan BAMA dengan teknik yang benar				
3	Petugas dapat mengupas, menyangi dan memotong BAMA yang akan dimasak				
4	Petugas dapat menyiapkan bumbu berdasarkan arahan Juru Masak				
5	Petugas dapat menyajikan BAMA buah-buahan dengan benar				
6	Petugas dapat menyajikan makanan matang ke dalam alat makan/ompreng				
7	Petugas mendapatkan pembinaan tentang penerapan hygiene sanitasi makanan				
8	Petugas sudah mendapatkan pelatihan tata boga				
Total Skor Jawaban "Ya"					
% Skor Jawaban "Ya"					
Rata-Rata % Keterampilan Asisten Juru Masak					

Catatan :

- Kolom Petugas Dapur diisi dengan Skor 1 apabila Jawaban "YA" dan Skor 0 apabila Jawaban "TIDAK"
- % Skor Jawaban "YA" Masing-Masing Petugas Dapur = $\frac{\text{Total Skor Jawaban "Ya"}}{\text{Jumlah Petugas Dapur yang diwawancara}} \times 100\%$
- Rata – Rata % Keterampilan Juru Masak = $\frac{\text{Jumlah % Skor Jawaban "Ya" dari ketiga Petugas Dapur}}{\text{Jumlah Petugas Dapur yang diwawancara}} \times 100\%$
- % Per Indikator adalah Nilai % Rata – rata dari Setiap Indikator dari Petugas Dapur yang diwawancara
- % Per Indikator = $\frac{\text{Jumlah Skor Jawaban "Ya" dan Petugas Dapur yang diwawancara}}{\text{Jumlah Petugas Dapur yang diwawancara}} \times 100\%$

FORM KONVERSI BAMA

No	Kelompok Makanan	BAMA Semula	P	Semula (BAMA Sesuai dengan Permenkumham No 40)					Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan	Spesifikasi Bahan Makanan	Menjadi (BAMA Hasil Konversi berdasarkan Pemetaan Bahan Makanan di Pasaran)							
				B1	B2	B3	B4	B5			Satuan	B6	FK BDD	Satuan	Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan	Spesifikasi Bahan Makanan		
1.	Makanan Pokok	Beras Pria Dewasa	7	50	350	gram	350	gram	30	Kualitas medium, bersih, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kerikil, tidak terdapat kutu beras								
		Beras Wanita Dewasa	5	50	250	gram	250	gram										
		Beras Anak	6,4	50	320	gram	320	gram										
		Daging Sapi	1	35	35	gram	35	gram	5	Segar, sedikit urat/lemak, tidak berendang, daging tidak boleh lebih lama dari satu hari sesudah pemotongan								
2.	Lauk Hewani	Daging Ayam	1,25	40	50	gram	86	gram	8	Bersih, segar, muda, berat minimum 1 kg/ekor, tanpa isi, tidak sumtik air, kulit belum keras, halal								
		Ikan Kering	1	15	15	gram	21	gram	5	Bisa berupa ikan kering asin atau ikan kering tawar dengan spesifikasi kering dan bersih								
		Ikan Segar	1	40	40	gram	50	gram	6	Segar, berkilat, kenyal, tidak hancur, utuh, tidak bertormalin								
		Telur	1	1	1	butir	1	butir	6	Kulit bersih, tidak busuk, tidak retak, dalam 1 kg berisi ± 16 butir								
		Tempe	1	50	50	gram	50	gram	7	Tempe kedelai berkualitas baik, segar dan tidak busuk								
3.	Lauk Nabati	Tahu	1,1	100	110	gram	110	gram	7	Warna putih/kuning, segar, bersih, murni, padat, tidak hancur, mutu baik, tidak bergaram, tanpa formalin, kenyal, berat minimal 50 gram								
		Kacang-kacangan (Kacang Tanah/Kacang Merah)	1	20	20	gram	20	gram	6	Kacang Tanah : Kering, bersih, tua, terkupas, tidak hancur, tidak berjamur, tidak lengik Kacang Merah : Segar, utuh, bersih, tidak berakar								
		Sayuran Sawi	1	100	100	gram	115	gram	6	Segar, muda, berdaun lebar, tidak layu								
		Sayuran Kangkung	1	100	100	gram	167	gram	6	Segar, muda, batang berwarna putih, tanpa akar, bersih, berdaun lebar, dalam ikatan, panjang maksimum 30 cm								
4.	Sayuran	Sayuran Kol	1	100	100	gram	133	gram	6	Segar, muda, putih, bersih, padat, tidak berulat, utuh, jenis putih, minimum 750 grambonggol								
		Sayurung Daun Singkong	1	100	100	gram	100	gram	6	Segar, Tidak Layu								
		Sayuran Terong	1	100	100	gram	115	gram	6	Segar, Tidak Layu								
5.	Buah	Buah Pisang	1	50	50	gram	71	gram	5	Segar, masak, tidak busuk								
		Buah Semangka	1	180	180	gram	391	gram	5	Segar, masak, tidak busuk								
6.	Snack	UBI	1	135	135	gram	159	gram	10	Segar dan bersih								
		Kacang Hijau	0,8	25	20	gram	20	gram	5	Kering, bersih, tua, tidak berketu								



	Bumbu Segar	1	30	30	gram	30	gram	10	Segar, Baru, Tidak Bau										
	Kelapa Daging	2	30	30	gram	30	gram	10	Segar, muda, terkupas, tidak tengik dan basi, putih, baru										
	Garam Dapur	1	12	12	gram	12	gram	10	Garam Halus : Kering, bersih, 500 gr/pak, dengan merk dan nomor beryodium Garam Basa : Kering, bersih, beryodium, tidak expire, dengan merk dan nomor register beryodium										
	Gula Pasir	1	13	13	gram	13	gram	10	Kering, bersih, murni, dalam hegerilokal, tidak hancur, tidak menggumpal, tidak mangkak										
7.	Lainnya	1	6,5	6,5	gram	6,5	gram	10	Kering, tidak bersampah, kualitas super, tidak keropos, tanpa campuran										
	Minyak Goreng	1	105	105	milliliter	105	milliliter	10	Tidak tengik, dalam kemasan, 17 kg/drifgen, asil disegel, tidak isi ulang, tidak kadaluarsa, bersih, murni, tidak dicampur										
	Racikan Sambal	1	10	10	gram	10	gram	10	Segar, Baru, Tidak Bau										
	Kecap	1	12	12	milliliter	12	milliliter	10	Mutu nomor 1, manis, isi 620 ml/set, kualitas baik, tidak expire, dalam kemasan bersegel, murni										
	Air Minum	1	2	2	liter	2	liter	10	Layak dan aman										
	Gas	1	0,175	0,175	kg	0,175	kg	10	-										
	Minyak Tanah	1	0,45	0,45	liter	0,45	liter	10	-										
	Kayu Bakar	1	0,001	0,001	M3	0,001	M3	0	-										

KETERANGAN

- B1 : Berat Bersih BAMA (Semula) 1 Penukar dalam Daftar BAMA Penukar Permenkumham 40 Tahun 2017
 B2 : Berat Bersih BAMA yang dibutuhkan dalam memenuhi AKG di Permenkumham 40 Tahun 2017
 B3 : Berat Kotor BAMA yang dibutuhkan dalam memenuhi AKG di Permenkumham 40 Tahun 2017
 B4 : Berat Bersih BAMA (Konversi) 1 Penukar dalam Daftar BAMA Penukar Permenkumham 40 Tahun 2017
 B5 : Berat Bersih BAMA Hasil Konversi
 B6 : Berat Kotor BAMA Hasil Konversi
 P : Penukar

Rumus : B2 : B1
 Rumus P : P X B4
 Rumus B5 : B5 ÷ FK BDD
 Rumus B6 : B5 ÷ FK BDD



FORM KERANGKA MENU

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
	PAGI									
MP										
LH										
LN										
S										
B										
Sn										
	SIANG									
MP										
LH										
LN										
S										
Sb										
B										
	SORE									
Sn										
MP										
LH										
LN										
S										
Sb										

