



**LAPORAN AKTUALISASI
Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil
Angkatan II Tahun 2019**

**Optimalisasi Pemberian Informasi Gizi pada
Jamuan Makanan di Alat Kelengkapan Dewan**

Disusun oleh:

Nama : Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NDH : 26
Instansi : Sekretariat Jenderal dan Badan Keahlian DPR RI

**PUSAT PENDIDIKAN DAN PELATIHAN
SEKRETARIAT JENDERAL DAN BADAN KEAHLIAN
DEWAN PERWAKILAN RAKYAT
REPUBLIK INDONESIA**

2019

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Aktualisasi Pelatihan Dasar CPNS Golongan III Angkatan II – 2019

Judul : Optimalisasi Pemberian Informasi Gizi pada Jamuan Makanan di Alat Kelengkapan Dewan
Nama : Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP : 19960116 201903 2 001
NDH : 26
Golongan/Pangkat : Penata Muda / III-a
Jabatan : Nutrisionis Pertama
Instansi : Sekretariat Jenderal dan Badan Keahlian DPR RI

Jakarta, 3 September 2019

Coach,

Mentor,



Agus Supriyono, S.S., M.A.P.
19690208 200312 1 003



Bambang Soleh Zulfikar, SKM
19710415 199403 1 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan aktualisasi berjudul "Optimalisasi Pemberian Informasi Kandungan Gizi pada Jamuan Makanan di Alat Kelengkapan Dewan".

Penyusunan laporan ini dapat terselesaikan karena adanya bantuan, bimbingan, dorongan, saran, dan nasehat dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Ibu Dr. Rahaju Setya Wardani, S. H., M. M., selaku Kepala Pusat Pendidikan dan Pelatihan.
2. Ibu dr. Dian Handyani, selaku Kepala Bagian Pelayanan Kesehatan.
3. Bapak Bambang Soleh Zulfikar, SKM, selaku mentor sekaligus Kepala Subbagian Pelayanan Medik.
4. Bapak Agus Supriyono S.S., M.A.P., selaku *coach*.

Laporan ini menyajikan tentang kegiatan yang dilakukan oleh penulis sebagai Nutrisionis di Bagian Pelayanan Kesehatan Sekretariat Jenderal dan Badan Keahlian DPR RI dalam mengaktualisasikan nilai-nilai dasar profesi ASN, yakni Akuntabilitas, Nasionalisme, Etika Publik, Komitmen Mutu, dan Anti Korupsi serta Peran dan kedudukan ASN. Laporan ini diharapkan dapat memberi sumbangan pemikiran, memperkaya referensi dan literatur bagi pihak-pihak yang terkait.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga apa yang penulis susun dalam laporan ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Jakarta, 3 September 2019

Nurfaida Pratiwiningrum

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Lembar Persetujuan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Daftar Gambar	v
Daftar Tabel	vi
BAGIAN I	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	12
C. Manfaat	12
BAGIAN II	
A. Pelaksanaan Aktualisasi	13
B. Deskripsi Tahapan Kegiatan	17
C. <i>Stakeholder</i>	43
D. Analisis Dampak	44
E. <i>Time Schedule</i>	45
BAGIAN III	
A. Kesimpulan	46
B. Saran	46
BAGIAN IV	
Lampiran	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.	Struktur Organisasi	3
Gambar 2.1.	Tahapan Kegiatan Aktualisasi	14
Gambar 2.2.	Kegiatan Aktualisasi Tahap 1	17
Gambar 2.3.	Aplikasi Nutrisurvey ter-install	18
Gambar 2.4.	Tampilan Nutrisurvey	18
Gambar 2.5.	Tampilan Memobird	19
Gambar 2.6.	Ruang "Create a new note" Memobird	20
Gambar 2.7.	Ruang "Drafts" Memobird	21
Gambar 2.8.	Memobird <i>Thermal Printer</i>	21
Gambar 2.9.	Papan <i>display</i> Informasi Gizi	23
Gambar 2.10	Kondisi Penyimpanan Papan <i>Display</i> Informasi Gizi	23
Gambar 2.11.	Kegiatan Aktualisasi Tahap 2	24
Gambar 2.12.	Format Bukti Tanda Terima Barang	25
Gambar 2.13.	Contoh Daftar Menu	26
Gambar 2.14.	Kegiatan Aktualisasi Tahap 3	28
Gambar 2.15.	Hasi perhitungan Nutrisurvey	29
Gambar 2.16.	Tampilan Teks Informasi Gizi Siap Cetak	30
Gambar 2.17.	Informasi Gizi Tercetak	30
Gambar 2.18.	Informasi Kandungan Gizi	31
Gambar 2.19.	Kegiatan Aktualisasi Tahap 4	34
Gambar 2.20.	Komposisi Gizi Seimbang	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.	Kondisi Saat Ini	9
Tabel 1.2.	Teknik Analisis USG	10
Tabel 2.1.	Rancangan Aktualisasi	15
Tabel 2.2.	Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 1	24
Tabel 2.3.	Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 2	27
Tabel 2.4.	Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 3	32
Tabel 2.5.	Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 4	41
Tabel 2.6.	<i>Stakeholder</i>	43
Tabel 2.7.	Analisis Dampak	44
Tabel 2.8.	<i>Time Schedule</i>	45

BAGIAN I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

a) Aparatur Sipil Negara

Pegawai Negeri Sipil (PNS) adalah salah satu Aparatur Sipil Negara (ASN) yang memiliki peranan penting dalam menjalankan tugas-tugas umum pemerintahan. Selain itu, PNS juga memiliki peranan penting dalam mewujudkan tujuan negara sebagaimana tercantum dalam pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia 1945. Berdasarkan UU Nomor 5 Tahun 2014 tentang ASN, pegawai ASN memiliki peranan penting dalam penyelenggaraan pemerintahan yang berfungsi sebagai : (1) Pelaksana Kebijakan Publik; (2) Pelayan Publik; (3) Perekat dan Pemersatu Bangsa.

Merujuk Pasal 63 ayat (3) dan ayat (4) Undang-Undang No. 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara, PNS wajib menjalani masa percobaan yang dilaksanakan melalui jalur Pendidikan dan Pelatihan (Diklat). Diklat ini dilaksanakan dalam rangka membentuk nilai-nilai dasar profesi PNS yang tergabung dalam ANEKA (Akuntabilitas, Nasionalisme, Etika Publik, Komitmen Mutu dan Anti Korupsi). Nilai-nilai dasar ini akan berperan dalam membentuk karakter PNS yang berintegritas serta profesional dalam memberikan pelayanan terhadap masyarakat, sehingga memungkinkan peserta mampu menginternalisasi, menerapkan, serta membuatnya menjadi kebiasaan (habituasi).

b) Profil Organisasi

a. Biro Kepegawaian dan Organisasi

Biro Kepegawaian dan Organisasi sebagai unsur organisasi Sekretariat Jenderal DPR RI dibawah Deputi Bidang Administrasi yang memiliki tugas dan fungsi memberikan dukungan terkait

tugas dan fungsi DPR RI di bidang legislasi, anggaran, dan pengawasan. Posisi Biro Kepegawaian dan Organisasi strategis dalam memberi dukungan perencanaan dan pengelolaan sumber daya manusia, pelaksanaan administrasi keanggotaan dewan, penataan organisasi, serta pengelolaan pelayanan kesehatan.

Tugas pokok dan fungsi Biro Kepegawaian dan Organisasi berdasarkan Peraturan Sekretaris Jenderal DPR RI nomor 6 tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Sekretariat Jenderal DPR RI sebagaimana diubah dengan Peraturan Sekretaris Jenderal DPR RI nomor 2 tahun 2016 "Biro Kepegawaian dan Organisasi bertugas dalam pengelolaan manajemen kepegawaian, pelaksanaan administrasi keanggotaan dan kesekretariatan fraksi, penataan organisasi dan tata laksana, serta pengelolaan pelayanan kesehatan".

- Penyusunan dan evaluasi rencana strategis Biro Kepegawaian dan Organisasi
- Penyusunan dan evaluasi program kerja tahunan Biro Kepegawaian dan Organisasi
- Penyusunan dan evaluasi rencana kegiatan dan anggaran Biro Kepegawaian dan Organisasi
- Koordinasi dan pembinaan terhadap pelaksanaan tugas unit organisasi di lingkungan Biro Kepegawaian dan Organisasi
- Penyiapan bahan penyusunan kebijakan teknis di bidang kepegawaian dan organisasi
- Pelaksanaan kebijakan teknis di bidang kepegawaian dan organisasi
- Pengelolaan manajemen kepegawaian
- Pelaksanaan dukungan administrasi keanggotaan dan kesekretariatan fraksi
- Pelaksanaan penataan organisasi dan tata laksana
- Pengelolaan pelayanan kesehatan

- Pelaksanaan analisis kepegawaian
- Pelaksanaan kegiatan lain yang ditugaskan oleh Deputi Bidang Administrasi
- Penyusunan laporan kinerja Biro Kepegawaian dan Organisasi
- Pelaporan pelaksanaan tugas dan fungsi kepada Deputi Bidang Administrasi

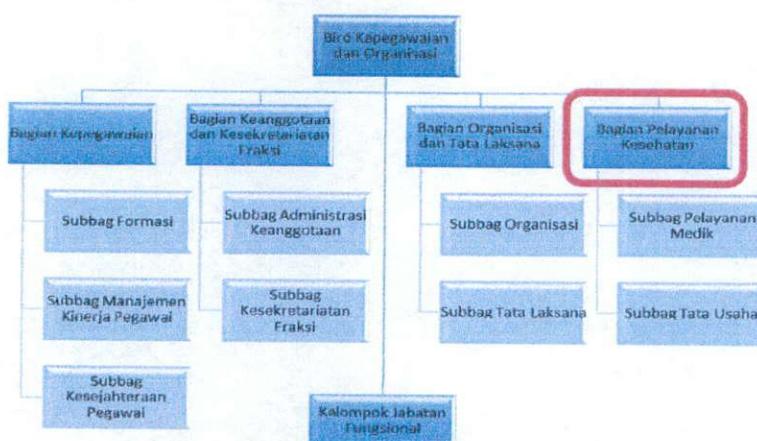
Setjen dan BK DPR RI memiliki visi "Terwujudnya Sekretariat Jenderal dan Badan Keahlian yang profesional, andal, dan akuntabel dalam mendukung fungsi DPR RI". Untuk mewujudkan visi tersebut, disusun 7 langkah utama. Dari langkah tersebut Biro Kepegawaian dan Organisasi sesuai dengan tugas pokok dan fungsinya mendukung misi utama nomor 1 yaitu "Memberikan dukungan di bidang administrasi yang profesional dan andal".

Visi

Terwujudnya sumber daya manusia yang profesional dan berkualitas, dalam organisasi Sekretariat Jenderal yang efektif, efisien dan akuntabel dengan administrasi keanggotaan dan kesekretariatan fraksi, dan pelayanan kesehatan yang optimal.

Misi

Penataan manajemen sumber daya manusia, administrasi keanggotaan Dewan dan kesekretariatan fraksi, kelembagaan dan ketatalaksanaan, serta pelayanan kesehatan.



Gambar 1.1. Struktur Organisasi

b. Bagian Pelayanan Kesehatan

Bagian Pelayanan Kesehatan memiliki tugas melaksanakan urusan pelayanan kesehatan di lingkungan DPR RI, Sekretariat Jenderal, dan Badan Keahlian yang terdiri dari:

- Sub-bagian Pelayanan Medik mempunyai tugas melaksanakan pelayanan kesehatan di lingkungan DPR RI, Sekretariat Jenderal dan Badan Keahlian
- Sub-bagian Tata Usaha mempunyai tugas melaksanakan kegiatan tata usaha Bagian Pelayanan Kesehatan
- Kelompok Jabatan Fungsional/Tenaga Medis dan Paramedis (Dokter, Perawat, Pranata Laboratorium, Perekam Medis, Apoteker, Asisten Apoteker, Pramu Kartu, dsb)

Adapun salah satu peran Biro Kepegawaian dan Organisasi yaitu memberikan pelayanan kesehatan meliputi:

- Pelayanan Medis (Anggota dewan dan keluarga, karyawan dan keluarga, tenaga ahli dan asisten anggota) berupa pemeriksaan fisik, pemeriksaan laboratorium, dan pengobatan
- Pengadaan obat-obatan
- Pengadaan alat-alat kesehatan dan sarana penunjang kesehatan (*Disposable, diamond boor, kertas ECG, object glass, Deglass, Tabung Sentrifuge, Stetoscope, Tensimeter* dll)
- Pembangunan/pengembangan database pasien yang menghasilkan Program *Medical Record*

Visi

Menjadikan Pelayanan Kesehatan yang profesional, bermutu, aman, cepat, tepat, dan nyaman di lingkungan Setjen DPR RI.

Bagian Pelayanan Kesehatan memberikan pelayanan kesehatan yang optimal dilakukan oleh tenaga kesehatan yang senantiasa mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, santun dan ramah dalam melayani ditunjang oleh alat-alat kesehatan yang akurat dan terkini, serta lingkungan yang bersih dan nyaman.

Misi

1. Mewujudkan derajat kesehatan yang optimal di lingkungan Seretariat Jenderal DPR RI melalui pencegahan, pengobatan, pemulihan, dan pemeliharaan kesehatan secara menyeluruh sesuai dengan peraturan/ketentuan perundang-undangan
2. Mewujudkan tenaga kesehatan yang profesional dan bermutu melalui pendidikan dan pelatihan bidang kesehatan yang berkesinambungan
3. Mewujudkan pelayanan kesehatan bermutu melalui sarana dan prasarana yang terkini dan akurat

c) Tugas dan Fungsi Nutrisionis

Tugas Nutrisionis adalah melaksanakan pelayanan di bidang gizi, makanan dan dietetik meliputi pengamatan, penyusunan program, pelaksanaan, dan penilaian gizi bagi perorangan maupun kelompok di lingkungan Setjen dan BK DPR RI. Adapun yang menjadi Satuan Kinerja Pegawai (SKP) Nutrisionis:

- 1) Menganalisis data gizi, makanan dan dietetik dan penunjangnya secara deskriptif dalam rangka menyusun rencana tahunan
- 2) Menganalisis data secara standar umum dalam rangka menyusun standar gizi, makanan dan dietetik
- 3) Menganalisis data pengamatan keadaan gizi, makanan dan dietetik secara deskriptif
- 4) Mengumpulkan data gizi, makanan dan dietetik serta penunjangnya untuk melaksanakan koordinasi kegiatan gizi, pemantauan dan penilaian kegiatan gizi, pembinaan kegiatan perbaikan gizi, makanan dan dietetik pada kegiatan kelompok sasaran tertentu, pencatatan dan pelaporan
- 5) Melakukan konsultasi diet khusus dengan satu komplikasi
- 6) Melakukan penyuluhan gizi/diet kelompok
- 7) Melakukan pemeriksaan pada penyediaan makanan biasa

- 8) Menyusun perencanaan diet sesuai penyakit dan preskripsi diet dengan 2 (dua) komplikasi
- 9) Mengevaluasi hasil kegiatan pelayanan gizi terhadap pengukuran TB, BB, umur pada akhir kegiatan secara analitik
- 10) Melakukan penilaian pemeriksaan penunjang meliputi laboratorium, klinik dll
- 11) Melakukan penilaian diet klien dalam tim kerja pada kunjungan keliling
- 12) Menganalisis data dalam rangka menyusun kebutuhan gizi, makanan dan dietetik individu

d) Identifikasi Isu

Makanan sehat adalah makanan yang higienis dan bergizi dan untuk memperolehnya diperlukan pengolahan makanan yang memenuhi syarat, penyiapan makanan yang benar dan distribusi yang sesuai. Makanan yang tidak dikelola dengan baik dan benar dapat berisiko menimbulkan dampak negatif seperti gangguan kesehatan dan keracunan akibat bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan atau hewan, dan dapat menimbulkan alergi.