KETERANGAN

- MP : MENU POKOK
- LH : LAUK HEWANI
- LN : LAUK NABATI
- SN : SNACK
- S : SAYUR
- B : BUAH
- Sb : SAMBAL

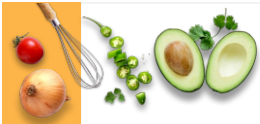


FORM DAFTAR MENU

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
	PAGI									
MP										
LH										
LN										
S										
B										
Sn										
	SIANG									
MP										
LH										
LN										
S										
Sb										
B										
	SORE									
Sn										
MP										
LH										
LN										
S										
Sb										

KETERANGAN

- MP : MENU POKOK
- LH : LAUK HEWANI
- LN : LAUK NABATI
- SN : SNACK
- S : SAYUR
- B : BUAH
- Sb : SAMBAL



CONTOH KASUS



PEMETAAN BAHAM MAKANAN LAPAS KELAS III BAA

Kantor Wilayah
: NTT
: Lapas Kelas III Baa
Nama UPT
: Pesisir/Kepulauan
Tahun Pengadaan
: Desember 2024
Nama Pengadaan
: Data Survei Harga Bahan Makanan Tahun 2020
Nama Pasar A
: Pasar A
Nama Pasar B
: Pasar B
Nama Pasar C
: Dinas Perdagangan

: NTT
: Lapas Kelas III Baa
Nama UPT
: Pesisir/Kepulauan
Tahun Pengadaan
: Desember 2024
Nama Pengadaan
: Data Survei Harga Bahan Makanan Tahun 2020
Nama Pasar A
: Pasar A
Nama Pasar B
: Pasar B
Nama Pasar C
: Dinas Perdagangan

Baham Makanan Sesuai Permenkumham Nomor 40 Tahun 2017		Ketersediaan BAMA				Alternatif Bahan Makanan Konversi				Harga Perkiraan	
Nama BAMA	Satuan	Langka	Tidak Langka	Frekuensi Pembelian	Keterangan	Nama BAMA	Harga Pasar A/Kg	Spesifikasi	Harga Pasar B/Kg	Spesifikasi	Harga Dinas Perdagangan / Kg
1 Beras	kg		v	30	Banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat	Beras	Rp 10.966.00	Berish, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kulu beras	Rp 9.800.00	Berish, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kulu beras	Rp 10.363.00
2 Ubi/Ketela	kg	v	v	10	Budidaya ubi/ketela sedikit	Ubi/Ketela	Rp 10.000.00	Segar dan berish	Rp 10.000.00	Segar dan berish	Rp 10.000.00
3 Daging Sapi	kg	v	v	5	Waktu pemotongan sapi dalam 10 hari hanya 3x	Daging Sapi	Rp 90.000.00	Segar, tidak berlendir, tidak mengandung bahan pengawet	-	Segar, tidak berlendir, tidak mengandung bahan pengawet	Rp 90.000.00
4 Ikan Segar	kg	v	v	6	Pada saat musim angin di akhir dan awal tahun terjadi kelangkaan ikan segar	Ikan Segar	Rp 40.000.00	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin	Rp 35.000.00	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin	Rp 37.500.00
5 Ayam Ras/Bolier	kg	v	v	8	Tidak ada peternakan ayam di Pulau Rote, BAMA dimport dari Kupang dan Surabaya	Ayam Ras/Bolier	Rp 55.000.00	Berish, segar, tanpa isi, tidak suntik air, kulit belum keras	Rp 60.000.00	Berish, segar, tanpa isi, tidak suntik air, kulit belum keras	Rp 72.500.00
6 Ikan Kering	kg	v	v	5	Pada saat musim angin di akhir dan awal tahun terjadi kelangkaan ikan kering.	Ikan Kering	Rp 25.000.00	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin	Rp 35.000.00	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin	Rp 37.500.00
7 Telur Ayam Ras butir	kg	v	v	6	Tidak ada peternakan ayam di Pulau Rote, dimport dari Kupang dan Surabaya yang tidak menyikat tempes.	Telur Ayam Ras	Rp 40.000.00	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin	Rp 22.000.00	Kering dan berish	Rp 23.500.00
8 Tempe	kg	v	v	7	Kebiasaan makan masyarakat setempat yang tidak menyikat tempes.	Tempe	Rp 30.000.00	Segar, tidak busuk	Rp 30.000.00	Segar, tidak busuk	Rp 30.000.00
9 Tahu	kg	v	v	7	Pada saat musim angin (akhir/awal tahun) adanya telangkaan BAMA.	Kacang-kacangan	Rp 28.000.00	Kacang Tanah : Kering, berish, tidak bejamur, tidak tengik Kacang Merah : Segar, utuh, berish	Rp 24.000.00	Kacang Tanah : Kering, berish, tidak bejamur, tidak tengik Kacang Merah : Segar, utuh, berish	Rp 26.000.00
10 Kacang ljo	kg	v	v	5	Tersedia di pasaran.	Tahu	Rp 25.000.00	Warna putih/kuning, segar, berish, tidak hancur, tanpa formalin	Rp 25.000.00	Warna putih/kuning, segar, berish, tidak hancur, tanpa formalin	Rp 25.000.00
					Pada saat musim angin (akhir/awal tahun) adanya kelangkaan BAMA, dieranakan BAMA dimport dari luar Pulau Rote.	Kacang-kacangan	Rp 28.000.00	Kacang Tanah : Kering, berish, tidak bejamur, tidak tengik Kacang Merah : Segar, utuh, berish	Rp 24.000.00	Kacang Tanah : Kering, berish, tidak bejamur, tidak tengik Kacang Merah : Segar, utuh, berish	Rp 26.000.00
						Kacang ljo	Rp 28.000.00	Kering, berish, tidak bekalu	Rp 24.000.00	Kering, berish, tidak bekalu	Rp 26.000.00



11	Kacang-kacangan	kg		v	6	Banyak dibudidayakan seperti kacang tiris, kacang merah.	Kacang-kacangan	Rp 28.000,00	Kacang Tanah : Kering, bersih, tidak bejamur, tidak tengik Kacang Merah : Segar, utuh, bersih	Rp 24.000,00	Kacang Tanah : Kering, bersih, tidak bejamur, tidak tengik Kacang Merah : Segar, utuh, bersih	Rp 26.000,00
12	Kelapa Daging	kg	v	10	Tersedia di pasaran		Kelapa Daging	Rp 8.000,00	Segar, tidak tengik dan basi, baru	Rp 8.000,00	Segar, tidak tengik dan basi, baru	Rp 8.000,00
13	Sayuran Segar	kg	v	30	Sayuran yang tersedia sawi, kangkung, terong, kol dan daun singlong		Sayuran Segar	Rp 13.000,00	Segar dan Tidak Layu	Rp 10.000,00	Segar dan Tidak Layu	Rp 11.500,00
14	Bumbu Segar	kg	v	10	Tersedia di pasaran	Banyak tersedia di pasaran;	Bumbu Segar	Rp 21.000,00	Segar, Baru, Tidak Bau	Rp 20.000,00	Segar, Baru, Tidak Bau	Rp 20.500,00
15	Garam dapur	kg	v	10	Pada saat musim anjini (awal/akhir tahun) adanya kelangkaan BAMA, dikarenakan BAMA diimpor dari luar Pulau Rote sehingga harga menjadi mahal.		Garam dapur	Rp 8.000,00	Garam Halus, Kering, bersih, dengan merk dan nomor beryodium	Rp 7.000,00	Garam Halus, Kering, bersih, dengan merk dan nomor beryodium	Rp 7.500,00
16	Gula pasir	kg	v	10	Pada saat musim anjini (awal/akhir tahun) adanya kelangkaan BAMA, dikarenakan BAMA diimpor dari luar Pulau Rote sehingga harga menjadi mahal.		Gula pasir	Rp 22.000,00	Kering, bersih, dalam negeri/lokal, tidak menggumpal, tidak mangkak	Rp 22.000,00	Kering, bersih, dalam negeri/lokal, tidak menggumpal, tidak mangkak	Rp 22.000,00
17	Gula kelapa/aren	kg	v	10	Banyak tersedia di pasaran;		Gula kelapa/aren	Rp 20.000,00	Kering, tidak bersampah, tidak keropos	Rp 18.000,00	Kering, tidak bersampah, tidak keropos	Rp 19.000,00
18	Minyak Goreng	kg	v	10	Pada saat musim anjini (awal/akhir tahun) adanya kelangkaan BAMA, dikarenakan BAMA diimpor dari luar Pulau Rote sehingga harga menjadi mahal.		Minyak Goreng	Rp 17.000,00	Tidak tengik, tidak kadaluarsa, bersih, tidak dicampur	Rp 17.000,00	Tidak tengik, tidak kadaluarsa, bersih, tidak dicampur	Rp 17.000,00
19	Buah-buahan	kg	v	10	Buah yang tersedia pisang, pepaya dan semangka		Buah-buahan	Rp 25.000,00	Segar, masak, tidak busuk	Rp 20.000,00	Segar, masak, tidak busuk	Rp 22.500,00
20	Racklan sambal	kg	v	10	Tersedia di pasaran		Racklan sambal	Rp 18.000,00	Segar, Baru, Tidak Bau	Rp 17.000,00	Segar, Baru, Tidak Bau	Rp 17.500,00
21	Kecap	kg	v	10	Banyak tersedia di pasaran;		Kecap	Rp 32.000,00	Manis, tidak expire	Rp 32.000,00	Manis, tidak expire	Rp 32.000,00
22	Air Minum Gas	liter	v	10	Tersedia di pasaran		Air Minum Gas	Rp 526,00	Layak dan aman	Rp 260,00	Layak dan aman	Rp 393,00
23	Minyak Tanah	kg	v	10	Tersedia di pasaran		Minyak Tanah	Rp 7.000,00		Rp 7.000,00		Rp 7.000,00
25	Kayu Bakar		-	-			Kayu Bakar	-		-		-

Catatan
Alternatif BAMA berpedoman pada Daftar BAMA Penakar yang termuat dalam Permenkumham No 40 Tahun 2017

DAFTAR KONVERSI BAHAM MAKANAN LAPAS KELAS III BAA

No	Kelompok Makanan	BAMA Semula	P	Semula (BAMA Sesuai dengan Permenkumham No 40)					Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan	Spesifikasi Bahan Makanan	BAMA Menjadi (Konversi)	Menjadi (BAMA Hasil Konversi berdasarkan Pemetaan Bahan Makanan di Pasaran)				
				B1	B2	B3	B4	B5				FK BDD	B6	Satuan	Frekuensi Penggunaan Bahan Makanan	Spesifikasi Bahan Makanan
1.	Makanan Pokok	Beras Piri Dewasa	7	50	350 gram	350 gram	30	Beras	Kualitas medium, bersih, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat keritik, tidak terdapat kutu beras	Beras	50	350 gram	100	350 gram	30	Bersih, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kutu beras
		Beras Wanita Dewasa	5	50	250 gram	250 gram	30	Daging Sapi	Segar, sedikit urat/flemak, tidak berendrik, tidak mengandung bahan pengawet, kondisi daging tidak boleh lebih lama dari satu hari sesudah pemotongan	Daging Sapi	35	35 gram	100	35 gram	3	Segar, tidak berendrik, tidak mengandung bahan pengawet
		Beras Anak	6,4	50	320 gram	320 gram	30	Ikan Segar	Ikan Segar	Ikan Segar	40	40 gram	80	50 gram	1	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin
2.	Lauk Hewani	Daging Sapi	1	35	35 gram	35 gram	5	Daging Ayam	Segar, sedikit urat/flemak, tidak berendrik, tidak mengandung bahan pengawet, kondisi daging tidak boleh lebih lama dari satu hari sesudah pemotongan	Daging Ayam	40	50 gram	80	86 gram	5	Bersih, segar, tanpa isi, tidak sumtik air, kulit belum keras
		Daging Ayam	1,25	40	50 gram	86 gram	8	Ikan Segar	Bersih, segar, muda, berat minimum 1 kg/ekor, tanpa isi, tidak sumtik air, kulit belum keras, halal	Ikan Segar	40	50 gram	80	83 gram	2	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin
		Ikan Kering	1	15	15 gram	21 gram	5	Ikan Kering	Bisa berupa ikan kering asin atau ikan kering tawar dengan spesifikasi kering dan bersih	Ikan Kering	15	15,8 gram	70	27 gram	1	Bisa berupa ikan kering asin atau ikan kering tawar dengan spesifikasi kering dan bersih
3.	Laik Nabati	Ikan Segar	1	40	40 gram	50 gram	6	Ikan Segar	Segar, berkilat, tenyak, tidak hancur, utuh, tidak berformalin	Ikan Segar	40	40 gram	80	50 gram	6	Segar, tidak hancur, utuh, tidak berformalin
		Telur	1	1	1 butir	1 butir	6	Telur	Kulit bersih, tidak busuk, tidak retak, dalam 1 kg berisi ± 16 butir	Telur	1	1 butir	100	1 butir	6	Tidak busuk, tidak retak
		Tempe	1	50	50 gram	50 gram	7	Tempe	Tempe kedelai berkualitas baik, segar dan tidak busuk	Tempe	50	50 gram	100	50 gram	3	Segar, tidak busuk
4.	Sayuran	Tahu	1,1	100	110 gram	110 gram	7	Tahu	Warna putih/kuning, segar, bersih, murni, padat, tidak hancur, mutu baik, tidak bergaram, tanpa formalin, kenyal, berat minimal 50 gram	Tahu	100	110 gram	100	110 gram	4	Warna putih/kuning, segar, bersih, tidak hancur, tanpa formalin
		Kacang-kacangan (Kacang Tanah/ Kacang Merah)	1	20	20 gram	20 gram	6	Kacang Tanah	Kacang Tanah : Kering, bersih, tua, terkupasi, tidak hancur, tidak berjamur, tidak tengik	Kacang Tanah	20	22 gram	100	22 gram	1	Kering, bersih, tidak berjamur, tidak tengik
		Sayuran Sawi	1	100	100 gram	115 gram	6	Sayuran Sawi	Kacang Merah : Segar, utuh, bersih, tidak berakar	Kacang Merah	25	20 gram	100	20 gram	5	Kering, bersih, tidak berjamur, tidak tengik
5.	Buah	Sayuran Kangkung	1	100	100 gram	167 gram	6	Sayuran Kangkung	Segar, muda, berdaun lebar, tidak layu, tidak ada, berakar, berdaun lebar, dalam ikatan, segar, tidak busuk, 30	Sayuran Kangkung	100	100 gram	60	167 gram	6	Segar, dalam ikatan, tidak layu
		Sayuran Koli	1	100	100 gram	133 gram	6	Sayuran Koli	Segar, tidak busuk, padat, tidak berendrik, utuh, jenis putih, minimum 750 gram/bongkol	Sayuran Koli	100	100 gram	75	133 gram	6	Segar, tidak berendrik
		Sayuran Daun Singkong	1	100	100 gram	100 gram	6	Sayuran Daun Singkong	Segar, tidak layu	Sayuran Daun Singkong	100	100 gram	100	100 gram	6	Segar, Tidak Layu
6.	Snack	Sayuran Terong	1	100	100 gram	115 gram	6	Sayuran Terong	Segar, tidak layu	Sayuran Terong	100	100 gram	87	115 gram	6	Segar, Tidak Layu
		Buah Pisang	1	180	180 gram	391 gram	5	Buah Pisang	Segar, masak, tidak busuk	Buah Pisang	50	50 gram	70	71 gram	5	Segar, masak, tidak busuk
		Buah Semangka	1	135	135 gram	159 gram	10	Buah Semangka	Segar, masak, tidak busuk	Buah Semangka	180	180 gram	46	391 gram	5	Segar, masak, tidak busuk
6.	Snack	Ubi	1	135	135 gram	159 gram	10	Ubi	Segar dan bersih	Ubi	135	135 gram	85	159 gram	10	Segar dan bersih
		Kacang Hijau	0,8	25	20 gram	20 gram	5	Kacang Hijau	Kering, bersih, tua, tidak berketu	Kacang Hijau	25	20 gram	100	20 gram	3	Kering, bersih, tidak berketu
		Kacang Turi	25	20	20 gram	20 gram	2	Kacang Turi	Kering, bersih, tua, tidak berketu	Kacang Turi	25	20 gram	100	20 gram	2	Kering, bersih, tidak berketu