Pengawasan keamanan makanan di lingkungan DPR RI sangat diperlukan karena instansi menyelenggarakan semua makanan yang dikonsumsi oleh karyawan dan para anggota DPR RI. Gangguan kesehatan yang terjadi menyebabkan tubuh lebih rentan terhadap infeksi, sehingga penjaminan keamanan makanan sangat diperlukan untuk menjaga kesehatan. Dalam sebuah penyelenggaraan makanan yang mengelola makanan dalam skala besar harus meningkatkan kualitas makanan, dari segi rasa, gizi maupun dari segi keamanan pangan.

a. Kondisi Saat Ini

Sebagai bagian dari Pelayanan Kesehatan yang memberikan pelayanan kesehatan optimal dilakukan oleh tenaga kesehatan, maka Nutrisionis memberikan pelayanan di bidang gizi dan

makanan di lingkungan Setjen dan BK DPR RI. Tugas Nutrisionis disebutkan poin 7 yaitu **melakukan pemeriksaan pada penyediaan makanan biasa** memiliki tugas:

- i. Melakukan pengecekan jamuan makanan di alat kelengkapan dewan yang sedang melaksanakan rapat
- ii. Melakukan inspeksi dan audit penyelenggaraan makanan di kantin Pujasera dan Risanti

Penyelenggaraan dalam skala besar perlu dilakukan analisis dan pemberian informasi makanan lebih lanjut. Dari poin (i) dimana konsumen adalah para anggota DPR RI, kami masih menemukan beberapa permasalahan yaitu:

- Belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan
- Belum ada sampel makanan yang disimpan dalam jangka waktu tertentu pada pengecekan jamuan makanan di alat kelengkapan dewan

Pada poin (ii) kami juga menghadapi permasalahan yaitu belum optimalnya perbaikan kebersihan area dan penyimpanan bahan makanan di kantin Risanti dan Pujasera dimana konsumennya adalah karyawan Setjen dan BK DPR RI. Oleh karena itu, kami mengambil permasalahan-permasalahan diatas untuk diangkat menjadi isu aktualisasi yang diharapkan dapat dilakukan perbaikan dan memberi sumbangsih pemikiran, memperkaya referensi dan literatur bagi pihak-pihak terkait.

b. Kondisi Yang Diharapkan

Permasalahan yang ditimbulkan dari poin 7 beserta saran dan solusi dapat dijabarkan sebagai berikut:

- i. **Belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan**

Komisi DPR RI adalah alat kelengkapan Dewan Perwakilan Rakyat yang bersifat tetap. Dalam melaksanakan tanggung

jawabnya, setiap komisi dan badan melakukan kegiatan rapat kerja dimana kegiatan tersebut tidak lepas dari penyelenggaraan makanan. Tugas Nutrisionis adalah melakukan pengecekan makanan, snack, dan minuman yang disediakan dalam rapat tersebut serta melakukan evaluasi kepada penyelenggara makanan mengenai komposisi dan kelayakan menu makanan yang disediakan. Hasil pengecekan dan pengamatan kegiatan penyelenggaraan makanan diatas kemudian dijabarkan lebih lanjut yaitu diberikan label informasi kandungan gizi dalam setiap porsi makanan yang disajikan yang bertujuan untuk memberikan informasi kandungan makanan yang harapannya agar sasaran lebih bijak dalam memilih makanan dan dilakukan evaluasi kepada pihak catering berupa pemberian saran pada master menu yang bertujuan agar pihak catering dapat memberikan menu yang tepat sesuai prinsip gizi.

ii. Belum adanya sampel makanan yang disimpan dalam jangka waktu tertentu pada pengecekan jamuan makanan di alat kelengkapan dewan

Salah satu alasan pentingnya pemantauan higiene dan sanitasi makanan di adalah karena selama proses produksi, makanan memiliki peluang terjadinya pencemaran yang dapat membahayakan konsumen. Pencemaran misalnya kontaminasi silang yang terjadi dari pekerja yang kurang menjaga kebersihan diri serta kebersihan alat yang kurang terjaga dan pencemaran yang diakibatkan oleh bahan kimia, mikroorganisme, tumbuhan, atau hewan. Pengawasan keamanan makanan di lingkungan DPR RI sangat diperlukan karena instansi menyelenggarakan makanan yang dikonsumsi oleh para anggota DPR RI. Penyelenggara

makanan yang mengelola makanan harus meningkatkan kualitas makanan, dari segi rasa, gizi maupun dari segi keamanan pangan. Pemeriksaan makanan, alat makan, dan peralatan masak untuk meminimalkan terjadinya kontaminasi mikroba yang menimbulkan risiko gangguan kesehatan.

iii. Belum optimalnya perbaikan kebersihan area dan penyimpanan bahan makanan di kantin Risanti dan Pujasera

Penyelenggaraan makanan di lingkungan Setjen DPR juga terdapat di kantin Pujasera dan Risanti. Tugas Nutrisionis yaitu melakukan inspeksi dan audit penyelenggaraan makanan di kantin Pujasera dan Risanti setiap 3 bulan sekali dan 1 kali kunjungan audit. Hasil inspeksi kegiatan penyelenggaraan makanan di kantin Pujasera akan disampaikan kepada pihak penyelenggara makanan. Apabila ditemukan isu terkait kesehatan, maka Bagian Pelayanan Kesehatan berkoordinasi dengan Dharmawanita dan Koperasi Pegawai Setjen DPR RI sebagai wadah yang menaungi kantin Pujasera dan Risanti, serta memberikan saran membangun yang diharapkan untuk dilakukan perbaikan. Hal-hal yang diamati yaitu ruang dapur, meja persiapan bahan makanan, lantai dapur dan ruang makan, saluran air, penyimpanan alat makan dan bahan makanan, alat penyimpanan bahan makanan dan minuman, alat masak, tempat sampah, tempat cuci tangan di dapur dan ruang makan, tempat cuci alat masak.

Tabel 1.1. Kondisi Saat Ini

Kondisi Saat Ini	Harapan
Belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan	Optimalnya penilaian makanan dengan pemberian informasi nilai gizi disertai perbaikan master menu sebagai acuan pemeriksaan kandungan gizi sehingga meminimalisir berlebihnya asupan zat gizi tertentu

Belum adanya sampel makanan yang disimpan dalam jangka waktu tertentu pada pengecekan jamuan makanan di alat kelengkapan dewan	Adanya sampel makanan dan disimpan di tempat penyimpanan yang sesuai dalam jangka waktu tertentu sebagai alat pengawasan terhadap kualitas makanan dan sebagai konfirmasi terhadap pemeriksaan makanan apabila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan yang ditimbulkan dari makanan seperti keracunan
Belum optimalnya perbaikan kebersihan area dan penyimpanan bahan makanan di kantin Risanti dan Pujasera	Optimalnya penyelenggaraan makanan di kantin dengan dilakukannya sertifikasi higiene dan sanitasi pada setiap <i>counter</i> sebagai upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dan bahan makanan agar tidak terpapar cemaran dari luar

d) Teknik Analisis USG

Dari masalah-masalah diatas dilakukan teknik analisis isu dengan *Urgency-Seriousness-Growth* (USG). Teknik USG merupakan cara menyusun urutan prioritas yang harus diselesaikan. Caranya dengan menentukan tingkat urgensi, keseriusan, dan perkembangan isu dengan menentukan skala nilai 1 hingga 5. Isu yang memiliki total skor tertinggi merupakan isu prioritas.

Tabel 1.2. Teknik Analisis USG

No	Isu	Nilai			Total	Prioritas
		U	S	G		
1.	Belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan	5	4	5	14	1
2.	Belum adanya sampel makanan yang disimpan dalam jangka waktu tertentu pada pengecekan jamuan makanan di alat kelengkapan dewan	4	5	4	13	2
3.	Belum optimalnya perbaikan kebersihan area dan penyimpanan bahan makanan di kantin Risanti dan Pujasera	3	3	3	9	3

Dari analisis tabel USG diatas, didapatkan bahwa isu yang dapat diangkat dan menjadi prioritas adalah isu nomor 1 yaitu **belum**

optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan. Berikut alasan-alasan yang mendasari diangkatnya isu tersebut:

➤ *Urgency*

Urgency berkaitan dengan mendesaknya waktu yang diperlukan untuk menyelesaikan masalah tersebut. Semakin mendesak suatu masalah untuk diselesaikan maka semakin tinggi tingkat urgensi masalah tersebut. Kegiatan rapat kerja anggota dewan hampir berlangsung setiap hari sementara jamuan selalu disediakan berupa snack, minuman, maupun makan besar. Oleh karena itu, kecermatan dan ketepatan memilih makanan yang sehat menjadi hal yang sangat penting dan perlunya ketersediaan menu yang memenuhi prinsip gizi baik.

➤ *Seriousness*

Seriousness berkaitan dengan dampak dari adanya masalah tersebut terhadap organisasi. Dampak ini terutama yang menimbulkan kerugian bagi organisasi seperti dampaknya terhadap produktivitas, keselamatan jiwa manusia, sumber daya atau sumber dana. Semakin tinggi dampak masalah tersebut terhadap organisasi maka semakin tinggi tingkat serius masalah tersebut. Makanan memengaruhi daya tahan tubuh dan bagaimana cara tubuh berfungsi. Pemilihan jenis dan porsi makanan yang salah dapat menimbulkan konsekuensi kesehatan yang apabila tidak segera diperbaiki dapat mengancam produktivitas kerja yang mempengaruhi *output* organisasi.

➤ *Growth*

Growth berkaitan dengan pertumbuhan masalah. Semakin cepat berkembang masalah tersebut maka semakin tinggi tingkat pertumbuhannya. Suatu masalah yang cepat

berkembang tentunya makin prioritas untuk diatasi permasalahan tersebut. Produktivitas kerja dan kesehatan tubuh sangat bergantung pada asupan gizi yang tepat dalam jangka panjang. Pola makan buruk meningkatkan risiko terhadap sejumlah penyakit kronis yang lambat laun terlihat dari menurunnya produktivitas kerja.

e) Gagasan Pemecahan Isu

Berdasarkan prioritas isu yang diangkat yaitu **belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan**, maka kami mencoba melakukan optimalisasi kegiatan yang bertujuan sebagai acuan pemeriksaan kandungan gizi sehingga diharapkan meminimalisir berlebihnya asupan zat gizi tertentu dengan cara pemberian informasi nilai gizi pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan yang disertai **perbaikan master menu** kepada pihak penyelenggara makanan yaitu *catering* yang bersangkutan.

B. TUJUAN

1. Memberikan informasi kandungan gizi pada setiap menu makanan di alat kelengkapan dewan.
2. Memberikan saran perbaikan master menu apabila diperlukan kepada *catering*.

C. MANFAAT

1. Sebagai acuan dalam pemeriksaan variasi makanan beserta kandungannya sehingga diharapkan dapat meminimalisir berlebihnya asupan zat gizi tertentu.
2. Sebagai salah satu petunjuk dalam pemilihan makanan yang tepat untuk mengurangi risiko penyakit kronis yang ditimbulkan dari pola makan yang pada akhirnya mengancam produktivitas kerja.

BAGIAN II

PELAKSANAAN AKTUALISASI

A. RANCANGAN AKTUALISASI

- Unit Kerja : Bagian Pelayanan Kesehatan
- Identifikasi Isu : 1. Belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan
2. Belum adanya sampel makanan yang disimpan dalam jangka waktu tertentu pada pengecekan jamuan makanan di alat kelengkapan dewan
3. Belum optimalnya perbaikan kebersihan area dan penyimpanan bahan makanan di kantin Risanti dan Pujasera
- Isu yang Diangkat : Belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan (isu nomor 1)
- Gagasan Pemecahan Isu : Pemberian informasi nilai gizi pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan yang disertai **perbaikan master menu** kepada pihak *catering*.

Gambar 2.1. Tahapan Kegiatan Aktualisasi



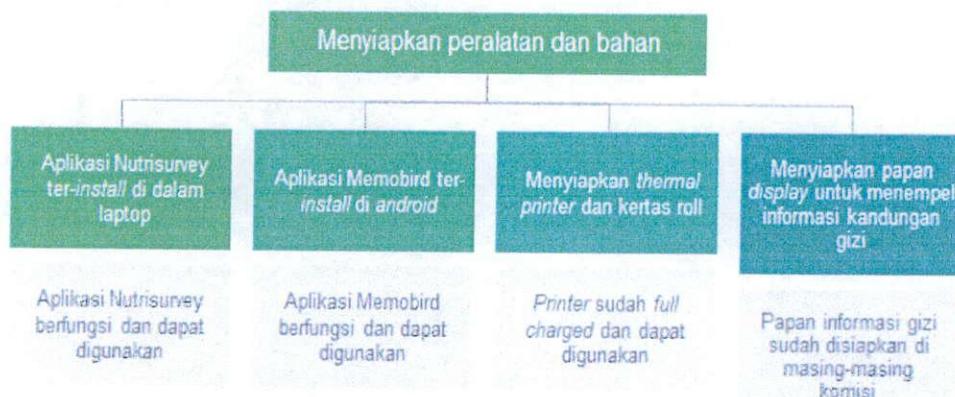
Tabel 2.1. Rancangan Aktualisasi

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan	Kontribusi Terhadap Visi Misi Organisasi	Penguatan Nilai Organisasi
1	Menyiapkan peralatan dan bahan	1.1. Menginstall aplikasi Nutrisurvey di dalam laptop 1.2. Menginstall aplikasi Memobird ter- <i>install</i> di android 1.3. Menyiapkan <i>thermal printer</i> dan kertas roll 1.4. Menyiapkan papan <i>display</i> untuk menempel informasi kandungan gizi	1.1. Aplikasi Nutrisurvey berfungsi dan dapat digunakan 1.2. Aplikasi Memobird berfungsi dan dapat digunakan 1.3. <i>Printer</i> sudah <i>full charged</i> dan dapat digunakan 1.4. Papan informasi gizi sudah disiapkan di masing-masing komisi	Nilai Dasar ASN: 1. Akuntabilitas 2. Nasionalisme 3. Etika Publik 4. Komitmen Mutu Peran dan Kedudukan: 1. Pelayanan Publik 2. Manajemen ASN 3. Whole of Government Nilai Organisasi: 1. Akuntabel 2. Profesional 3. Integritas	1. Mewujudkan derajat kesehatan yang optimal di lingkungan Seretariat Jenderal DPR RI melalui pencegahan, pengobatan, pemulihan, dan pemeliharaan kesehatan secara menyeluruh sesuai dengan peraturan/ketentuan perundang-undangan 2. Mewujudkan pelayanan kesehatan bermutu melalui sarana dan prasarana yang terkini dan	1. Akuntabel 2. Profesional 3. Integritas
2	Mengunjungi ruang makan setiap komisi yang melangsungkan rapat	2.1. Meminta kesepakatan dengan alat kelengkapan dewan untuk memberikan papan <i>display</i> kandungan gizi 2.2. Mengecek daftar menu makanan dari <i>catering</i>	2.1. Bukti serah terima papan <i>display</i> kandungan gizi 2.2. Terdapat daftar menu dari <i>catering</i> bersangkutan			

3	Melakukan pengecekan, perhitungan, dan mencetak informasi kandungan gizi	3.1. Memasukkan nama bahan makanan dan estimasi beratnya per 1 porsi di aplikasi Nutrisurvey 3.2. Memindahkan hasil perhitungan ke aplikasi Memobird 3.3. Menghubungkan android dengan thermal printer untuk mencetak kandungan gizi 3.4. Menempelkan pada papan <i>display</i> informasi gizi	3.1. Hasil perhitungan kandungan gizi muncul 3.2. Hasil perhitungan tersalin ke aplikasi Memobird 3.3. Informasi kandungan gizi tercetak lengkap dengan informasi jenis bahan makanan dan kandungan gizinya 3.4. Informasi kandungan gizi tertempel tepat sesuai dengan bahan makanannya		akurat	
4	Membuat saran perbaikan master menu	4.1. Membuat rekap perhitungan kandungan gizi 4.2. Memberikan saran perbaikan master menu apabila diperlukan	4.1. Laporan perhitungan kandungan gizi tercatat 4.2. Perbaikan master menu yang ditujukan kepada <i>catering</i> bersangkutan			

B. DESKRIPSI TAHAPAN KEGIATAN

1) Menyiapkan peralatan dan bahan



Gambar 2.2. Kegiatan Aktualisasi Tahap 1

- Aplikasi Nutrisurvey ter-install

Nutrisurvey adalah sebuah *software* yang dibuat oleh Jurgen Erhardt dan Reiner Gross. *Software* yang peruntukannya *for non commercial use only* ini berguna untuk menganalisis zat gizi makanan dari menu atau survei konsumsi. Sumber resminya disajikan di situs www.nutrisurvey.de. Nutrisurvey dikembangkan tahun 2005 dan versi terbaru keluar tahun 2007 dan kedua versi tersebut berbahasa Inggris.