Bumbu Segar	1	30	30	30	30	30	30	30	30	Bumbu Segar	10	10	Segar, Baru, Tidak Bau
Kelapa Daging	2	30	30	30	30	30	30	30	15	Kelapa Daging	15	30	Segar, tidak tengik dan basi, baru
Garam Dapur	1	12	12	12	12	12	12	12	100	Garam Dapur	100	12	Garam Halus, Kering, bersih, dengan merk dan nomor beryodium
Gula Pasir	1	13	13	13	13	13	13	13	100	Gula Pasir	100	13	Kering, bersih, dalam negeri/lokal, tidak menggumpal, tidak mangauk
Gula Kelapalaren	1	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	100	Gula Kelapalaren	100	6,5	Kering, tidak bersampah, tidak keropos
Minyak Goreng	1	105	105	105	105	105	105	105	100	Minyak Goreng	100	105	Tidak tengik, tidak kadaluarsa, bersih, tidak dicampur
Racikan Sambal	1	10	10	10	10	10	10	10	100	Racikan Sambal	100	10	Segar, Baru, Tidak Bau
Kecap	1	12	12	12	12	12	12	12	100	Kecap	100	12	Manis, tidak expire
Air Minum	1	2	2	2	2	2	2	2	100	Air Minum	100	2	Layak dan aman
Gula	1	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	100	Gula	100	0,12	-
Minyak Tanah	1	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	100	Minyak Tanah	100	0,45	-
Kayu Bakar	1	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	M3	Kayu Bakar	M3	0	-

7. Lainnya

KETERANGAN

- B1 : Berat Bersih BAMA (Semula) 1 Penukar dalam Daftar BAMA Penukar Permenkumham 40 Tahun 2017
 B2 : Berat Bersih BAMA yang dibutuhkan dalam memenuhi AKG di Permenkumham 40 Tahun 2017
 B3 : Berat Kotor BAMA yang dibutuhkan dalam memenuhi AKG di Permenkumham 40 Tahun 2017
 B4 : Berat Bersih BAMA (Konversi) 1 Penukar dalam Daftar BAMA Penukar Permenkumham 40 Tahun 2017
 B5 : Berat Kotor BAMA Hasil Konversi
 B6 : Berat Kotor BAMA Hasil Konversi
 P : Penukar

Rumus :
 Rumus P : B2 : B1
 Rumus B5 : P X B4
 Rumus B6 : B5 ÷ FK BDD

KERANGKA MENU (MODIFIKASI) LAPAS KELAS III BAA

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
Pagi										
MP	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
LH	Telur	Ikan Segar	Ayam	Daging	Telur	Ayam	Ikan Segar	Telur	Ayam	Ikan Kering
LN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sn	Kacang Turi	Ubi	Kacang Hijau	Ubi	Kacang Hijau	Ubi	Kacang Turi	Ubi	Kacang Hijau	Ubi
Siang										
MP	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
LH	Ikan Segar	Daging	Telur	Ikan Kering	Ikan Segar	Daging	Telur	Ikan Kering	Ikan Segar	Telur
LN	Tahu	Kacang-kacangan	Kacang-kacangan	Kacang-kacangan	Tempe	Kacang-kacangan	Kacang-kacangan	Kacang-kacangan	Tempe	Kacang-kacangan
S	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal
B	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah
Score										
Sh	Ubi	-	Ubi	-	Ubi	-	Ubi	-	Ubi	-
MP	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
LH	Ayam	Ikan Kering	Ikan Segar	Telur	Ikan Kering	Ikan Segar	Ayam	Ikan Segar	Ikan Kering	Ikan segar
LN	Kacang-kacangan	Tempe	Kacang-kacangan	Tahu	Kacang-kacangan	Tahu	Kacang-kacangan	Tahu	Kacang-kacangan	Kacangan
S	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal

Keterangan

Daging Ayam dikonversi Menjadi Ikan Segar pada Hari Ke-2 dan Hari Ke-8 dengan Berat Bersih Ikan Segar = 50 gr

Daging Ayam dikonversi Menjadi Ikan Kering pada Hari Ke-4 dengan Berat Bersih Ikan Kering = 19 gr

Kacang Hijau dikonversi Menjadi Kacang Turi Hari Ke-1 dan Hari Ke-7 dengan Berat Bersih Kacang Turi = 20 gr

Tahu dikonversi Menjadi Kacang Merah pada Hari Ke-1 dan Hari Ke-8 dengan Berat Bersih Kacang Merah = 28 gr

Tahu dikonversi Menjadi Kacang Tanah pada Hari Ke-9 dengan Berat Bersih Kacang Tanah = 22 gr

*Pada Kolom Keterangan Menjelaskan konversi Bahan Makanan sebagai Kontrol dalam Penyusunan Bahan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana

DAFTAR MENU (MODIFIKASI) LAPAS KELAS III BAA

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
Pagi										
MP	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi	Nasi
LH	Telur Rebus	Sayur Ikan	Ayam Goreng	Gulai Daging + Daun Singkong	Telur Rebus	Ayam Bumbu Kecap	Sayur Ikan	Telur Rebus	Ayam Goreng	Ikan Kering Goreng
LN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S	Sayur Sawi Kuah	Tumis Kangkung	Tumis Kol	-	Sayur Terong	Tumis Sawi	Tumis Kol	Sayur Kangkung	Gulai Daun Singkong	Sayur Terong
B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sn	Kacang Turis Rebus	Ubi Rebus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Rebus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Rebus	Kacang Turis Rebus	Ubi Rebus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Rebus
Siang										
MP	Nasi	Nasi Kacang	Nasi Kacang	Nasi Kacang	Nasi	Nasi Kacang	Nasi Kacang	Nasi Kacang	Nasi	Nasi Kacang
LH	Ikan Goreng	Daging Goreng	Telur Rebus	Ikan Kering Goreng	Sayur Ikan	Daging Goreng	Telur Rebus	Ikan Kering Goreng	Ikan Goreng	Telur Rebus
LN	Tahu Goreng	-	-	-	Tempe Goreng	-	-	-	Tempe Goreng	-
S	Tumis Sawi	Sayur Kangkung	Sayur Kol	Tumis Daun Singkong	Tumis Terong	Sayur Sawi Kuah	Sayur Kol	Tumis Kangkung	Tumis Daun Singkong	Tumis Terong
Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal
B	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka	Pisang	Semangka
Sore										
Sn	Ubi Rebus	-	Ubi Rebus	-	Ubi Rebus	-	Ubi Rebus	-	Ubi Rebus	-
MP	Nasi Kacang Merah	Nasi	Nasi Kacang	Nasi	Nasi Kacang Merah	Nasi	Nasi Kacang	Nasi	Nasi Kacang	Nasi Kacang
LH	Ayam Sayur	Ikan Kering Goreng	Sayur Ikan	Telur Rebus	Ikan Kering Goreng	Ikan Goreng	Ayam Goreng	Sayur Ikan	Ikan Kering Goreng	Ikan Goreng
LN	-	-	-	-	-	Tahu Goreng	-	Tahu Goreng	-	-
S	Tumis Sawi	Sayur Kangkung	Tumis Kol	Gulai Daun Singkong	Terong Sambal	Sayur Sawi Kuah	Tumis Kol	Tumis Kangkung	Gulai Daun Singkong	Sayur Terong
Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	-	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal

Keterangan
 Daging Ayam dikonversi Menjadi Ikan Segar pada Hari Ke-2 dan Hari Ke-8 dengan Berat Bersih Ikan Segar = 50 gr
 Daging Ayam dikonversi Menjadi Ikan Kering pada Hari Ke-4 dengan Berat Bersih Ikan Kering = 19 gr
 Kacang Hijau dikonversi Menjadi Kacang Turis Hari Ke-1 dan Hari Ke-7 dengan Berat Bersih Kacang Turis = 20 gr
 Tahu dikonversi Menjadi Kacang Merah pada Hari Ke-1 dan Hari Ke-8 dengan Berat Bersih Kacang Merah = 28 gr
 Tahu dikonversi Menjadi Kacang Tanah pada Hari Ke-9 dengan Berat Bersih Kacang Tanah = 22 gr

*Pada Kolom Keterangan adanya konversi Bahan Makanan sebagai Kontrol dalam Penyusunan Bahan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana