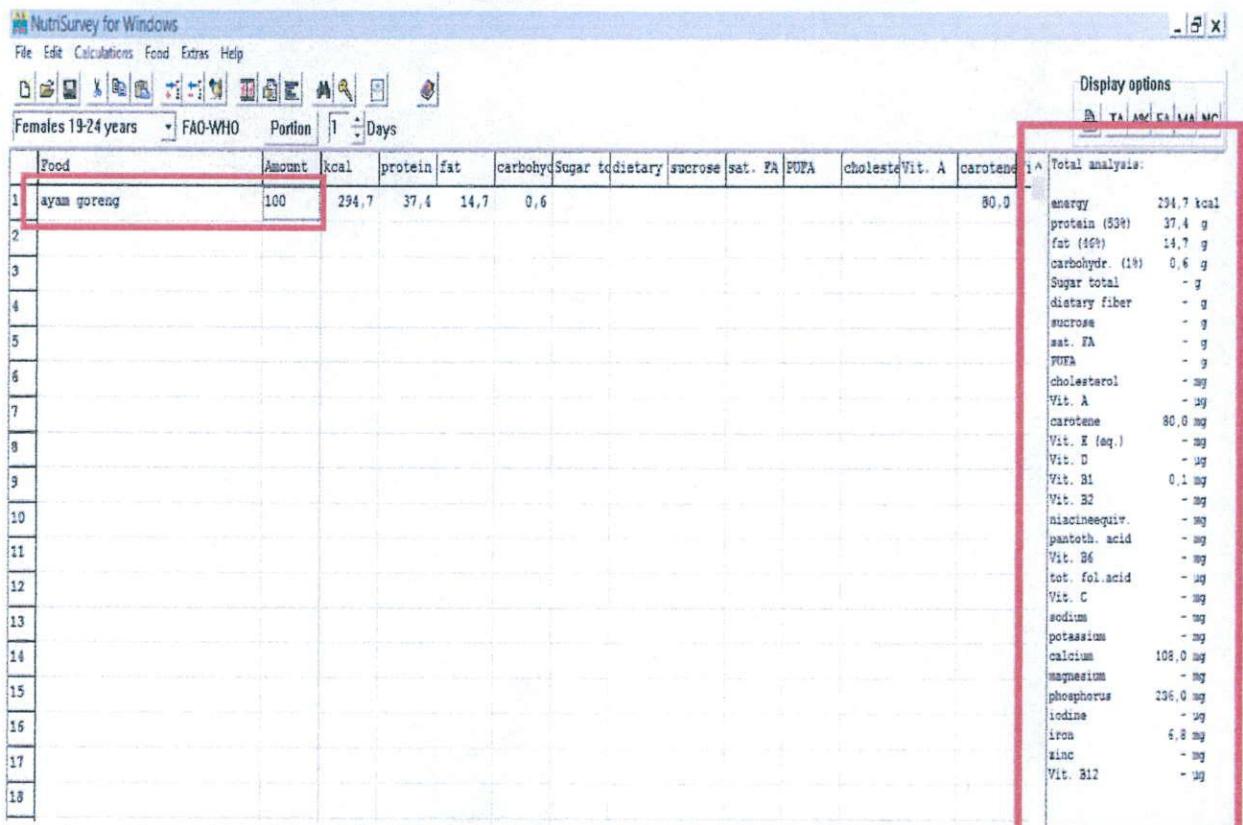
- 1) Membuka aplikasi Nutrisurvey

Nutrisurvey adalah program untuk menganalisis kandungan zat gizi bahan makanan. Nutrisurvey memuat bahan-bahan makanan beserta kandungan gizinya per 100 gram bahan makanan. Bahan makanan yang terdapat dalam Nutrisurvey dapat dilakukan penambahan, pengurangan, dan pengubahan rincian dari jenis bahan makanan. Nutrisurvey yang digunakan adalah Nutrisurvey 2007 for Windows.

INSTALL	23/01/2015 4:09	Text Document	3 KB
intervie	27/12/1997 5:32	KMP - MPEG Mov...	53 KB
lebensmittel	20/12/2016 9:22	Text Document	2,363 KB
lm_info	03/01/2007 18:36	KMP - MPEG Mov...	0 KB
Naehrstoff_Erhaltung	02/04/2007 23:23	KMP - MPEG Mov...	13 KB
noname	19/12/2016 22:45	Rich Text Format	1 KB
nutrisurvey	28/10/2007 16:18	Application	606 KB
rda.rcd	20/08/2016 1:10	RCD File	17 KB
readme	21/06/2005 13:41	Text Document	1 KB

Gambar 2.3. Aplikasi Nutrisurvey ter-install

2) Memasukkan nama bahan makanan yang hendak dilakukan perhitungan gizinya beserta estimasi beratnya per 1 porsi



Food	Amount	kcal	protein	fat	carbohydr	Sugar	tdietary	sucrose	sat. FA	EPUA	choleste	Vit. A	carotene	Total analysis:
1 ayam goreng	100	294,7	37,4	14,7	0,6									energy 294,7 kcal
2														protein (53%) 37,4 g
3														fat (16%) 14,7 g
4														carbohydr. (18%) 0,6 g
5														Sugar total - g
6														dietary fiber - g
7														sucrose - g
8														sat. FA - g
9														EPUA - g
10														cholesterol - mg
11														Vit. A - mg
12														carotene 80,0 mg
13														Vit. E (eq.) - mg
14														Vit. D - mg
15														Vit. B1 0,1 mg
16														Vit. B2 - mg
17														niacin/eqvit. - mg
18														pantoth. acid - mg

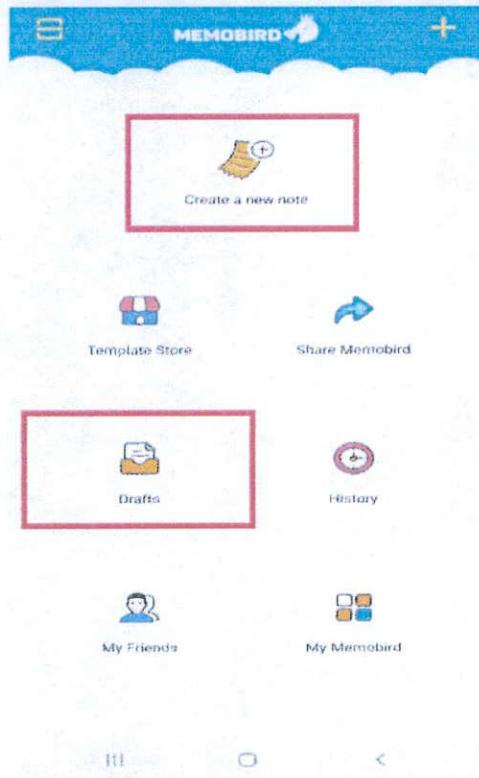
Gambar 2.4. Tampilan Nutrisurvey

Pada kolom kiri yang ditandai kotak berwarna merah adalah kolom yang harus diisi yang memuat kolom "Food" untuk menuliskan jenis bahan makanan dan kolom "Amount" untuk menuliskan estimasi berat bahan makanan yang ingin diketahui dalam satuan gram. Kolom paling kanan yang ditandai kotak berwarna merah

merupakan kolom "Total analysis" yang memuat hasil perhitungan nilai gizi sesuai dengan bahan makanan yang diinput. Pada gambar diatas dicontohkan bahan makanan yang ingin diketahui adalah ayam goreng dengan estimasi berat sebesar 100 gram (1 potong) kemudian hasil analisis menunjukkan kandungan gizi makro dan mikro dalam 1 potong ayam goreng. Informasi hasil perhitungan gizi tersebut yang kemudian akan dicetak melalui Memobird.

- **Aplikasi Memobird ter-install**

Memobird adalah sebuah produk printer *mobile*. Produk ini mampu mencetak pesan, gambar, daftar, dan lainnya langsung dari *smartphone* pengguna. Aplikasi Memobird harus ter-install di android agar dapat dihubungkan dengan Memobird *thermal printer*.



Gambar 2.5. Tampilan Memobird

Aplikasi Memobird dapat diunduh melalui Google Play Store secara gratis melalui *smartphone* berbasis android dan App Store untuk iPhone. Setelah mengunduh aplikasi Memobird, maka langkah

selanjutnya adalah membuat akun yang memerlukan data nomor telepon pengguna. Bagian-bagian aplikasi Memobird yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- "Create a new note" merupakan ruang untuk menuliskan teks atau informasi nilai gizi.



Gambar 2.6. Ruang "Create a new note" Memobird

Gambar kiri menunjukkan informasi nilai gizi yang tertulis yang informasi diperoleh melalui hasil perhitungan Nutrisurvey. Pada ruang tersebut terdapat *button* "Preview" di sebelah kanan atas untuk melihat hasil sebelum dilakukan pencetakan seperti yang ditunjukkan pada gambar sebelah kanan. Hasil *preview* juga memuat informasi tanggal dan waktu pencetakan informasi di bagian atas.

- "Drafts" merupakan ruang penyimpanan informasi-informasi nilai gizi yang telah dibuat sebelumnya. Dengan adanya *drafts* akan sangat membantu pada pencetakan selanjutnya apabila ditemui menu serupa karena tidak perlu dilakukan penghitungan ulang melalui Nutrisurvey.

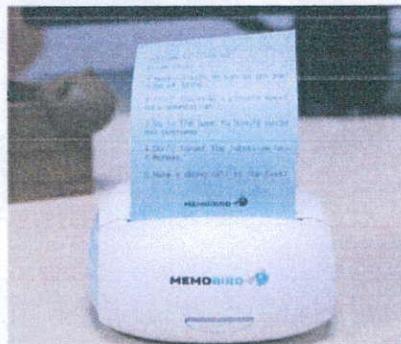


Gambar 2.7. Ruang "Drafts" Memobird

Ruang *drafts* memuat informasi nilai gizi yang telah disimpan beserta informasi waktu dan tanggal pembuatan informasi, serta jumlah penyimpanan. Pada gambar diatas menu Soto Mie merupakan penyimpanan ke-101. Untuk melihat hasil penyimpanan sebelumnya, screen dapat digeser ke kiri.

- *Thermal printer*

Printer *thermal* adalah merupakan printer yang biasanya digunakan sebagai printer untuk kasir pembelanjaan dan mesin fax. Proses pencetakan printer *thermal* ini menggunakan gulungan kertas.



Gambar 2.8. Memobird *Thermal printer*

Printer ini dibekali koneksi *bluetooth* sehingga dapat terhubung ke perangkat *mobile* seperti *smartphone*, tablet, dan laptop yang mempunyai koneksi *bluetooth*. Memobird *Printer thermal bluetooth* ini bekerja dengan cara *thermal*. Printer ini digunakan juga untuk mencetak secara langsung dari *smartphone* melalui koneksi *bluetooth*. Bagian kertas yang akan ditulis melalui proses pemanasan, sehingga membentuk tulisan hitam sehingga cocok digunakan untuk mencetak kertas resep atau informasi singkat nilai

gizi. Berikut rincian spesifikasi Memobird Thermal Printer yang digunakan dalam tahapan ini:

Printing Method	Thermal
Paper Width	57mm
Printing Speed	Up to 70mm/sec
Font Type	Resolution: 8 dots/mm (203dpi)
Power Supply	5V DC/2A
	Power: 10W
Dimension	Working Temp: 0-50 C
Others	114 x 89 x 64mm
	Connection: Bluetooth, Wifi

Desain printer *thermal portable* yang ditawarkan Memobird ini menjadi pembeda dari printer thermal lainnya karena memiliki ukuran yang kecil dan ringan yaitu berat 500 gram (0,5 kg) sehingga memudahkan untuk dibawa. Berikut langkah-langkah pencetakan menggunakan *thermal printer*:

- 1) Buka cover atas printer untuk memasukkan kertas roll thermal
- 2) Masukkan kertas rol thermal ke dengan posisi sesuai petunjuk
- 3) Tarik ujung kertas hingga melewati batas cover atas printer, kemudian tutup kembali cover atas printer
- 4) Pasang semua kabel USB yang harus terhubung dengan printer
- 5) Nyalakan printer dengan tombol On
- 6) Aktifkan koneksi WiFi pada *thermal printer* untuk menghubungkan aplikasi di android dengan *thermal printer*
- 7) Memilih informasi nilai gizi yang ingin dicetak
- 8) Menekan button "Print" di sebelah kanan atas seperti gambar 2.7. yang diberi tanda kotak berwarna biru
- 9) Informasi tercetak
- o Papan informasi gizi

Berupa papan *display* kecil berwarna hitam berbahan plastik yang akan digunakan untuk menempelkan informasi gizi yang sudah tercetak. Nantinya setelah informasi gizi tercetak dan terpasang di papan kemudian papan *display* diletakkan disetiap menu makanan.



Gambar 2.9. Papan *display* informasi gizi

Papan *display* informasi gizi ini diletakkan di setiap ruang makan alat kelengkapan dewan sejumlah 10 buah. Kelemahan menggunakan papan ini yaitu bahannya yang terbuat dari plastik dan juga belum ada tempat penyimpanan khusus untuk papan ini di setiap ruang makan alat kelengkapan dewan sehingga memungkinkan papan patah apabila terbebani barang berat seperti yang ditunjukkan gambar 2.10. Untuk mengurangi kerusakan tersebut, maka selama ini papan hanya disimpan dan diletakkan di kotak kardus setelah selesai digunakan.



Gambar 2.10. Kondisi Penyimpanan Papan *Display*

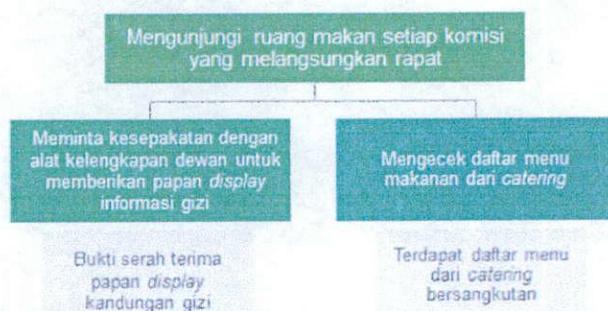
Berikut hal-hal dari tahapan ini yang berkaitan dengan nilai-nilai ASN:

Tabel 2.2. Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 1

Nilai ANEKA	Peran dan Kedudukan	Nilai Organisai
Komitmen Mutu	-	Profesional

- Komitmen mutu merupakan pelaksanaan pelayanan publik dengan berorientasi pada kualitas hasil. Menyiapkan peralatan dan bahan diatas, menggunakan peralatan berbasis teknologi seperti Nutrisurvey, Memobird, *thermal printer* merupakan sarana agar pekerjaan berjalan lebih cepat, rapi, dan akurat yang bertujuan meningkatkan kualitas hasil kerja.
- Profesional pada tahap ini diwujudkan dengan mengandalkan keahlian sesuai profesi Nutrisionis dalam menggunakan peralatan dan bahan untuk digunakan sesuai fungsinya dan petunjuk penggunaan alat.

- 2) Mengunjungi ruang makan alat kelengkapan dewan yang melangsungkan rapat



Gambar 2.11. Kegiatan Aktualisasi Tahap 2

- Bukti serah terima papan *display* informasi gizi

Selain itu, memastikan bahwa pada setiap komisi terdapat papan *display* informasi gizi yang sudah siap digunakan. Adanya papan *display* informasi gizi yang dibuktikan dengan surat tanda terima berarti pihak komisi telah menyetujui untuk dilakukan penempelan informasi gizi. Bukti serah terima pemberian papan informasi gizi terlampir (Lampiran 2.1.) dengan rincian 1 rangkap diberikan kepada pihak penerima (sekretariat alat kelengkapan dewan) dan 1 rangkap lagi disimpan oleh Nutrisionis. Bukti serah terima memuat

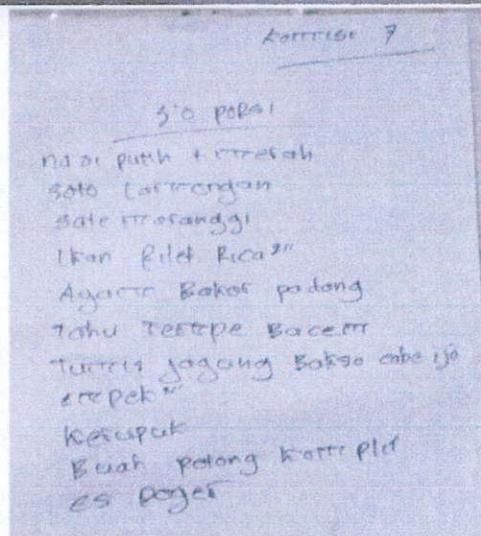
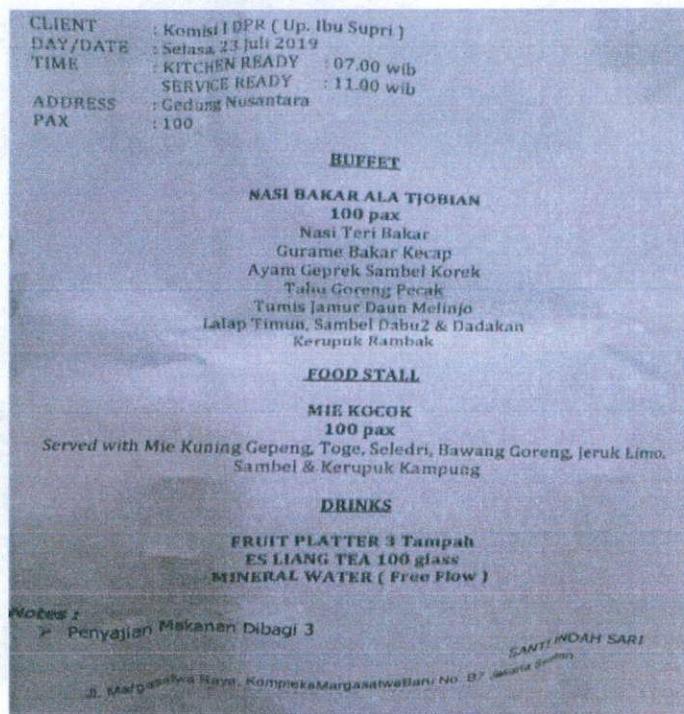
informasi penerima dari pihak alat kelengkapan dewan beserta jumlah papan yang diterima.

 <p>BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI</p> <p>Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian : Jumlah : 10 buah Bagian : Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.</p> <p>Penanggung Jawab Gizi, Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz NIP: 199601162019032001</p>

Gambar 2.12. Format Bukti Tanda Terima Barang

o Pengecekan daftar menu

Mengecek daftar menu makanan yang diperoleh dari pihak *catering* pada rapat yang sedang berlangsung. Daftar menu yang diperoleh dapat melalui pesan *whatsapp* dengan pihak *catering* atau daftar menu yang telah dicetak oleh *catering*. Daftar menu yang diperoleh kemudian dicocokkan dengan menu aktual yang disajikan di ruang makan dengan melakukan konfirmasi kembali dengan petugas *catering* apakah ada perubahan menu dari daftar menu yang sudah tertulis sebelumnya.



Gambar 2.13. Contoh Daftar Menu

Tipe menu makanan yang disajikan dapat berupa permintaan sendiri dari alat kelengkapan dewan atau sudah berupa paket dari *catering*. Umumnya setiap catering memiliki master menu berupa paket-paket menu yang mana konsumen dapat langsung memilih menu yang diinginkan. Koordinasi dengan pihak komisi terjadi pula ketika menu yang diberikan *catering* memerlukan koreksi dari Nutrisionis, sehingga melalui mereka kami mendapatkan master menu dari

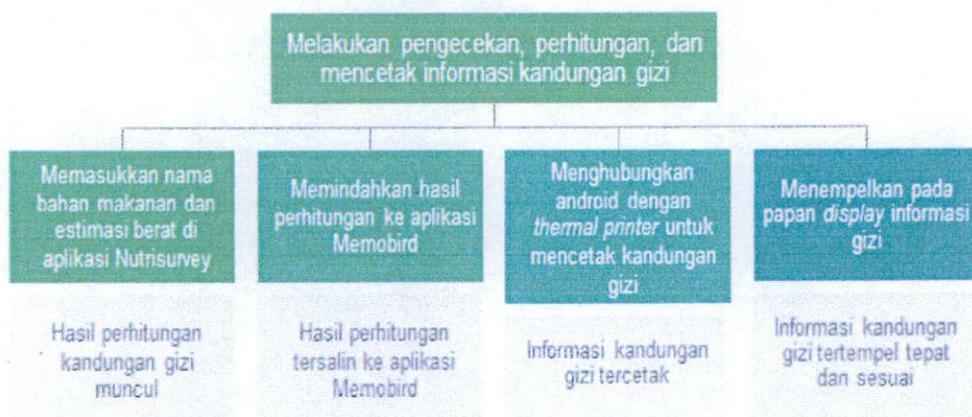
masing-masing *catering* untuk dilakukan koreksi apabila diperlukan. Berikut hal-hal dari tahapan ini yang berkaitan dengan nilai-nilai ASN:

Tabel 2.3. Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 2

Nilai ANEKA	Peran dan Kedudukan	Nilai Organisasi
Akuntabilitas	Manajemen ASN WoG	Akuntabel Profesional Integritas

- Akuntabilitas merujuk pada kewajiban individu, kelompok atau institusi untuk memenuhi tanggung jawab yang menjadi amanahnya. Mengumpulkan data berupa daftar menu aktual dan memberikan informasi yang sesuai dengan keadaan di lapangan merupakan bentuk pertanggungjawaban yang disajikan kepada publik, sehingga informasi yang disajikan akurat dan dapat dipercaya.
- Manajemen ASN adalah pengelolaan ASN untuk menghasilkan ASN yang profesional, memiliki nilai dasar, etika profesi, bebas dari intervensi politik, bersih dari praktik KKN. Berpegang teguh pada kode etik dan kode perilaku ASN yaitu melaksanakan tugas dengan jujur dan bertanggung jawab, bekerja sesuai dengan kompetensi, jenjang pendidikan, serta menghargai dan mengakui kompetensi profesi lain.
- WoG adalah sebuah pendekatan penyelenggaraan pemerintahan yang menyatukan upaya kolaboratif pemerintahan dari keseluruhan sektor dalam ruang lingkup koordinasi yang lebih luas guna mencapai tujuan pembangunan kebijakan, manajemen program, dan pelayanan publik. Berkolaborasi dengan departemen lain yaitu sekretariat alat kelengkapan dewan dan pihak *catering* agar tercipta keselarasan dan output dari kegiatan ini dapat dirasakan oleh pihak-pihak terkait.

- Profesional dengan mengandalkan keahlian sesuai profesi Nutrisionis dengan mempraktikkan tugas dan fungsi dan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diakui.
 - Memiliki integritas dengan berperilaku jujur, memegang teguh prinsip-prinsip kebenaran, etika, dan moral, serta berbuat sesuai dengan perkataan, sehingga mendapat kepercayaan dari orang lain dan pihak-pihak yang bersangkutan.
- 3) Melakukan pengecekan, perhitungan, dan mencetak informasi kandungan zat gizi



Gambar 2.14. Kegiatan Aktualisasi Tahap 3

o Pengecekan makanan

Pengecekan makanan dilakukan dengan mengecek daftar menu dengan menu aktual di lapangan, kemudian makanan tersebut dilakukan penghitungan kandungan gizi menggunakan aplikasi Nutrisurvey. Hasil perhitungan kemudian disimpan agar apabila dikemudian hari terdapat menu yang sama maka dapat melihat hasil sebelumnya dan tidak perlu melakukan penghitungan ulang. Kelemahan pada tahap ini adalah apabila alat kelengkapan dewan melakukan rapat dalam waktu yang sama, sementara makanan harus diperiksa sebelum makan siang maka memerlukan waktu yang cepat untuk menyelesaikan pengecekan makanan sampai ke tahap pemasangan informasi gizi.

- Hasil perhitungan Nutrisurvey muncul

Pengecekan makanan berdasarkan menu yang disediakan di alat kelengkapan dewan pada saat rapat berlangsung yang telah dicocokkan dengan daftar menu, kemudian setiap menu makanan dituliskan ke aplikasi Nutrisurvey agar dapat diketahui kandungan gizinya dalam 1 porsi dengan estimasi berat porsi sesuai jenis bahan makanan.

Display options	
<input type="checkbox"/>	TA
<input type="checkbox"/>	A%
<input type="checkbox"/>	FA
<input type="checkbox"/>	MA
<input type="checkbox"/>	NC

Total analysis:	
energy	294,7 kcal
protein (53%)	37,4 g
fat (46%)	14,7 g
carbohydr. (1%)	0,6 g
Sugar total	- g
dietary fiber	- g
sucrose	- g
sat. FA	- g
PUFA	- g
cholesterol	- mg
Vit. A	- µg
carotene	80,0 mg
Vit. E (eq.)	- mg
Vit. D	- µg
Vit. B1	0,1 mg
Vit. B2	- mg
niacineequiv.	- mg
pantothen. acid	- mg
Vit. B6	- mg
tot. fol.acid	- µg
Vit. C	- mg
sodium	- mg
potassium	- mg
calcium	108,0 mg
magnesium	- mg
phosphorus	236,0 mg
iodine	- µg
iron	6,8 mg
zinc	- mg
Vit. B12	- µg

Gambar 2.15. Hasil perhitungan Nutrisurvey

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya pada kegiatan (1), hasil perhitungan seperti gambar diatas menunjukkan bahwa aplikasi Nutrisurvey dapat berjalan dan mampu menganalisis kandungan gizi bahan makanan yang ingin diketahui.

- Hasil perhitungan tertulis di Memobird

Hasil perhitungan Nutrisurvey kemudian disalin dan dituliskan ke aplikasi Memobird dengan mencantumkan nama bahan makanan

beserta kandungan gizinya yaitu energi dan kolesterol. Ukuran karakter tulisan dapat diubah sesuai keinginan, dalam kegiatan ini kami Nutrisionis menggunakan ukuran tulisan 15 dengan alasan pada hasil pencetakan tulisan tersebut dapat terbaca dengan jelas, tidak terlalu besar ataupun kecil.



Gambar 2.16. Tampilan Teks Informasi Gizi Siap Cetak

- **Informasi gizi tercetak**

Setelah disalin ke Memobird, langkah selanjutnya adalah teks tersebut dicetak dengan menekan button "Print" pada bagian kanan atas gambar 2.14. dengan *thermal printer* dalam keadaan On, siap digunakan, dan kertas roll didalamnya tersedia, serta *bluetooth* di android tersambung dan *binded* dengan Memobird *thermal printer*.

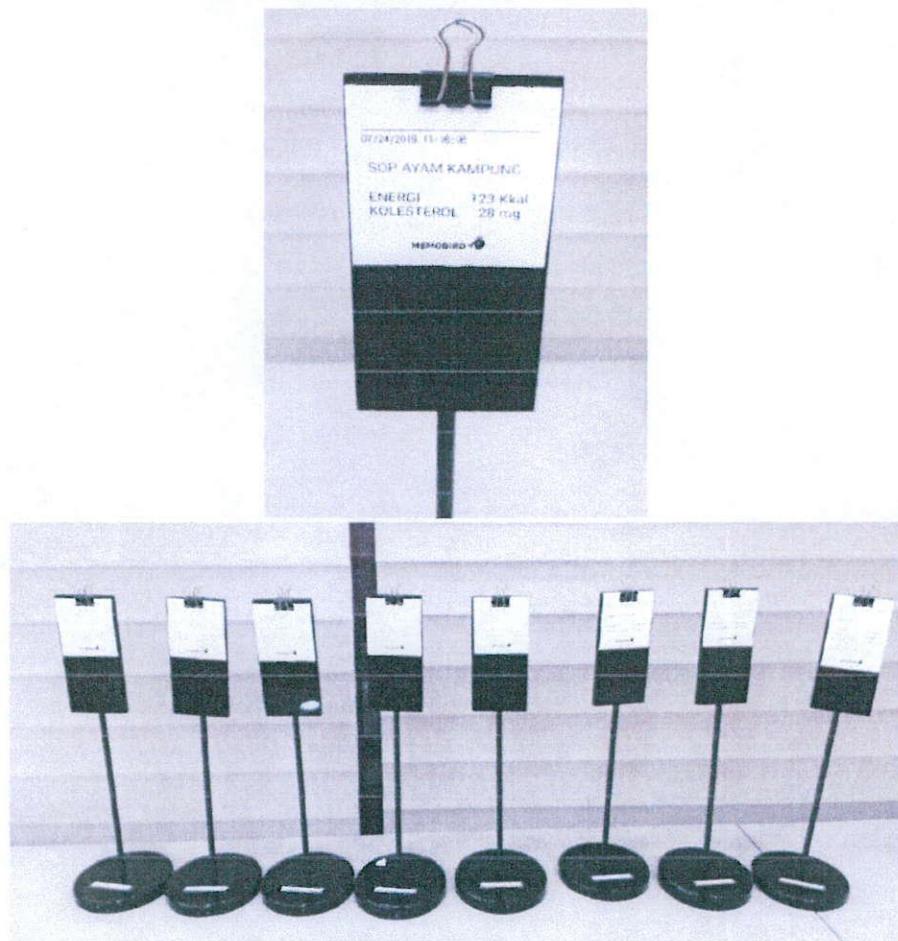


Gambar 2.17. Informasi Gizi Tercetak

Gambar diatas merupakan contoh informasi gizi yang telah tercetak dimana sesuai dengan hasil *preview* pada Memobird. Ukuran lebar kertas roll adalah 50 mm dengan panjang kertas menyesuaikan jumlah dan ukuran karakter tulisan yang dikehendaki, semakin banyak karakter tulisan dan semakin besar spasinya maka ukuran semakin panjang. Database informasi gizi pada masing-masing bahan makanan selama kegiatan aktualisasi terdapat pada Lampiran 2.2.