FORM DAFTAR KEBUTUHAN BAMA DALAM SATU TAHUN LAPAS KELAS III BAA

No	Bahan Makanan	Frekuensi	Siklus Ke I												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1		
1	Beras	30	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2
2	Ubi/Ketela	10	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62
3	Daging Sapi	3	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-
4	Ikan Segar	9	0.48	0.6	0.48	-	0.48	0.48	0.48	0.48	0.6	0.48	0.48	0.48	0.48
5	Ayam Ras/Boiler	5	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6
6	Ikan Kering	6	-	0.18	-	0.23	0.18	-	0.18	-	0.18	0.18	0.18	0.18	-
7	Telur Ayam Ras	7	12	-	12	-	12	-	12	-	12	-	12	-	12
8	Tempe	3	-	0.6	-	-	0.6	-	-	0.6	-	-	0.6	-	-
9	Tahu	4	1.32	-	-	1.32	-	-	1.32	-	-	1.32	-	-	1.32
10	Kacang Hijau	3	-	-	0.24	-	-	0.24	-	-	0.24	-	-	0.24	-
11	Kacang Turis	2	0.24	-	-	-	-	-	-	0.24	-	-	-	-	0.24
12	Kacang Janah	10	-	0.24	0.48	0.24	-	-	0.24	0.48	-	-	0.26	0.48	-
13	Kacang Merah	3	0.33	-	-	0.3	-	-	0.3	-	-	0.33	-	-	0.33
14	Kelapa Daging	10	-	-	0.9	0.72	0.9	-	-	-	-	-	1.08	-	-
15	Sayuran Sawi	6	3.6	-	-	-	-	-	3.6	-	-	-	-	-	4.14
16	Sayur Kangkung	6	-	3.6	-	-	-	-	-	-	6.01	-	-	-	-
17	Sayur Kol	6	-	-	3.6	-	-	-	-	-	3.6	-	-	-	-
18	Sayur Daun Singkong	6	-	-	-	3.6	-	-	-	-	-	-	3.6	-	-
19	Sayur Terong	6	-	-	-	-	3.6	-	-	-	-	-	-	4.14	-
20	Bumbu Segar	10	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36
21	Garam Dapur	10	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14
22	Gula Pasir	10	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16
23	Gula Kelapa/aren	10	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
24	Minyak Goreng	10	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26
25	Buah Pisang	5	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6
26	Buah Semangka	5	-	2.16	-	-	2.16	-	-	2.16	-	-	2.16	-	-
27	Racikan Sambal	10	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
28	Kecap	10	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14
29	Air Minum	10	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
30	Gas	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31	Minyak Tanah	10	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4
32	Kayu Bakar	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*Bersambung dengan tabel selanjutnya



Siklus Ke II										Siklus Ke III						
2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	
4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	
1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	1.62	
0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	0.42	-	
0.6	0.48	-	0.48	0.48	0.48	0.6	0.48	0.48	0.48	0.6	0.48	-	0.48	0.48	0.48	
-	0.6	-	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	-	0.6	-	0.6	
0.18	-	0.23	0.18	-	-	0.18	0.18	0.18	0.18	0.18	-	0.23	0.18	-	-	
-	12	12	12	-	12	12	-	12	12	-	12	12	12	-	12	
0.6	-	-	0.6	-	-	-	0.6	-	-	0.6	-	-	0.6	-	-	
-	0.24	-	0.24	-	0.24	-	0.24	-	1.32	-	-	1.32	-	1.32	-	
-	-	-	-	-	0.24	-	-	-	0.24	-	-	-	0.24	-	-	
0.24	0.48	0.24	-	0.24	0.48	-	0.26	0.48	-	0.24	0.48	0.24	-	0.24	0.48	
-	-	-	-	0.3	-	0.33	-	-	0.33	-	-	-	0.3	-	-	
-	0.9	0.72	0.9	-	-	-	1.08	-	4.14	-	0.9	0.72	0.9	-	-	
6.01	-	-	-	4.14	-	-	-	-	-	6.01	-	-	-	4.14	-	
-	4.79	-	-	-	4.79	-	-	-	-	-	4.79	-	-	-	4.79	
-	-	3.6	-	-	-	-	3.6	-	-	-	-	3.6	-	-	-	
-	-	-	4.14	-	-	-	-	4.14	-	-	-	-	4.14	-	-	
0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	0.36	
0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	
0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	
0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	
1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	1.26	
-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	-	0.6	
2.16	-	2.16	-	2.16	-	2.16	-	2.16	-	2.16	-	2.16	-	2.16	-	
0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12	
0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	0.14	
24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	

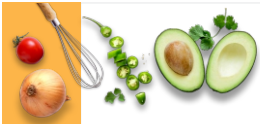
*Lanjutan dari tabel sebelumnya

*Bersambung dengan tabel selanjutnya



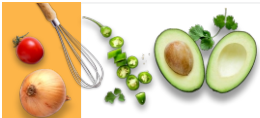
8	9	10	7	Berat Bersih		FK	Berat Kotor		Jumlah Narapidana	Total Bahan Makanan yang Dibutuhkan Lapas Kelas III Baa dalam 1 Tahun	
				Besaran	Satuan		Besaran	Satuan		Besaran	Satuan
4.2	3.85	3.85	2.45	127.75	kg	100	127.75	kg	62	7,920.50	kg
1.62	1.485	1.485	0.945	49.28	kg	85	57.97	kg	62	3,594.18	kg
-	-	-	-	3.78	kg	100	3.78	kg	62	234.36	kg
0.6	0.44	0.44	0.28	13.88	kg	80	17.35	kg	62	1,075.70	kg
-	0.55	-	0.35	9.30	kg	58	16.03	kg	62	994.14	kg
0.18	0.17	0.17	-	3.35	kg	70	4.78	kg	62	296.43	kg
12	-	11	7	258	butir	100	258	butir	62	15,996	butir
-	0.55	-	-	5.35	kg	100	5.35	kg	62	331.70	kg
1.32	-	-	-	15.84	kg	100	15.84	kg	62	982.08	kg
-	0.22	-	-	2.14	kg	100	2.14	kg	62	132.68	kg
-	0.24	0.44	0.22	1.66	kg	100	1.66	kg	62	102.92	kg
0.33	-	-	0.28	7.49	kg	100	7.49	kg	62	464.38	kg
-	1.08	-	-	2.88	kg	100	2.88	kg	62	178.56	kg
-	-	-	-	10.80	kg	100	10.80	kg	62	669.60	kg
-	-	-	-	23.76	kg	87	27.31	kg	62	1,693.24	kg
6.01	-	-	-	33.66	kg	60	56.10	kg	62	3,478.20	kg
-	-	-	2.79	29.15	kg	75	38.86	kg	62	2,409.32	kg
-	3.3	-	-	21.30	kg	100	21.30	kg	62	1,320.60	kg
-	-	3.795	-	23.96	kg	87	27.53	kg	62	1,707.14	kg
0.36	0.33	0.33	0.21	10.95	kg	100	10.95	kg	62	678.90	kg
0.14	0.13	0.13	0.08	4.38	kg	100	4.38	kg	62	271.56	kg
0.16	0.14	0.14	0.09	4.75	kg	100	4.75	kg	62	294.19	kg
0.08	0.07	0.07	0.05	2.37	kg	100	2.37	kg	62	147.10	kg
1.26	1.155	1.155	0.735	38.33	liter	100	38.33	liter	62	2,376.15	liter
-	0.55	-	0.35	9.30	kg	70	13.29	kg	62	823.71	kg
2.16	-	1.98	-	32.22	kg	46	70.04	kg	62	4,342.70	kg
0.12	0.11	0.11	0.07	3.65	kg	100	3.65	kg	62	226.30	kg
0.14	0.13	0.13	0.08	4.38	kg	100	4.38	kg	62	271.56	kg
24	22	22	14	730.00	liter	100	730.00	liter	62	45,260.00	liter
-	-	-	-	-	kg	-	-	kg	62	-	kg
5.4	4.95	4.95	3.15	164.25	liter	100	164.25	liter	62	10,183.50	liter
-	-	-	-	-	kg	-	-	kg	62	-	kg

*Lanjutan dari tabel sebelumnya



DAFTAR BAHAN MAKANAN PENUKAR (DBMP)





SUMBER KARBOHIDRAT

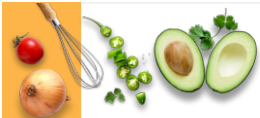
Kandungan Zat Gizi Setara dengan Nasi 100 gram