- Informasi gizi terpasang di papan *display*

Informasi gizi yang telah tercetak kemudian dipasang ke papan *display* dengan cara dijepit menggunakan *binder clip*. Alasan menggunakan *binder clip* agar memudahkan dalam penggantian (mencopot kemudian memasang kembali) informasi gizi.



Gambar 2.18. Informasi Kandungan Gizi

Informasi gizi yang telah terpasang di papan kemudian diletakkan sesuai dengan menunya masing-masing. Dalam hal ini perlunya koordinasi dari pihak *catering* untuk menempatkan papan secara tepat. Berikut hal-hal dari tahapan ini yang berkaitan dengan nilai-nilai ASN

Tabel 2.4. Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 3

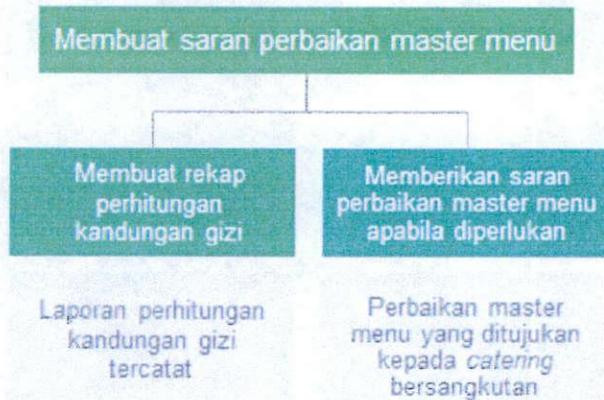
Nilai ANEKA	Peran dan Kedudukan	Nilai Organisasi
Akuntabilitas	Pelayanan Publik	Akuntabel
Etika Publik	Manajemen ASN	Profesional
Komitmen Mutu	WoG	Integritas

- Akuntabilitas merujuk pada kewajiban individu, kelompok atau institusi untuk memenuhi tanggung jawab yang menjadi amanahnya. Mengumpulkan data berupa daftar menu aktual dan memberikan informasi yang sesuai dengan keadaan di lapangan merupakan bentuk pertanggungjawaban yang disajikan kepada publik, sehingga informasi yang disajikan akurat dan dapat dipercaya.
- Etika publik merupakan refleksi atas standar norma yang menentukan baik/buruk, benar/salah tindakan keputusan, perilaku untuk mengarahkan kebijakan publik dalam rangka menjalankan tanggungjawab pelayanan publik. Bekerja sesuai kode etik profesi Nutrisionis salah satunya yaitu meningkatkan status gizi masyarakat, dalam kegiatan ini yaitu melalui pemberian informasi gizi yang diharapkan mampu mengubah perilaku makan bagi konsumen yakni para anggota DPR.
- Komitmen mutu merupakan pelaksanaan pelayanan publik dengan berorientasi pada kualitas hasil. Melakukan optimalisasi produk dan proses dengan memberikan label informasi gizi disetiap menu makanan.
- Pelayanan publik adalah segala bentuk kegiatan pelayanan umum yang dilaksanakan oleh instansi Pemerintahan dalam bentuk barang dan/atau jasa, baik dalam pemenuhan kebutuhan

masyarakat. Memberikan layanan pemeriksaan makanan dan perhitungan kandungan gizi yang sasaran utamanya adalah para anggota DPR RI melalui koordinasi bersama *catering* penyelenggara makanan dan alat kelengkapan dewan.

- Manajemen ASN adalah pengelolaan ASN untuk menghasilkan ASN yang profesional, memiliki nilai dasar, etika profesi, bebas dari intervensi politik, bersih dari praktik KKN. Berpegang teguh pada kode etik dan kode perilaku ASN yaitu melaksanakan tugas dengan jujur dan bertanggung jawab, bekerja sesuai dengan kompetensi, jenjang pendidikan, serta menghargai dan mengakui kompetensi profesi lain.
- WoG adalah sebuah pendekatan penyelenggaraan pemerintahan yang menyatukan upaya kolaboratif pemerintahan dari keseluruhan sektor dalam ruang lingkup koordinasi yang lebih luas guna mencapai tujuan pembangunan kebijakan, manajemen program, dan pelayanan publik. Berkolaborasi dengan departemen lain agar tercipta keselarasan dan output dari kegiatan ini dapat dirasakan oleh pihak-pihak terkait.
- Profesional dengan mengandalkan keahlian sesuai profesi Nutrisionis dengan mempraktikkan tugas dan fungsi dan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diakui.
- Memiliki integritas dengan berperilaku jujur, memegang teguh prinsip-prinsip kebenaran, etika, dan moral, serta berbuat sesuai dengan perkataan, sehingga mendapat kepercayaan dari orang lain.

4) Membuat saran perbaikan menu



Gambar 2.19. Kegiatan Aktualisasi Tahap 4

- Laporan perhitungan kandungan gizi

Hasil perhitungan gizi di setiap alat kelengkapan dewan kemudian di rekap di akhir kegiatan. Hasil rekap terdapat pada Lampiran 2.3. Informasi gizi selama kegiatan aktualisasi dikumpulkan dan dikelompokkan berdasarkan jenis bahan makanan yaitu:

➤ Sayur

Bahan pangan asal tumbuhan yang mengandung serat dan kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau diolah secara minimal. Sejumlah sayuran dapat dikonsumsi mentah tanpa dimasak sebelumnya, sementara yang lainnya harus diolah terlebih dahulu dengan cara direbus, dikukus atau diuapkan, digoreng, atau disangrai. Sayuran berbentuk daun yang dimakan mentah disebut sebagai lalapan. Pada kelompok sayur memuat bermacam jenis makanan olahan berbahan dasar sayuran baik berkuah maupun tidak berkuah.

➤ Buah

Sayuran dan buah-buahan memiliki manfaat bagi tubuh antara lain sebagai sumber vitamin dan serat, dan yang penting adalah menopang kehidupan manusia untuk menjaga agar tubuh tetap sehat. Peranannya termasuk dalam kelompok zat pengatur pemeliharaan dan pertumbuhan. Disamping itu, vitamin adalah

senyawa organik yang mudah rusak oleh pengolahan dan penyimpanan. Karenanya jumlah asupan sayuran dan buah ini relatif tinggi agar orang mendapatkan kemanfaatannya. Jenis yang termasuk dalam golongan buah adalah buah utuh, potong, es buah, dan olahan buah lainnya.

➤ Protein Nabati

Protein nabati kaya akan asam glutamat yang merupakan salah satu jenis asam amino. Menurut penelitian, senyawa asam glutamat kemungkinan dapat menurunkan tekanan darah. Manfaat protein nabati dalam menurunkan tekanan darah, akan memberikan efek baik bagi kesehatan jantung. Pola makan yang banyak mengonsumsi protein nabati dapat membantu mengendalikan berat badan, karena membuat seseorang merasa kenyang lebih lama. Protein nabati merupakan makanan yang berasal dari sumber tumbuhan seperti tempe, tahu, kacang-kacangan.

➤ Protein Hewani

Protein hewani merupakan asupan nutrisi protein yang berasal dari hewan atau produk olahannya. Protein hewani seperti daging dan susu disebut protein lengkap karena mengandung sembilan asam amino esensial. Asam amino merupakan senyawa biokimiawi yang diperlukan bagi tubuh untuk pembentukan jaringan tubuh seperti otot, tulang, darah, rambut, dan sel-sel tubuh lainnya. Di dalam lambung, protein akan dicerna menjadi asam amino yang berfungsi sebagai bahan utama untuk pembentukan sel dan jaringan tubuh. Protein hewani termasuk bermacam jenis daging, telur, ikan.

➤ Soto/Sop

Semua makanan berkuah *one dish meal*. *One dish meal* yaitu apabila makanan sumber karbohidrat serta sumber protein yang terdapat dalam satu piring.

➤ Karbohidrat

Karbohidrat juga merupakan zat gizi utama yang terdapat dalam sajian makanan sehari-hari dan dibutuhkan oleh tubuh. Fungsi karbohidrat yang pertama adalah sebagai sumber energi utama bagi tubuh. Energi tersebut dibutuhkan mulai dari bernapas hingga aktivitas tubuh yang lebih intens, seperti berlari. Selama proses pencernaan berlangsung, sumber karbohidrat akan dipecah menjadi gula, untuk kemudian diserap oleh saluran cerna dan masuk ke aliran darah. Gula ini yang dikenal sebagai gula darah (glukosa). Segala sumber karbohidrat dan makanan pokok.

Label adalah keterangan tentang isi, jenis, komposisi zat gizi, tanggal kadaluarsa dan keterangan penting lain yang dicantumkan pada kemasan. Semua keterangan yang rinci pada label makanan yang dikemas sangat membantu konsumen untuk mengetahui bahan-bahan yang terkandung dalam makanan tersebut. Selain itu dapat memperkirakan bahaya yang mungkin terjadi pada konsumen yang berisiko tinggi karena punya penyakit tertentu. Oleh karena itu dianjurkan untuk membaca label pangan yang dikemas terutama keterangan tentang informasi kandungan zat gizi sebelum membeli atau mengonsumsi makanan tersebut.

○ Perbaikan master menu

Master menu adalah kumpulan menu baku berdasarkan siklus yang sudah resmi ditetapkan oleh pihak catering. Di dalam master menu terdapat menu pilihan yang memuat beberapa jenis dan macam hidangan pilihan untuk satu atau lebih item hidangan. Siklus menu adalah satu set menu sehari yang disusun dalam jangka waktu tertentu (misal 7, 10, atau 15 hari) untuk kurun waktu tertentu (misal 1, 3, atau 6 bulan) yang dilakukan pengulangan. Perbaikan master menu dilakukan apabila menu-menu yang disajikan dan akan dilakukan pengulangan tidak memenuhi prinsip

gizi seimbang, sehingga untuk meminimalisir berlebihnya asupan zat gizi tertentu dilakukan perbaikan master menu seperti terlampir pada Lampiran 4.3..

Perilaku konsumsi pangan bergizi seimbang dapat terganggu oleh pola kegiatan kelompok usia dewasa saat ini. Misalnya waktu kerja yang ketat, waktu di rumah yang singkat, ibu bekerja diluar rumah, peningkatan risiko terpapar polusi dan makanan tidak aman, ketersediaan berbagai makanan siap saji dan siap olah, dan ketidaktahuan tentang gizi yang menyebabkan kelompok usia ini cenderung beraktivitas ringan atau santai (*sedentary life*), yang salah satu akibatnya adalah konsumsi pangan yang tidak seimbang dan tidak higienis. Oleh karena itu, perhatian terhadap perilaku gizi seimbang perlu ditingkatkan untuk mencapai pola hidup sehat, aktif dan produktif.

Berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang, tidak ada satupun jenis makanan yang mengandung semua jenis zat gizi yang dibutuhkan tubuh untuk menjamin pertumbuhan dan mempertahankan kesehatannya. Oleh karena itu diperlukan agar mengonsumsi makanan yang beranekaragam termasuk proporsi makanan yang seimbang, dalam jumlah yang cukup, tidak berlebihan, dan dilakukan secara teratur. Demikian pula jumlah makanan yang mengandung gula, garam dan lemak yang dapat meningkatkan resiko beberapa penyakit tidak menular, dianjurkan untuk dikurangi. Kualitas zat gizi dipengaruhi oleh keragaman jenis pangan yang dikonsumsi. Semakin beragam jenis pangan yang dikonsumsi semakin mudah untuk memenuhi kebutuhan gizi. Bahkan semakin beragam pangan yang dikonsumsi semakin mudah tubuh memperoleh berbagai zat lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu konsumsi anekaragam pangan merupakan salah satu anjuran penting dalam mewujudkan gizi seimbang. Cara menerapkannya adalah dengan mengonsumsi 5

kelompok pangan setiap hari dan setiap kali makan. Kelima kelompok pangan tersebut adalah makanan pokok, lauk-pauk, sayuran, buah-buahan dan minuman.



Gambar 2.20. Komposisi Gizi Seimbang

Masyarakat Indonesia masih sangat kekurangan mengonsumsi sayuran dan buah-buahan. Sayuran hijau maupun berwarna selain sebagai sumber vitamin, mineral juga sebagai sumber serat dan senyawa bioaktif yang tergolong sebagai antioksidan. Buah selain sebagai sumber vitamin, mineral, serat juga antioksidan. Anjuran konsumsi sayuran lebih banyak daripada buah karena buah juga mengandung gula, ada yang sangat tinggi sehingga rasa buah sangat manis dan juga ada yang jumlahnya cukup. Konsumsi buah yang sangat manis dan rendah serat agar dibatasi karena buah yang sangat manis mengandung fruktosa dan glukosa yang tinggi yang berisiko meningkatkan kadar gula darah.

Berbagai kajian menunjukkan bahwa konsumsi sayuran dan buah yang cukup berperan dalam menjaga kenormalan tekanan darah, kadar gula dan kolesterol darah. Konsumsi sayur dan buah yang cukup juga menurunkan risiko sulit buang air besar dan kegemukan. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi sayuran dan buah yang cukup turut berperan dalam pencegahan penyakit tidak menular kronik.

Lauk pauk terdiri dari pangan sumber protein hewani dan pangan sumber protein nabati. Meskipun kedua kelompok pangan tersebut sama-sama menyediakan protein, tetapi masing-masing kelompok pangan tersebut mempunyai keunggulan dan kekurangan. Pangan hewani mempunyai asam amino yang lebih lengkap dan mempunyai mutu zat gizi yaitu protein, vitamin dan mineral lebih baik, karena kandungan zat-zat gizi tersebut lebih banyak dan mudah diserap tubuh. Tetapi pangan hewani mengandung tinggi kolesterol (kecuali ikan) dan lemak. Lemak dari daging dan ungas lebih banyak mengandung lemak jenuh. Pangan protein nabati mempunyai keunggulan mengandung proporsi lemak tidak jenuh yang lebih banyak dibanding pangan hewani. Juga mengandung isoflavon, yaitu kandungan fitokimia yang turut berfungsi mirip hormon estrogen (hormon kewanitaan) dan antioksidan serta anti-kolesterol. Konsumsi kedelai dan tempe telah terbukti dapat menurunkan kolesterol dan meningkatkan sensitifitas insulin dan produksi insulin. Sehingga dapat mengendalikan kadar kolesterol dan gula darah. Namun kualitas protein dan mineral yang dikandung pangan protein nabati lebih rendah dibanding pangan protein hewani.

Makanan pokok adalah pangan mengandung karbohidrat yang sering dikonsumsi atau telah menjadi bagian dari budaya makan berbagai etnik di Indonesia sejak lama. Contoh pangan karbohidrat adalah beras, jagung, singkong, ubi, talas, garut, sorgum, jowar, sagu dan produk olahannya. Disamping mengandung karbohidrat, dalam makanan pokok biasanya juga terkandung antara lain vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), beberapa mineral, dan serat. Serat ini penting untuk melancarkan buang air besar dan pengendalian kolesterol darah. Selain itu serealia tersebut juga memiliki karbohidrat yang lambat diubah menjadi gula darah sehingga turut mencegah gula darah tinggi. Selain makanan

pokok yang diproduksi di Indonesia, ada juga makanan pokok yang tersedia di Indonesia melalui impor seperti terigu. Pemerintah Indonesia telah mewajibkan pengayaan mineral dan vitamin (zat besi, zink, asam folat, tiamin dan riboflavin) pada semua terigu yang dipasarkan di Indonesia sebagai bagian dari strategi perbaikan gizi terutama penanggulangan anemia gizi.

Peraturan Menteri Kesehatan nomor 30 tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji menyebutkan bahwa konsumsi gula lebih dari 50 g (4 sendok makan), natrium lebih dari 2000 mg (1 sendok teh) dan lemak/minyak total lebih dari 67 g (5 sendok makan) per orang per hari akan meningkatkan risiko hipertensi, stroke, diabetes, dan serangan jantung. Masyarakat perlu diberi pendidikan membaca label pangan, mengetahui pangan rendah gula, garam dan lemak, serta memasak dengan mengurangi garam dan gula. Di lain pihak para pengusaha pangan olahan diwajibkan mencantumkan informasi nilai gizi pada label pangan agar masyarakat dapat memilih makanan sehat sesuai kebutuhan.

Gula yang dikonsumsi melampaui kebutuhan akan berdampak pada peningkatan berat badan, bahkan jika dilakukan dalam jangka waktu lama secara langsung akan meningkatkan kadar gula darah dan berdampak pada terjadinya diabetes tipe-2, bahkan secara tidak langsung berkontribusi pada penyakit seperti osteoporosis, penyakit jantung dan kanker. Gula yang dikenal masyarakat tidak hanya terdapat pada gula tebu, gula aren dan gula jagung yang dikonsumsi dari makanan dan minuman. Perlu diingat bahwa kandungan gula terdapat juga dalam makanan lain yang mengandung karbohidrat sederhana (tepung, roti, kecap), buah manis, jus, minuman bersoda dan sebagainya.

Rasa asin yang berasal dari makanan adalah karena kandungan garam (NaCl) yang ada dalam makanan tersebut. Konsumsi natrium yang berlebihan akan mempengaruhi kesehatan terutama meningkatkan tekanan darah.

Menurut kandungan asam lemaknya, minyak dibagi menjadi 2 kelompok yaitu lemak tak jenuh dan lemak jenuh. Makanan yang mengandung lemak tak jenuh umumnya berasal dari pangan nabati, kecuali minyak kelapa. Sedangkan makanan yang mengandung asam lemak jenuh, umumnya berasal dari pangan hewani. Dalam memproduksi hormon, tubuh membutuhkan kolesterol yang merupakan substansi yang terdapat dalam tubuh. Tubuh membuat kolesterol dari zat gizi yang dikonsumsi dari makanan yang mengandung lemak jenuh, seperti kuning telur, lemak daging dan keju. Kadar kolesterol darah yang melebihi ambang normal (160-200 mg/dl) dapat mengakibatkan penyakit jantung bahkan serangan jantung. Hal ini dapat dicegah jika penduduk menerapkan pola konsumsi makanan rendah lemak. Berikut hal-hal dari tahapan ini yang berkaitan dengan nilai-nilai ASN:

Tabel 2.5. Keterkaitan Substansi ASN pada Tahap 4

Nilai ANEKA	Peran dan Kedudukan	Nilai Organisasi
Akuntabilitas Nasionalisme Etika Publik Komitmen Mutu	Pelayanan Publik Manajemen ASN WoG	Akuntabel Profesional Integritas

- Akuntabilitas merujuk pada kewajiban individu, kelompok atau institusi untuk memenuhi tanggung jawab yang menjadi amanahnya. Mengumpulkan data berupa daftar menu aktual dan memberikan informasi yang sesuai dengan keadaan di lapangan merupakan bentuk pertanggungjawaban yang disajikan kepada publik, sehingga informasi yang disajikan akurat dan dapat dipercaya.

- Nasionalisme adalah pondasi bagi ASN untuk mengaktualisasikan dalam menjalankan fungsi dan tugasnya dengan orientasi mementingkan kepentingan publik, bangsa dan negara. Mewujudkan cita-cita bangsa sesuai pasal 28 H ayat 1 yang berbunyi "setiap orang berhak hidup sejahtera lahir dan batin, bertempat tinggal dan mendapatkan lingkungan hidup yang baik dan sehat, serta berhak memperoleh pelayanan kesehatan". Selain itu, kegiatan ini berujung pada perbaikan master menu yang mana merupakan bentuk kritis dan tanggap dengan memberi saran kepada penyelenggara terkait dengan keadaan yang terjadi di lapangan.
- Etika publik merupakan refleksi atas standar norma yang menentukan baik/buruk, benar/salah tindakan keputusan, perilaku untuk mengarahkan kebijakan publik dalam rangka menjalankan tanggungjawab pelayanan publik. Bekerja sesuai kode etik profesi Nutrisionis salah satunya yaitu meningkatkan status gizi masyarakat, dalam kegiatan ini yaitu perbaikan master menu yang diharapkan sebagai koreksi bagi penyelenggara yakni *catering* agar dapat menyajikan makanan yang tidak memberikan efek kurang baik dalam jangka waktu panjang.
- Komitmen mutu merupakan pelaksanaan pelayanan publik dengan berorientasi pada kualitas hasil. Melakukan optimalisasi produk dan proses dengan perbaikan master menu yang yang diharapkan dapat mengubah paradigma dalam hal pemilihan dan penyediaan makanan.
- Pelayanan publik adalah segala bentuk kegiatan pelayanan umum yang dilaksanakan oleh instansi Pemerintahan dalam bentuk barang dan/atau jasa, baik dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat. Memberikan layanan perbaikan master menu apabila diperlukan dengan koordinasi bersama *catering* penyelenggara makanan dan alat kelengkapan dewan.

- Manajemen ASN adalah pengelolaan ASN untuk menghasilkan ASN yang profesional, memiliki nilai dasar, etika profesi, bebas dari intervensi politik, bersih dari praktik KKN. Berpegang teguh pada kode etik dan kode perilaku ASN yaitu melaksanakan tugas dengan jujur dan bertanggung jawab, bekerja sesuai dengan kompetensi, jenjang pendidikan, serta menghargai dan mengakui kompetensi profesi lain.
- WoG adalah sebuah pendekatan penyelenggaraan pemerintahan yang menyatukan upaya kolaboratif pemerintahan dari keseluruhan sektor dalam ruang lingkup koordinasi yang lebih luas guna mencapai tujuan pembangunan kebijakan, manajemen program, dan pelayanan publik. Berkolaborasi dengan departemen lain agar tercipta keselarasan dan output dari kegiatan ini dapat dirasakan oleh pihak-pihak terkait.
- Profesional dengan mengandalkan keahlian sesuai profesi Nutrisionis dengan mempraktikkan tugas dan fungsi dan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diakui.
- Memiliki integritas dengan berperilaku jujur, memegang teguh prinsip-prinsip kebenaran, etika, dan moral, serta berbuat sesuai dengan perkataan, sehingga mendapat kepercayaan dari orang lain.

C. STAKEHOLDER

Tabel 2.6. Stakeholder

Internal	Eksternal
Bagian Pelayanan Kesehatan Biro Kepegawaian dan Organisasi	Alat Kelengkapan Dewan Staff DPR RI Catering

D. ANALISIS DAMPAK

Tabel 2.7. Analisis Dampak

Kegiatan	Dampak	
	Internal	Eksternal
Menyiapkan alat untuk menghitung dan mencetak informasi gizi	Kegiatan pemeriksaan penyediaan makanan terhambat	Alat yang diperlukan habis atau rusak karena digunakan terus menerus
Mengunjungi ruang makan setiap komisi yang sedang melangsungkan rapat	Timbul miskomunikasi antara Unit Pelayanan Kesehatan dengan Komisi dan Badan	Koordinasi antar staff di beberapa Komisi kurang, sebagian staff mengerti maksud dan tujuan Nutrisionis untuk mengecek kandungan gizi makanan namun sebagian lagi belum terinfokan
Melakukan pengecekan, perhitungan, dan mencetak informasi kandungan zat gizi pada jamuan makan	Apabila seluruh komisi dan badan anggota melaksanakan rapat maka Nutrisionis harus cepat dalam menghitung kandungan gizi dan harus sudah selesai sebelum dilaksanakan makan siang (keterbatasan waktu)	Informasi kandungan gizi tidak dipahami maksudnya oleh pihak Komisi
Membuat laporan perhitungan kandungan gizi kemudian membandingkan dengan standar	Kehilangan data perhitungan kandungan gizi	Saran pemberian menu makanan terbatas karena terkadang menu makanan adalah permintaan dari anggota DPR sendiri

E. TIME SCHEDULE

Tabel 2.8. Time Schedule

No.	Kegiatan	Juli 2019									Agustus 2019																Sept 2019				
		22	23	24	25	26	29	30	31	1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	30	2
1	Menyiapkan peralatan dan bahan																														
2	Mengunjungi ruang makan setiap komisi yang sedang melangsungkan rapat.																														
3	Melakukan pengecekan, perhitungan, dan mencetak informasi kandungan gizi																														
4	Membuat laporan perhitungan zat gizi dan saran perbaikan master menu																														

Keterangan:



Kegiatan efektif



Penyusunan laporan

BAGIAN III

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Kegiatan aktualisasi habituasi nilai-nilai dasar ASN sangat penting untuk membentuk ASN yang profesional. Nilai-nilai dasar profesi ASN tergabung dalam ANEKA (Akuntabilitas, Nasionalisme, Etika Publik, Komitmen Mutu, dan Anti Korupsi). Selain ANEKA, terdapat juga nilai peran dan kedudukan ASN, yaitu *Whole of Government*, Manajemen ASN, dan Pelayanan Publik serta penguatan nilai organisasi RAPI (Religius, Akuntabel, Profesional, dan Integritas). Kegiatan aktualisasi ini juga berkontribusi pada penguatan visi dan misi organisasi serta menjadi habituasi pada kehidupan sehari-hari. Kegiatan aktualisasi ini terdiri dari 4 tahapan kegiatan yang dilaksanakan selama 30 hari efektif kerja yaitu 22 Juli sampai 2 September 2019.

Berdasarkan prioritas isu yang diangkat yaitu belum optimalnya penilaian makanan pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan, maka kami melakukan optimalisasi kegiatan yang bertujuan sebagai acuan pemeriksaan kandungan gizi sehingga diharapkan meminimalisir berlebihnya asupan zat gizi tertentu dengan cara pemberian informasi nilai gizi pada jamuan makanan di alat kelengkapan dewan yang disertai perbaikan master menu kepada pihak penyelenggara makanan yaitu *catering* yang bersangkutan.

B. SARAN

- Perlunya informasi yang pasti pada alat kelengkapan dewan yang sedang melaksanakan rapat agar kegiatan dapat berjalan lebih efisien
- Perlunya tempat khusus untuk menyimpan papan *display* informasi gizi khusus agar barang tidak hilang dan mudah rusak

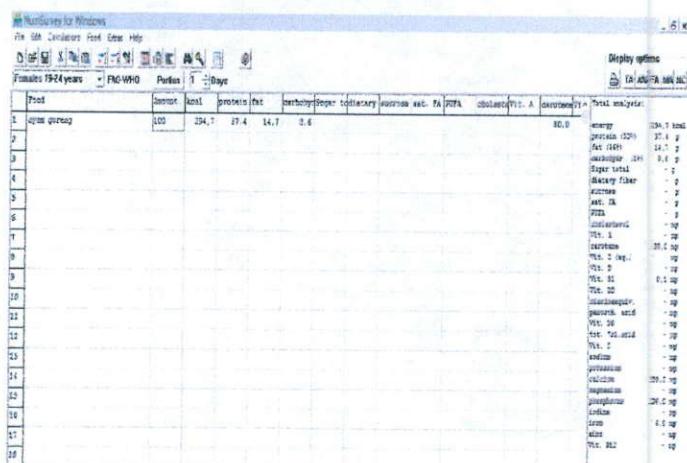
BAGIAN IV

LAMPIRAN

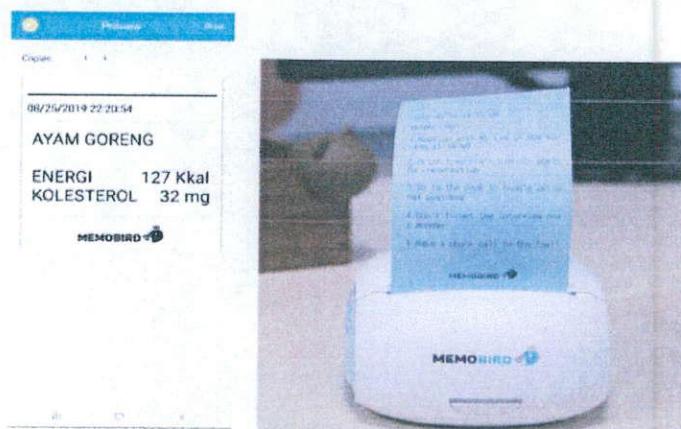
Lampiran 4.1.

KEGIATAN TAHAP KE-1

Aplikasi Nutrisurvey berfungsi



Applikasi Memobird dan Memobird *thermal printer* berfungsi



Papan *display* informasi gizi tersedia



Lampiran 4.2.

KEGIATAN TAHAP KE-2

**Bukti serah terima papan display informasi gizi
Komisi 1 dan 2**



**BUKTI TANDA TERIMA BARANG
BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI**

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 1

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz

NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 Juni 2019
Penanggung Jawab Bagian,

**BUKTI TANDA TERIMA BAFANG
BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI**

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 2

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz

NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 Juni 2019
Penanggung Jawab Bagian,

Komisi 3 dan 4



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 3

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 - 6 - 2019

Penanggung Jawab Bagian,



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 4

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 Juni 2019

Penanggung Jawab Bagian,

Komis 5 dan 6



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 5

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz

NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 Juni 2019

Penanggung Jawab Bagian,

.....

BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 6

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz

NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26/6/2019

Penanggung Jawab Bagian,

.....

Komisi 7 dan 8



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 7

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 Juni 2019

Penanggung Jawab Bagian,

BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 8

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 JUNI 2019

Penanggung Jawab Bagian,

Komisi 9 dan 10



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 9

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Jakarta, 2019

Penanggung Jawab Bagian,

...Reni Listiani.....

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz

NIP: 199601162019032001



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 10

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Jakarta, 2019

Penanggung Jawab Bagian,

...MIYANA.....

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz

NIP: 199601162019032001

Komisi 11 dan Badan Legislasi



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Komisi 11

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP: 199601162019032001

Jakarta, 2019

Penanggung Jawab Bagian,

.....



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

Bagian : Badan Legislasi

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,

Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP: 199601162019032001

Jakarta, 2019

Penanggung Jawab Bagian,

.....

Badan Anggaran



BUKTI TANDA TERIMA BARANG BAGIAN GIZI PELAYANAN KESEHATAN DPR RI

Telah menerima papan informasi gizi dengan rincian :

Jumlah : 10 buah

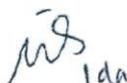
Bagian : Badan Anggaran

Dengan ini agar papan tersebut dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya. Terima kasih.

Penanggung Jawab Gizi,


Nurfaida Pratiwiningrum, S.Gz
NIP: 199601162019032001

Jakarta, 26 Jun. 2019
Penanggung Jawab Bagian,


Nurfaida

Lampiran 4.3.

KEGIATAN TAHAP KE-3

Hasil perhitungan nilai gizi

Lampiran 4.2.