Energi : 175 Kkalori

Protein : 4 gram

Karbohidrat : 40 gram

No	BAMA Penukar	B4	URT
1	Beras	50	
2	Bihun	50	½ gelas
3	Biskuit	40	4 buah besar
4	Havermut	45	5 ½ sendok besar
5	Jagung Segar	125	3 buah sedang
6	Kentang	210	2 buah sedang
7	Kentang Hitam	50	12 biji
8	Maizena	50	10 sendok makan
9	Makaroni	50	½ gelas
10	Mie Basah	200	2 gelas
11	Mie Kering	50	1 gelas
12	Nasi Beras Giling Putih	100	¾ gelas
13	Nasi Beras Giling Merah	100	¾ gelas
14	Nasi Beras Giling Hitam	100	¾ gelas
15	Nasi Beras 1/2 Giling	100	¾ gelas
16	Nasi Ketan Putih	100	¾ gelas
17	Roti Putih	70	3 iris
18	Roti Warna Coklat	70	3 iris
19	Singkong	120	1 ½ potong
20	Sukun	150	3 potong sedang
21	Talas	125	½ biji sedang
22	Tape Beras Ketan	100	5 sendok makan
23	Tape Singkong	100	1 potong sedang
24	Tepung Tapioka	50	8 sendok makan
25	Tepung Beras	50	8 sendok makan
26	Tepung Hunkwe	50	10 sendok makan
27	Tepung Sagu	50	8 sendok makan
28	Tepung Singkong	50	5 sendok makan
29	Tepung Terigu	50	5 sendok makan
30	Ubi Jalar Kuning	135	1 biji sedang
31	Kerupuk Udang/Ikan	30	3 biji sedang



SUMBER PROTEIN NABATI

Kandungan Zat Gizi Setara dengan **Tempe 50 gram**

Energi : 80 Kkalori

Protein : 6 gram

Karbohidrat : 8 gram

No	BAMA Penukar	B4	URT
32	Kacang Hijau	25	2 ½ sendok makan
34	Kacang Kedelai	25	2 ½ sendok makan
34	Kacang Merah	25	2 ½ sendok makan
35	Kacang Mete	15	1 ½ sendok makan
36	Kacang Tanah Kupas	20	2 sendok makan
37	Kacang Toto	20	2 sendok makan
38	Keju Kacang Tanah	15	1 sendok makan
39	Kembang Tahu	20	1 lembar
40	Oncom	50	2 potong besar
41	Petai Segar	20	2 papan/biji besar
42	Tahu	100	2 potong sedang
43	Sari Kedelai	185	2 ½ gelas

SUMBER PROTEIN HEWANI

Sumber Protein Hewani

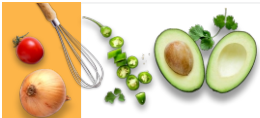
Kandungan Zat Gizi Setara dengan **1 Potong Sedang Ikan Segar 40 gram**

Energi : 50 Kkalori

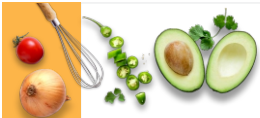
Protein : 7 gram

Lemak : 2 gram

No	BAMA Penukar	B4	URT
44	Daging Sapi	35	1 potong sedang
45	Daging Ayam	40	1 potong sedang
46	Hati Sapi	50	1 potong sedang
47	Ikan Asin	15	1 potong kecil
48	Ikan Teri Kering	20	1 sendok makan
49	Telur Ayam	55	1 butir
50	Udang Basah	35	5 ekor sedang
51	Susu Sapi	200	1 gelas
52	Susu Kerbau	100	½ gelas
53	Susu Kambing	185	¾ gelas
54	Tepung Sari Kedelai	20	3 sendok makan
55	Tepung Susu <i>Whole</i>	20	4 sendok makan
56	Tepung Susu Krim	20	4 sendok makan
57	Babat	40	1 potong sedang
58	Cumi-Cumi	45	1 ekor kecil
59	Daging Asap	20	1 lembar



60	Daging Kerbau	35	1 potong sedang
61	Dendeng Sapi	15	1 potong sedang
62	Gabus Kering	10	1 ekor kecil
63	Ikan Asin Kering	15	1 potong sedang
64	Ikan Kakap	35	1/3 ekor besar
65	Ikan Kembung	30	1/3 ekor sedang
66	Ikan Lele	40	1/3 ekor sedang
67	Ikan Mas	45	1/3 ekor sedang
68	Ikan Mujair	30	1/3 ekor sedang
69	Ikan Pedas	35	1 ekor kecil
70	Ikan Pindang	25	½ ekor sedang
71	Ikan Segar	40	1 potong sedang
72	Ikan Teri Kering	20	1 sendok makan
73	Ikan Cakalang Asin	20	1 potong sedang
74	Kerang	90	½ gelas
75	Ikan Lemuru	35	1 potong sedang
76	Putih Telur Ayam	65	2 ½ butir
77	Rebon Kering	10	2 sendok makan
78	Rebon Basah	45	2 sendok makan
79	Selar Kering	20	1 ekor
80	Sepat Kering	20	1 potong sedang
81	Teri Nasi	20	1/3 gelas
82	Udang Segar	35	5 ekor sedang
83	Bakso	170	10 biji sedang
84	Daging Kambing	40	1 potong sedang
85	Daging Sapi	35	1 potong sedang
86	Ginjal Sapi	45	1 potong besar
87	Hati Ayam	30	1 buah sedang
88	Hati Sapi	50	1 potong edang
89	Otak	65	1 potong besar
90	Telur Ayam	55	1 butir
91	Telur Bebek Asin	50	1 butir
92	Telur Puyuh	55	5 butir
93	Usus Sapi	50	1 potong besar
94	Bebek	45	1 potong sedang
95	Belut	45	3 ekor
96	Kornet Daging Sapi	45	3 sendok makan
97	Ayam dengan Kulit	40	1 potong sedang
98	Daging Babi	50	1 potong sedamh
99	Ham	40	1 ½ potong kecil
100	Sardencis	35	½ potong
101	Sosis	50	½ potong
102	Kuning Telur Ayam	45	4 butir
103	Telur Bebek	55	1 butir



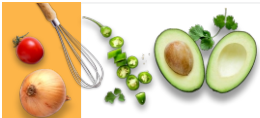
SAYURAN

Energi : 50 KKalori

Protein : 3 gram

Karbohidrat : 10 gram

No	BAMA Penukar	B4	URT
104	Gambas/Oyong	100	1 gelas sayuran
105	Jamur Kuping	100	
106	Tomat Sayur	100	
107	Ketimun	100	
108	Labu Air	100	
109	Selada Air	100	
110	Selada	100	
111	Lobak	100	
112	Daun Bawang	100	
113	Oyong	100	
114	Bayam	100	
115	Bit	100	
116	Genjer	100	
117	Labu Wuluh	100	
118	Kapri Muda	100	
119	Kol	100	
120	Jagung Muda	100	
121	Daun Talas	100	
122	Daun Kecipir	100	
123	Sawi	100	
124	Pepaya Muda	100	
125	Kembang Kol	100	
126	Buncis	100	
127	Rebung	100	
128	Labu Siam	100	
129	Kemangi	100	
130	Daun Kacang Panjang	100	
131	Tauge	100	
132	Pare	100	
133	Kangkung	100	
134	Terong	100	
135	Wortel	100	
136	Kacang Panjang	100	
137	Bayam Merah	100	
138	Mangkakan	100	
139	Nangka Muda	100	
140	Daun Pepaya	100	



141	Daun Katuk	100	1 gelas sayuran
142	Kacang Kapri	100	
143	Melinjo	100	
144	Tauge Kedelai	100	
145	Daun Melinjo	100	
146	Kluwih	100	
147	Daun Singkong	100	