02/21/2019 10:17:37

02/21/2019 10:05:30

02/21/2019 10:06:19

02/21/2019 10:11:05

02/21/2019 10:00:03

02/21/2019 10:10:1

1. MENU

ASEM ASEM IGA

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

2. MENU

BAKSO MALANG

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

3. MENU

BEEF TERIYAKI

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

4. MENU

BISTIK SAPA

ENERGI

KOLESTEROL



5. MENU

DAGING BALADO

ENERGI

KOLESTEROL



6. MEI

02/21/2019 10:14:56

02/21/2019 10:03:44

02/21/2019 10:04:09

02/21/2019 10:08:43

02/21/2019 10:01:48

02/21/2019 10:24:1

1. MENU

DAGING CABE HIJAU

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

2. MENU

DAGING PRINTIL

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

3. MENU

DAGING SUWIR

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

4. MENU

DIMSUM

ENERGI

KOLESTEROL



5. MENU

DENDENG

ENERGI

KOLESTEROL



6. MEN

DENDENG BATOKOK

ENERGI

KOLESTEROL



02/21/2019 09:59:07

02/21/2019 09:02:49

02/21/2019 09:18:22

02/21/2019 09:17:45

02/21/2019 09:08:59

02/21/2019 09:23:12

 MENU

...

ENERGI 6 Kkal

KOLESTEROL 0 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

ENERGI 87 Kkal

KOLESTEROL 3 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

ENERGI 39 Kkal

KOLESTEROL 2 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

CAH BABY KAILAN

ENERGI 29 Kkal

KOLESTEROL 2 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

CAH BROKOLI

ENERGI 41 Kkal

KOLESTEROL 1 mg

 MEMOBIRD

 MEN

...

ENERGI 29

KOLESTEROL 2 mg

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:07:46

02/21/2019 09:01:10

02/21/2019 08:59:55

02/21/2019 09:00:46

02/21/2019 09:12:06

02/21/2019 09:14:58

 MENU

...

ENERGI 58 Kkal

KOLESTEROL 10 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

ENERGI 79 Kkal

KOLESTEROL 42 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

GADO GADO PADANG

ENERGI 101 Kkal

KOLESTEROL 42 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

GADO GADO PENGANTIN

ENERGI 98 Kkal

KOLESTEROL 47 mg

 MEMOBIRD

 MENU

...

CAH DAUN SINGKONG

ENERGI 40 Kkal

KOLESTEROL 8 mg

 MEMOBIRD

 MEN

...

ENERGI 50 K

KOLESTEROL 9 mg

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:16:43

 MENU

KAREDK

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:03:37

 MENU

LAJAPAN

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:14:20

 MENU

PEPE

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:21:57

 MENU

PEPES JAMUR

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:10:51

 MENU

PEPEK KANGKENG

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:58:3

 MENU

RUJAK CINGUR

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:25:06

 MENU

SAPO TARI

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:05:21

 MENU

SAYUR ASEH

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:22:21

 MENU

SAYUR BESAN

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:05:41

 MENU

SAYUR LODEH

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 10:24:54

 MENU

SAYUR LOMBOK HAJAH

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

02/21/2019 09:19:5

 MENU

SAYUR PINGA WARK

ENERGI

KOLESTEROL

 MEMOBIRD

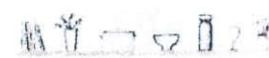
02/21/2019 09:13:34

MENU

SUP ASPARAGUS

ENERGI 58 Kkal

KOLESTEROL 60 mg



MEMOBIRD

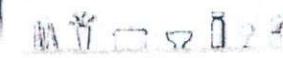
02/21/2019 09:36:10

MENU

TAUCH KACANG PANJANG

ENERGI 36 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 09:20:24

MENU

TUMIS KACANG PANJANG

ENERGI 36 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIRD

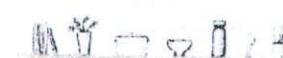
02/21/2019 09:08:18

MENU

TERONG BALADO

ENERGI 48 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 09:15:25

MENU

TUMIS BABY BUNCIS

ENERGI 46 Kkal

KOLESTEROL 4 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 08:57:21

MEN

TUMIS BUNGA PEPA

ENERGI 33 Kkal

KOLESTEROL 1 mg



MEMOBIR

02/21/2019 09:18:53

MENU

TERONG CABE HIJAU

ENERGI 42 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 09:04:50

MENU

TUMIS DAUN PEPAWA

ENERGI 38 Kkal

KOLESTEROL 3 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 09:09:39

MENU

TUMIS DAUN SINGKONG

ENERGI 40 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 09:04:18

MENU

TUMIS JAGUNG MUDA

ENERGI 56 Kkal

KOLESTEROL 5 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 09:23:33

MENU

TUMIS JAMUR

ENERGI 31 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 09:15:56

MEN

TUMIS BUAH JANGGI

ENERGI 33 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIR

02/21/2019 09:23:55

02/21/2019 09:21:00

02/21/2019 09:21:32

02/21/2019 09:22:49

02/21/2019 09:17:16

02/21/2019 09:35:51

MENU

TUMIS PAKIS

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MENU

TUMIS GORENG KACANG MELINJO

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MENU

TUMIS JANTUNG PISANG

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MENU

TUMIS SAWI PUTIH

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MENU

TEMIS TAOGE

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MENU

TEMIS TAOGE

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

02/21/2019 10:14:03

02/21/2019 10:12:07

02/21/2019 10:03:14

02/21/2019 10:02:51

02/21/2019 10:17:04

02/21/2019 10:20:1

MENU

EMPAL BAKAR

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

EMPAL GENTONG

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

EMPAL GEPUK

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

EMPAL SPURNDENG

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

GULAT JAWA

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

IGA BAKAR

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

02/21/2019 10:19:44

02/21/2019 10:21:35

02/21/2019 10:23:11

02/21/2019 10:25:21

02/21/2019 10:12:38

02/21/2019 10:00:33

MENU

KARI KUSA

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

KARI KAMBING

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

PREDER

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

OSENG MERCON

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

PINDANG TANGKAR

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

IGA BAKAR

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

2/21/2019 10:14:26	02/21/2019 10:15:58	02/21/2019 10:16:22	02/21/2019 09:59:38	02/21/2019 10:10:38	02/21/2019 10:11:3
 MENU	 MENU	 MENU	 MENU	 MENU	 MEN
RENDANG	RULADE DAGING	SAPI LADA HITAM	SATE MARANGGI	SATE PADANG	SEJAT SOLO
ENERGI	127 Kkal	ENERGI	124 Kkal	ENERGI	61 Kkal
KOLESTEROL	76 mg	KOLESTEROL	23 mg	KOLESTEROL	23 mg
MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIR

2/21/2019 10:18:14	02/21/2019 10:09:44	02/21/2019 10:16:45	02/21/2019 10:15:27	02/21/2019 10:10:33	02/21/2019 10:19:1
 MENU	 MENU	 MENU	 MENU	 MENU	 MEN
SEMUR DAGING	SEMAY	SOP BUNTUT	SOP IGA SAPI	SOTO BANDUNG	SOTO BETAWI
ENERGI	123 Kkal	ENERGI	154 Kkal	ENERGI	112 Kkal
KOLESTEROL	26 mg	KOLESTEROL	118 mg	KOLESTEROL	80 mg
MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIRD	MEMOBIR

02/2019 14:29:39

02/2019 14:36:56

02/2019 14:35:46

02/2019 14:33:04

02/2019 14:39:12

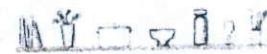
02/2019 14:30:54

MENU

GURAME ASAM MANIS

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MENU

GURAME BAKAR

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MENU

GURAME GORENG

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MENU

GURAME GORENG TEPUNG

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MENU

GURAME SAMBAL MANGGA

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MEN

GURAME PESMOL

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

02/2019 14:20:17

02/2019 14:41:04

02/2019 14:25:19

02/2019 14:42:50

02/2019 14:29:06

02/2019 14:31:24

MENU

IKAN ASIN (satu potong)

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MENU

IKAN ASIN BALADO

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MENU

IKAN BAKAR KUE

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MENU

IKAN BULUS GORENG TEPUNG

ENERGI

KOLESTEROL



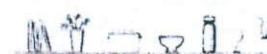
MEMOBIRD

MENU

IKAN GARANG ASEM

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

MEN

IKAN MAS GORENG

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

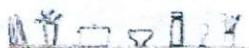
02/2019 14:44:54

MENU

SOP IKAN TENGGIRI

ENERGI 65 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/20/2019 14:48:00

MENU

SOP IKAN TONGKOL

ENERGI 65 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/20/2019 14:30:33

MENU

TENGGIRI ASAM PADEH

ENERGI 65 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/20/2019 14:50:15

MENU

TENGGIRI FILLET ASAM MANIS

ENERGI 100 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/20/2019 14:41:29

MENU

TENGGIRI GORENG

ENERGI 82 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/20/2019 14:50:37

MEN

TENGGIRI PESMOL

ENERGI 91 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/20/2019 14:48:24

02/20/2019 14:24:12

02/20/2019 14:25:46

02/20/2019 14:24:47

MENU

TERI TEPUNG

ENERGI 83 Kkal

KOLESTEROL 7 mg



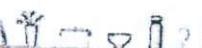
MEMOBIRD

MENU

TENGGIRI WOKU

ENERGI 65 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

MENU

TERI BALADO

ENERGI 54 Kkal

KOLESTEROL 8 mg



MEMOBIRD

MENU

TERI SAMBAL HIJAU

ENERGI 54 Kkal

KOLESTEROL 8 mg



MEMOBIRD

MENU

TONGKOL SAMBAL MATAH

ENERGI 82 Kkal

KOLESTEROL 16 mg



MEMOBIRD

MEN

TONGKOL SUWIR BALADI

ENERGI 68 Kkal

KOLESTEROL 25 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 10:51:43

02/21/2019 10:51:33

02/21/2019 10:36:45

02/21/2019 10:35:13

02/21/2019 10:44:09

02/21/2019 10:34:11

 MENU

ES APEKUH

ENERGI

SODIUM



MEMOBIRD

 MENU

ES PLEWAH

ENERGI

KOLESTEROL



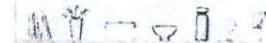
MEMOBIRD

 MENU

ES PHAH

ENERGI

KOLESTEROL



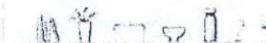
MEMOBIRD

 MENU

ES CAMPUR

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

 MENU

ES CINCAU

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

 MEI

ES BAWET

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

02/21/2019 10:41:45

02/21/2019 10:48:41

02/21/2019 10:33:50

02/21/2019 10:39:27

02/21/2019 10:43:40

02/21/2019 10:51:11

 MENU

ES GUGER

ENERGI

SODIUM



MEMOBIRD

 MENU

ES MANGGA NATA DE COCO

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

 MENU

ES MELON JERUK

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

 MENU

ES MELON NATA DE COCO

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

 MENU

ES MELON SERUT

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

 MEN

ES COKK

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

02/2019 14:33:57

MENU

AN SUWIR BALADO

ENERGI 68 Kkal

KOLESTEROL 25 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:33:31

MENU

KAKAP ASAM PADEH

ENERGI 65 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:31:47

MENU

KAKAP RICA

ENERGI 91 Kkal

KOLESTEROL 15 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:17:47

MENU

MIE AIR GORENG

ENERGI 73 Kkal

KOLESTEROL 31 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:40:33

MENU

NILA GORENG

ENERGI 71 Kkal

KOLESTEROL 21 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:35:18

MEN

PEMPEK

ENERGI 11 Kkal

KOLESTEROL 9 mg



MEMOBIRD

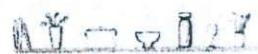
02/2019 14:36:32

MENU

NDANG PATIN

ENERGI 40 Kkal

KOLESTEROL 16 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:26:36

MENU

PEPES IKAN MAS

ENERGI 32 Kkal

KOLESTEROL 17 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:49:04

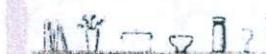
MENU

SATE LILIT

(per tusuk)

ENERGI 52 Kkal

KOLESTEROL 10 mg



MEMOBIRD

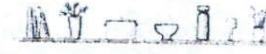
02/2019 14:32:08

MENU

SOP IKAN GURAME

ENERGI 55 Kkal

KOLESTEROL 15 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:23:47

MENU

SOP IKAN KERAPU

ENERGI 55 Kkal

KOLESTEROL 15 mg



MEMOBIRD

02/2019 14:51:36

MEN

SOP IKAN SALMON

ENERGI 72 Kkal

KOLESTEROL 13 mg



MEMOBIRD

02/21/2019 10:38:15

02/21/2019 10:38:38

02/21/2019 10:52:21

02/21/2019 10:39:03

02/21/2019 10:51:58

02/21/2019 10:55:08

MENU

ES KELAPA

ENERGI 120 Kkal

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MENU

ES KELAPA SAMBAL

ENERGI 120 Kkal

0 mg

MEMOBIRD

MENU

ES KELAPA JERUK

ENERGI 97 Kkal

0 mg

MEMOBIRD

MENU

ES KELAPA JERUK NIPIS

ENERGI 123 Kkal

0 mg

MEMOBIRD

MENU

ES KOPJOR

ENERGI 96 Kkal

0 mg

MEMOBIRD

MENU

ES LONGGAN

ENERGI 74 Kkal

0 mg

MEMOBIRD

02/21/2019 10:45:18

02/21/2019 10:42:51

02/21/2019 10:47:29

02/21/2019 10:50:38

02/21/2019 10:43:12

02/21/2019 10:40:35

MENU

ES MARKISA

ENERGI 43 Kkal

KOLESTEROL

0 mg

MENU

ES PODENG

ENERGI 116 Kkal

KOLESTEROL

13 mg

MENU

ES PUTER

ENERGI 94 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MENU

ES SARANG BURUNG

ENERGI 89 Kkal

KOLESTEROL

0 mg

MENU

ES SEMANGKA

ENERGI 52 Kkal

KOLESTEROL

0 mg

MENU

ES SIRSAK

ENERGI 70 Kkal

KOLESTEROL

0 mg

02/21/2019 10:41:08

02/21/2019 10:55:42

02/21/2019 10:44:53

02/21/2019 10:37:14

02/21/2019 10:48:04

02/21/2019 10:56:1

MENU

ES TEER

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

ES TIMUN JERUK

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

ES TIMUN SERUT

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

FANTASY FRUIT

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

JUS ALPUKAT

ENERGI

KOLESTEROL

MEI

JUS BUAH NAGA

ENERGI

KOFESI

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

02/21/2019 10:39:

ME

LEMON TEA

02/21/2019 10:49:03

02/21/2019 10:52:48

02/21/2019 10:44:30

02/21/2019 10:49:34

02/21/2019 10:56:50

ENERGI

MENU

JUS JAMBU

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

JUS JAMBU JERUK

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

JUS MANGGA

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

JUS SIRSAK

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

LEMON TEA

ENERGI

KOLESTEROL

02/21/2019 10:54:

ME

SIRUP MARKISA

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

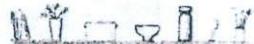
02/19/2019 14:43:24

1. MENU

SE DAGING LIDAH

ENERGI 137 Kkal

KOLESTEROL 26 mg



MEMOBIRD

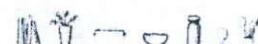
02/19/2019 14:34:29

2. MENU

BALADO KENTANG TELUR PUYUH

ENERGI 108 Kkal

KOLESTEROL 221 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:35:26

3. MENU

BALADO KENTANG UDANG

ENERGI 87 Kkal

KOLESTEROL 31 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:33:59

4. MENU

BALADO TAHU TELUR PUYUH

ENERGI 105 Kkal

KOLESTEROL 221 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:39:24

5. MENU

BEBEK KALIO

ENERGI 165 Kkal

KOLESTEROL 130 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 09:11

6. MEI

BEBEK RICA

ENERGI 1

KOLESTEROL 8



MEMOBIRD

02/19/2019 14:42:56

1. MENU

CUMI BAKAR

ENERGI 120 Kkal

KOLESTEROL 234 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:40:33

2. MENU

CUMI CABE HIJAU

ENERGI 102 Kkal

KOLESTEROL 150 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:36:26

3. MENU

CUMI GORENG TEPUNG

ENERGI 138 Kkal

KOLESTEROL 150 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:29:47

4. MENU

GULAI CUMI

ENERGI 116 Kkal

KOLESTEROL 150 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:50:21

5. MENU

GULAI KIKIL

ENERGI 85 Kkal

KOLESTEROL 10 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:37:53

6. MEN

KARI UDANG

ENERGI 981

KOLESTEROL 941



MEMOBIRD

02/19/2019 14:42:01

1. MENU

JDAH PAPRIKA

ENERGI 137 Kkal

KOLESTEROL 26 mg



MEMOBIRD

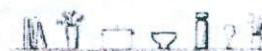
02/19/2019 14:38:36

1. MENU

MARTABAK TELUR (susu polong)