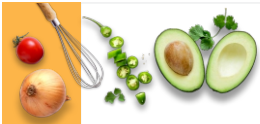
BUAH-BUAHAN DAN GULA

Kandungan Zat Gizi Setara dengan 1 buah Pisang Ambon ukuran sedang 50 gr

Energi : 50 Kkalori

Karbohidrat : 10 gram

No	BAMA Penukar	B4	URT
148	Alpukat	50	½ buah besar
149	Anggur	165	20 buah sedang
150	Apel Merah	85	1 buah kecil
151	Apel Malang	75	1 buah sedang
152	Belimbing	125	1 buah besar
153	Blewah	70	1 potong sedang
154	Duku	80	10 buah sedang
155	Durian	35	2 biji besar
156	Jambu Air	100	2 buah sedang
157	Jambu Biji	100	1 buah besar
158	Jambu Bol	90	1 buah kecil
159	Jeruk Bali	105	1 potong
160	Jeruk Garut	115	1 buah sedang
161	Jeruk Manis	100	2 buah sedang
162	Jeruk Nipis	135	1 ¼ gelas
163	Kedondong	100	2 buah
164	Kesemek	65	½ buah
165	Kurma	15	3 buah
166	Leci	75	10 buah
167	Mangga	90	¾ buah besar
168	Manggis	80	2 buah sedang
169	Markisa	35	¾ buah sedang
170	Melon	90	1 potong
171	Nangka Masak	50	3 biji sedang
172	Nanas	85	¼ buah sedang
173	Pear	85	½ buah sedang
174	Pepaya	100	1 potong besar



175	Pisang Ambon	50	1 buah sedang
176	Pisang Kepok	45	1 buah
177	Pisang Mas	40	2 buah
179	Rambutan	75	8 buah
180	Sawo	50	1 buah sedang
181	Salak	65	2 buah sedang
182	Semangka	180	2 potong sedang
183	Sirsak	60	½ gelas
184	Srikaya	50	2 buah besar
185	Strawberry	215	4 buah besar
186	Gula	13	1 sendok makan
187	Madu	15	1 sendok makan

SUSU

Energi : 125 Kkalori

Protein : 7 gram

Karbohidrat : 10 gram

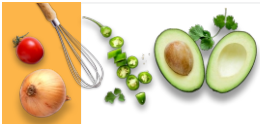
No	BAMA Penukar	B4	URT
188	Susu Skim Cair	200	1 gelas
189	Susu Skim Bubuk	20	4 sendok makan
190	Yoghurt Non Fat	120	2/3 gelas
191	Keju	35	1 potong kecil
192	Susu Kambing	165	¾ gelas
193	Susu Sapi	200	1 gelas
194	Susu Kental Tak Manis	100	½ gelas
195	Yoghurt Susu Penuh	200	1 gelas
196	Susu Kerbau	100	½ gelas
197	Susu Penuh Bubuk	30	6 sendok makan

MINYAK / LEMAK

Energi : 50 Kkalori

Lemak : 5 gram

No	BAMA Penukar	B4	URT
198	Alpukat	60	½ buah besar
199	Kacang Almond	10	7 biji
200	Margarin Jagung	5	1 sendok kecil
201	Minyak Bunga Matahari	5	1 sendok kecil
202	Minyak Jagung	5	1 sendok kecil
203	Minyak Kacang Tanah	5	1 sendok kecil
204	Minyak Kedelai	5	1 sendok kecil



205	Minyak Zaitun	5	1 sendok kecil
206	Kelapa	15	1 potong kecil
207	Kelapa Parut	15	2 ½ sendok makan
208	Lemak Babi/Sapi	5	1 potong kecil
209	Mentega	5	1 sendok kecil
210	Minyak Kelapa	5	1 sendok kecil
211	Minyak Inti Kelapa Sawit	5	1 sendok kecil
212	Santan	40	1/3 gelas

KELOMPOK MAKANAN TANPA KALORI

No	BAMA Penukar
213	Agar-Agar
214	Gelatin
215	Teh
216	Air Kaldu
217	Aspartam
218	Sakarin
219	Minuman Ringan Tanpa Gula
220	Air Mineral
221	Kecap
222	Wijen
223	Cuka
224	Kopi
225	Sirup Tanpa Gula

DAFTAR BAHAN MAKANAN PENUKAR TAMBAHAN

Kandungan Energi Setara dengan Nasi 100 gram
Energi : 175 Kalori

No	BAMA Penukar	B4
1	Jagung Kuning Pipil Kering	50
2	Beras Jagung Kuning	50
3	Beras Jagung Putih	60

B1 sudah dibulatkan

KETERANGAN

Bahan Makanan Penukar : Bahan makanan yang memiliki nilai gizi yang sama

B4 : Berat Bersih Bahan Makanan 1 Penukar dalam satuan gram

URT : Ukuran Rumah Tangga adalah satuan jumlah dari bahan makanan atau makanan yang dinyatakan dalam ukuran peralatan rumah tangga seperti piring, sendok, gelas, potongan, buah, ikat dan sebagainya

DATAR PUSTAKA

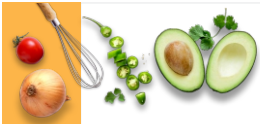
Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana*. 12 Februari 2018. Berita Negara Republik Indonesia Nomor 249 Tahun 2018. Jakarta





DAFTAR KONVERSI BERAT BERSIH KE BERAT KOTOR





RUMUS PERHITUNGAN BERAT KOTOR BAMA

BERAT BERSIH = FAKTOR KONVERSI BDD X BERAT KOTOR



BERAT KOTOR = $\frac{\text{BERAT BERSIH}}{\text{FAKTOR KONVERSI BDD}}$

Sumber : Buku Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 2014

Keterangan

BDD : Berat dapat dimakan (Berat Bersih)



CONTOH KASUS

Contoh 1 :

Berat Bersih (Tanpa Kulit) Buah Pisang Ambon dalam Permenkumham 40/2017 = 50 gr

Faktor Konversi BDD Buah Pisang Ambon = 70%

$$\text{Berat Kotor Buah Pisang Ambon (dengan Kulit)} = \frac{50}{70\%} = \frac{50}{70} \times 100 = 72 \text{ gr}$$

Contoh 2 :

Berat Bersih (Tanpa Tulang) Ikan Segar dalam Permenkumham 40/2017 = 40 gr

Faktor Konversi BDD Ikan Segar = 80%

$$\text{Berat Kotor Ikan Segar (Dengan Tulang)} = \frac{40}{80\%} = \frac{40}{80} \times 100 = 50 \text{ gr}$$

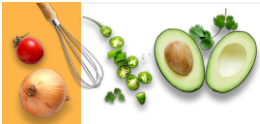
Contoh 3 :

Berat Bersih Daging Sapi dalam Permenkumham 40/2017 = 35 gr

Faktor Konversi BDD Daging Sapi = 100%

$$\text{Berat Kotor Daging Sapi} = \frac{35}{100\%} = \frac{35}{100} \times 100 = 35 \text{ gr}$$





DAFTAR KONVERSI BERAT BERSIH KE BERAT KOTOR

NO	BAHAN MAKANAN	BDD	SUMBER DATA
Sumber Karbohidrat			
1	Beras	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
2	Bihun	100	TKPI 2017
3	Biskuit	100	TKPI 2017
4	Havermut	100	TKPI 2017
5	Jagung Segar, Kuning	90	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
6	Jagung Segar, Putih	90	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
7	Kentang	84	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
8	Kentang Hitam	75	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
9	Maizena	100	TKPI 2017
10	Makaroni	100	TKPI 2017
11	Mie Basah	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
12	Mie Kering	100	TKPI 2017
13	Nasi Beras Giling Putih	100	TKPI 2017
14	Nasi Beras Giling Merah	100	TKPI 2017
15	Nasi Beras Giling Hitam	100	TKPI 2017
16	Nasi Beras 1/2 Giling	100	TKPI 2017
17	Nasi Ketan Putih	100	TKPI 2017
18	Roti Putih	100	TKPI 2017
19	Roti Warna Coklat	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
20	Singkong	85	TKPI 2017
21	Sukun	84	TKPI 2017
22	Talas	85	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
23	Tape Beras Ketan	100	TKPI 2017
24	Tape Singkong	100	TKPI 2017
25	Tepung Tapioka	100	TKPI 2017
26	Tepung Beras	100	TKPI 2017
27	Tepung Hunkwe	100	TKPI 2017
28	Tepung Sagu	100	TKPI 2017
29	Tepung Singkong	100	TKPI 2017
30	Tepung Terigu	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
31	Ubi Jalar Kuning	85	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
32	Kerupuk Udang/Ikan	100	TKPI 2017



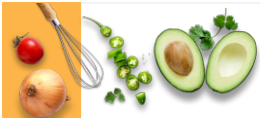
Sumber Protein Nabati			
33	Tempe	100	TKPI 2017
34	Kacang Hijau	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
35	Kacang Kedelai	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
36	Kacang Merah Tanpa Kulit	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
37	Kacang Mete	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
38	Kacang Tanah Kupas	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
39	Kacang Toto	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
40	Keju Kacang Tanah	100	TKPI 2017
41	Kembang Tahu	100	TKPI 2017
42	Oncom	100	TKPI 2017
43	Petai Segar	36	TKPI 2017
44	Tahu	100	TKPI 2017
45	Sari Kedelai	100	TKPI 2017

Sumber Protein Hewani			
46	Daging Sapi	100	TKPI 2017
47	Daging Ayam	58	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
48	Hati Sapi	100	TKPI 2017
49	Ikan Asin	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
50	Ikan Teri Asin	100	TKPI 2017
51	Telur Ayam	89	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
52	Udang Basah	100	TKPI 2017
53	Susu Sapi	100	TKPI 2017
54	Susu Kerbau	100	TKPI 2017
55	Susu Kambing	100	TKPI 2017
56	Tepung Sari Kedelai	100	TKPI 2017
57	Tepung Susu <i>Whole</i>	100	TKPI 2017
58	Tepung Susu Krim	100	TKPI 2017
59	Babat	100	TKPI 2017
60	Cumi-Cumi	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
61	Daging Asap	100	TKPI 2017
62	Daging Kerbau	100	TKPI 2017
63	Gabus Kering	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
64	Ikan Asin Kering	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
65	Ikan Kakap	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
66	Ikan Kembung	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
67	Ikan Lele	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
68	Ikan Mas	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
69	Ikan Mujair	80	TKPI 2017
70	Ikan Peda	90	TKPI 2017
71	Ikan Pindang	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
72	Ikan Segar	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
73	Ikan Teri Kering	100	TKPI 2017, Ikan Teri Segar
74	Ikan Cakalang Asin	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014



75	Kerang	20	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
76	Ikan Lemuru	80	TKPI 2017
77	Putih Telur Ayam	100	TKPI 2017
78	Rebon Kering	100	TKPI 2017, Rebon Segar
79	Rebon Basah	100	TKPI 2017
80	Selar Kering	75	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
81	Sepat Kering	75	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
82	Teri Nasi	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
83	Udang Segar	68	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
84	Bakso	100	TKPI 2017
85	Daging Kambing	100	TKPI 2017
86	Ginjal Sapi	100	TKPI 2017
87	Hati Ayam	100	TKPI 2017
88	Otak	100	TKPI 2017
89	Telur Bebek Asin	83	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
90	Telur Puyuh	100	TKPI 2017
91	Usus Sapi	100	TKPI 2017
92	Bebek	90	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
93	Belut	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
94	Kornet Daging Sapi	100	TKPI 2017
95	Ayam dengan Kulit	58	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
96	Daging Babi	100	TKPI 2017
97	Ham	100	TKPI 2017
98	Sosis	100	TKPI 2017
99	Kuning Telur Ayam	100	TKPI 2017
100	Telur Bebek	90	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014

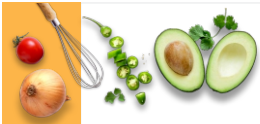
Sayuran			
101	Gambas/Oyong	85	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
102	Jamur Kuping	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
103	Tomat Sayur	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
104	Ketimun	55	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
105	Labu Air	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
106	Selada Air	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
107	Selada	69	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
108	Lobak	87	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
109	Daun Bawang	67	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
110	Bayam	71	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
111	Bit	75	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
112	Genjer	707	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
113	Labu Wuluh	77	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
114	Kapri Muda	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
115	Kol	75	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
116	Jagung Muda	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
117	Daun Talas	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014



118	Daun Kecipir	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
119	Sawi	87	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
120	Pepaya Muda	76	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
121	Kembang Kol	57	TKPI 2017
122	Buncis	90	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
123	Rebung	65	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
124	Labu Siam	83	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
125	Kemangi	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
126	Daun Kacang Panjang	65	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
127	Tauge	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
128	Pare	77	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
129	Kangkung	60	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
130	Terong	87	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
131	Wortel	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
132	Kacang Panjang	92	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
133	Bayam Merah	71	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
134	Mangkakan	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
135	Nangka Muda	80	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
136	Daun Pepaya	71	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
137	Daun Katuk	42	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
138	Kacang Kapri	45	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
139	Melinjo	60	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
140	Tauge Kedelai	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
141	Daun Melinjo	88	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
142	Kluwih	77	TKPI 2017
143	Daun Singkong	87	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014

Buah-Buahan dan Gula

144	Pisang Ambon	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
145	Alpukat	61	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
146	Anggur	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
147	Apel Merah	88	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
148	Apel Malang	85	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
149	Belimbing	86	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
150	Blewah	55	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
151	Duku	64	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
152	Durian	22	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
153	Jambu Air	90	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
154	Jambu Biji	82	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
155	Jambu Bol	67	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
156	Jeruk Bali	62	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
157	Jeruk Garut	77	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
158	Jeruk Manis	72	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
159	Jeruk Nipis	76	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
160	Kedondong	56	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014



161	Kesemek	97	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
162	Kurma		
163	Mangga	65	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
164	Manggis	29	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
165	Markisa	48	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
166	Melon	58	TKPI 2017
167	Nangka Masak	28	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
168	Nanas	51	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
169	Pepaya	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
170	Pisang Kepok	62	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
171	Pisang Mas	85	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
172	Pisang Raja	70	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
173	Rambutan	40	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
174	Sawo	79	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
175	Salak	93	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
176	Semangka	46	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
177	Sirsak	68	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
178	Srikaya	58	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
179	Gula	100	TKPI 2017
180	Madu	100	TKPI 2017

Susu			
181	Susu Skim Cair	100	TKPI 2017
182	Susu Skim Bubuk	100	TKPI 2017
183	Yoghurt Non Fat	100	TKPI 2017
184	Keju Kacang Tanah	100	TKPI 2017
185	Susu Kambing	100	TKPI 2017
186	Susu Sapi	100	TKPI 2017
187	Susu Kental Tak Manis	100	TKPI 2017
188	Yoghurt Susu Penuh	100	TKPI 2017
189	Susu Kerbau	100	TKPI 2017
190	Susu Penuh Bubuk	100	TKPI 2017



Lemak			
191	Alpukat	61	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014
192	Kacang Almond	100	Buku Pedoman Konversi Balitbangkes 2014, Kacang Tanah Kupas
193	Margarin Jagung	100	TKPI 2017
194	Minyak Bunga Matahari	100	TKPI 2017
195	Minyak Jagung	100	TKPI 2017
196	Minyak Kacang Tanah	100	TKPI 2017
197	Minyak Kedelai	100	TKPI 2017
198	Minyak Zaitun	100	TKPI 2017
199	Kelapa	53	TKPI 2017
200	Kelapa Parut	100	TKPI 2017
201	Lemak Babi/Sapi	100	TKPI 2017
202	Mentega	100	TKPI 2017
203	Minyak Kelapa	100	TKPI 2017
204	Minyak Inti Kelapa Sawit	100	TKPI 2017
205	Santan	100	TKPI 2017

Makanan Tanpa Kalori			
206	Agar-Agar	100	TKPI 2017
207	Gelatin	100	TKPI 2017
208	Teh	100	TKPI 2017
209	Air Kaldu	100	TKPI 2017
210	Aspartam	100	TKPI 2017
211	Sakarin	100	TKPI 2017
212	Minuman Ringan Tanpa Gula	100	TKPI 2017
213	Air Mineral	100	TKPI 2017
214	Kecap	100	TKPI 2017
215	Wijen	100	TKPI 2017
216	Cuka	100	TKPI 2017
217	Kopi	100	TKPI 2017
218	Sirup Tanpa Gula	100	TKPI 2017

DAFTAR PUSTAKA

Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana*. 12 Februari 2018. Berita Negara Republik Indonesia Nomor 249 Tahun 2018. Jakarta

Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Pedoman Konversi Berat Matang-Mentah, Berat Dapat Dimakan (BDD) dan Resep Makanan Siap Saji dan Jajanan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan : Jakarta

Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI : Jakarta