ENERGI 112 Kkal

KOLESTEROL 36 mg



MEMOBIRD

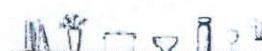
02/19/2019 14:51:17

1. MENU

PARU BALADO

ENERGI 124 Kkal

KOLESTEROL 123 mg



MEMOBIRD

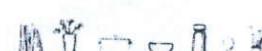
02/19/2019 14:51:36

1. MENU

PARU GORENG

ENERGI 124 Kkal

KOLESTEROL 123 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:40:02

1. MENU

PINDANG TELUR

ENERGI 47 Kkal

KOLESTEROL 127 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:48:1

1. MEI

PINDANG TELUR PU

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

02/19/2019 14:41:36

1. MENU

SAMBAL GORENG ATI

ENERGI 100 Kkal

KOLESTEROL 136 mg



MEMOBIRD

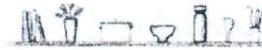
02/19/2019 14:46:19

1. MENU

SATE AMPLA

ENERGI 30 Kkal

KOLESTEROL 11 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:46:51

1. MENU

SATE ATI

ENERGI 50 Kkal

KOLESTEROL 202 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:45:03

1. MENU

SATE KERANG

ENERGI 36 Kkal

KOLESTEROL 12 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:34:58

1. MENU

SATE TELUR PUJUH

ENERGI 34 Kkal

KOLESTEROL 160 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:32:1

1. MEI

TELUR ASIN

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOBIRD

02/19/2019 14:15:33

MENU

TELUR DADAR

ENERGI 94 Kkal

KOLESTEROL 191 mg



MEMOBIRD

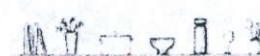
02/19/2019 14:44:02

MENU

TELUR URIP

ENERGI 156 Kkal

KOLESTEROL 115 mg



MEMOBIRD

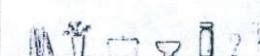
02/19/2019 14:50:46

MENU

TOFU SAUS TIRAM

ENERGI 74 Kkal

KOLESTEROL 3 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:52:46

MENU

TOMYUM

ENERGI 88 Kkal

KOLESTEROL 113 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:36:55

MENU

TUMIS CUMI

ENERGI 102 Kkal

KOLESTEROL 150 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:37:0

MENU

TUMIS CUMI ASIN

ENERGI 111 Kkal

KOLESTEROL 141 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:42:28

MENU

UDANG BAKAR MADU

ENERGI 79 Kkal

KOLESTEROL 194 mg

KOLESTEROL 91 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:31:42

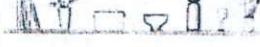
MENU

UDANG BALADO

ENERGI 91 Kkal

KOLESTEROL 94 mg

KOLESTEROL 91 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:41:00

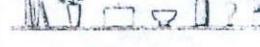
MENU

UDANG SAUS TIRAM

ENERGI 91 Kkal

KOLESTEROL 94 mg

KOLESTEROL 94 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:49:43

MENU

UDANG TEMPURA

ENERGI 115 Kkal

KOLESTEROL 190 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:09:26

1. MENU

TAHU PANGGANG

ENERGI

19 Kkal

KOLESTEROL

42 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:13:50

2. MENU

TAHU TAUCO

ENERGI

82 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:13:20

3. MENU

TAHU TELUR

ENERGI

119 Kkal

KOLESTEROL

42 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:12:49

4. MENU

TUMIS ONCOM

ENERGI

100 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:16:06

5. MENU

TUMIS TAHU TELUR

ENERGI

175 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:05:49

6. MEN

TEMPE BACEM

ENERGI

833 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:06:56

1. MENU

TEMPE BALADO

ENERGI

132 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:05:12

2. MENU

TEMPE GORENG

ENERGI

123 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:06:26

3. MENU

TEMPE MENDOAN

ENERGI

142 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 14:04:37

4. MENU

TEMPE GREEK

ENERGI

40 Kkal

KOLESTEROL

3 mg

MEMOBIRD

01/19/2019 14:14:32

02/19/2019 14:14:58

MENU

UYUNG HAY

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

KERING TEMPE

ENERGI

KOLESTEROL

02/19/20

MENU

PEPESTAHU

ENERGI

KOLESTEROL

02/19/2019 14:10:48

02/19/2019 14:12:13

02/19/2019 14:11:30

MENU

PERKEDEI ONCOM

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

PERKEDELL TAHU

ENERGI

KOLESTEROL

MEN

SEMUR TAHU

ENERGI

KOLESTEROL

01/19/2019 14:08:06

02/19/2019 14:07:30

02/19/2019 14:10:01

MENU

TAHU BACEM

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

TAHU GORENG

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

TAHU GORENG PECAK

ENERGI

KOLESTEROL

02/19/2019 14:17:03

02/19/2019 14:16:34

02/19/2019 14:08:48

MENU

TAHU GORENG TEPUNG

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

TAHUSI

ENERGI

KOLESTEROL

MENU

TAHU LADA GARAM

ENERGI

KOLESTEROL

MEN

TAHU LADA GARAM

ENERGI

KOLESTEROL

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

MEMOBIRD

02/18/2019 14:59:49

MENU

AYAM KODOK

ENERGI 146 Kkal

KOLESTEROL 34 mg

MEMOBIRD

02/18/2019 14:54:46

MENU

AYAM GEPREK

ENERGI 133 Kkal

KOLESTEROL 30 mg

MEMOBIRD

02/18/2019 14:53:04

MENU

AYAM BALADO

ENERGI 151 Kkal

KOLESTEROL 32 mg

MEMOBIRD

02/18/2019 14:51:21

MENU

AYAM BAKAR

ENERGI 127 Kkal

KOLESTEROL 32 mg

MEMOBIRD

02/18/2019 13:35:46

MENU

AYAM GORENG

ENERGI 133 Kkal

KOLESTEROL 30 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 09:23:53

MEN

AYAM FILLET RICA

ENERGI 116 Kkal

KOLESTEROL 26 mg

MEMOBIRD

02/18/2019 14:57:04

02/18/2019 14:55:49

02/18/2019 14:53:47

02/18/2019 14:52:17

02/19/2019 09:22:31

02/19/2019 09:24:09

MENU

PINDANG AYAM

ENERGI 114 Kkal

KOLESTEROL 32 mg

MEMOBIRD

MENU

AYAM BACEM

ENERGI 133 Kkal

KOLESTEROL 30 mg

MEMOBIRD

MENU

OPOR AYAM

ENERGI 132 Kkal

KOLESTEROL 32 mg

MEMOBIRD

MENU

AYAM WOKU

ENERGI 114 Kkal

KOLESTEROL 32 mg

MEMOBIRD

MENU

AYAM PRESTO

ENERGI 157 Kkal

KOLESTEROL 32 mg

MEMOBIRD

MEN

CHICKEN CORDON BLEU

ENERGI 116 Kkal

KOLESTEROL 35 mg

MEMOBIRD

02/18/2019 15:07:31

 MENU

AYAM RICA	
ENERGI	157 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

02/18/2019 15:06:23

 MENU

AYAM KECAPI	
ENERGI	131 Kkal
KOLESTEROL	31 mg

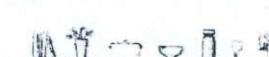


MEMOBIRD

02/18/2019 15:05:09

 MENU

AYAM PANGGANG	
ENERGI	127 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

02/18/2019 15:03:11

 MENU

AYAM KALEO	
ENERGI	132 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

02/18/2019 15:00:25

 MENU

AYAM BETUTU	
ENERGI	127 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

02/18/2019 14:58:18

 MENU

PEPES AYAM	
ENERGI	114 K
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

02/18/2019 15:06:55

02/18/2019 15:05:47

02/18/2019 15:04:01

02/18/2019 15:02:13

02/18/2019 15:01:25

02/18/2019 14:59:02

 MENU

AYAM MENTEGA	
ENERGI	131 Kkal
KOLESTEROL	31 mg



MEMOBIRD

 MENU

AYAM UNGKEP	
ENERGI	114 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

 MENU

AYAM TERIYAKI	
ENERGI	131 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

 MENU

GULAI AYAM	
ENERGI	132 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

 MENU

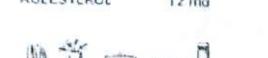
AYAM BESENGKEK	
ENERGI	132 Kkal
KOLESTEROL	32 mg



MEMOBIRD

 MENU

SATE AYAM	1 per tus
ENERGI	97 K
KOLESTEROL	12 mg



MEMOBIRD

02/18/2019 13:20:17

MENU

NASI PUTIH (150 gr)

ENERGI 195 Kkal

KOLESTEROL 0 mg



MEMOBIRD

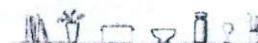
02/18/2019 15:18:47

MENU

AYAM GARANG ASEM

ENERGI 114 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



MEMOBIRD

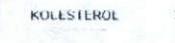
02/18/2019 15:13:17

MENU

ROLADE AYAM

ENERGI 125 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



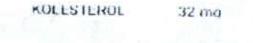
02/18/2019 15:12:26

MENU

AYAM TANGKAH

ENERGI 114 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



02/18/2019 15:10:06

MENU

AYAM PANGGANG THAILAND

ENERGI 122 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



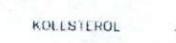
02/18/2019 15:09:23

MENU

AYAM TORAJA

ENERGI 132 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



02/18/2019 15:14:48

02/18/2019 15:13:58

MENU

AYAM SUWIR

ENERGI 143 Kkal

KOLESTEROL 28 mg



MEMOBIRD

02/18/2019 15:11:33

MENU

AYAM KURMA

ENERGI 140 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



02/18/2019 15:10:55

MENU

AYAM SIRUNGENG

ENERGI 133 Kkal

KOLESTEROL 30 mg



02/18/2019 15:08:49

MENU

AYAM POP

ENERGI 114 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



02/18/2019 15:08:06

MENU

AYAM KALASAN

ENERGI 127 Kkal

KOLESTEROL 32 mg



02/19/2019 10:47:24

02/19/2019 10:49:35

02/19/2019 10:46:54

02/19/2019 10:47:56

02/19/2019 10:50:08

02/19/2019 10:48:52

MENU

SOP AYAM

ENERGI 123 Kkal

KOLESTEROL 28 mg

MEMOBIRD

MENU

SOP BAKSO

ENERGI 98 Kkal

KOLESTEROL 22 mg

MEMOBIRD

MENU

SUP KACANG MERAH

ENERGI 123 Kkal

KOLESTEROL 20.2 mg

MEMOBIRD

MENU

SOP KIMLO

ENERGI 170 Kkal

KOLESTEROL 20 mg

MEMOBIRD

MENU

SOTO BANGKONG

ENERGI 85 Kkal

KOLESTEROL 20 mg

MEMOBIRD

MEN

SOTO KUDUS

ENERGI 85

KOLESTEROL 20

MEMOBIRD

02/19/2019 10:46:21

02/19/2019 10:48:22

MENU

SOTO LAMONGAN

ENERGI 122 Kkal

KOLESTEROL 18 mg

MEMOBIRD

MENU

SOTO MIE

ENERGI 120 Kkal

KOLESTEROL 28 mg

MEMOBIRD

02/19/2019 10:20:12

MENU

NASI TIMBUL

ENERGI 195 Kkal

KOLESTEROL 6 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 10:23:13

MENU

NASI TUTUG ONCOM

ENERGI 240 Kkal

KOLESTEROL 3 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 10:21:42

MENU

SAMBAL KENTANG

ENERGI 106 Kkal

KOLESTEROL 126 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 09:58:58

MENU

SOUN GORENG

ENERGI 122 Kkal

KOLESTEROL 5 mg



MEMOBIRD

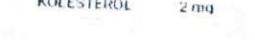
02/19/2019 11:53:15

MENU

BAKWAN

ENERGI 81 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 14:31

MENU

BAKWAN UDANG

ENERGI

KOLESTEROL



MEMOB

02/19/2019 11:51:27

MENU

PERKEDEL CABE

ENERGI 55 Kkal

KOLESTEROL 8 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 11:52:33

MENU

PERKEDEL JAGUNG

ENERGI 81 Kkal

KOLESTEROL 2 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 11:50:38

MENU

PERKEDEL KENTANG

ENERGI 55 Kkal

KOLESTEROL 8 mg



MEMOBIRD

02/19/2019 11:52:01

MENU

PERKEDEL KENTANG DAGING

ENERGI 82 Kkal

KOLESTEROL 15 mg



MEMOBIRD

Lampiran 4.4.

KEGIATAN TAHAP KE-4

Perbaikan master menu

Lampiran 4.3.

CV.DHIVANA CATERING

Telp.085287735381 / 081932164111

MENU 1 (PAKET AYAM KALASAN)

1. Nasi
2. Ayam kalasan
3. Sayur asam / ca'kangkung / urapan
4. Hati / ampela balado / ikan goreng
5. Bakwan jagung / tempe / tahu
6. Buah potong / kulit
7. Sambal + lalapan
8. Kerupuk
9. Minuman dingin
10. Aqua

MENU 4 (PAKET NASI RAWON)

1. Nasi putih
2. Rawon
3. Perkedel
4. Telor asin
5. Kecamba / kemangi
6. Ayam balado
7. Tempura
8. Sambal lalaban
9. Kerupuk
10. Es cook tile
11. Buah kulit / potong
12. Aqua

MENU 2 (ALA MANADO)

1. Nasi putih
2. Sop kacang merah
3. Ayam waku
4. Tenggiri rica - rica
5. Cakalang jagung muda
6. Oseng kembang pepaya + daun pepaya
7. Bakwan jagung
8. Sambal lalab
9. Kerupuk
10. Es jeruk + belimbing *es jah belimbing*
11. Aqua

MENU 5

1. Nasi
2. Soto Padang
3. Ayam Gulai
4. Telor Dadar Tebal
5. Oseng Daun Singkong
6. Teri Padang Balado
7. Mendoan
8. Buah Kulit / Potong
9. Sambal + Lalapan
10. Kerupuk
11. Es Kelapa Gula Merah
12. Aqua

MENU 3 (PAKET SEAFOOD)

1. Nasi
2. Sop Ikan
3. Cumi goreng tepung
4. Bawal bakar
5. Ca'kangkung / baby kailan
6. Crek tempe
7. Udang tauco
8. Bakwan sayur
9. Buah
10. Sambal + lalapan
11. Kerupuk
11. Aqua

MENU 6

1. Nasi
2. Sop Kacang Merah
3. Ayam Cabe Paprika
4. Udang Goreng Tepung
5. Tenggiri Balado
6. Cap Cay
7. Tahu Tauco
8. Mendoan
9. Buah Kulit / Potong
10. Sambal + Lalapan
11. Kerupuk
12. Es Cincau Ijo
13. Aqua

CV. DHIVANA CATERING

Telp. 085287735381 / 081932164111

MENU 7

1. Nasi
2. Sayur sop
3. Ayam kecap
4. Empal balado
5. tenggiri *Pesmol*
6. goreng kentang ati
7. mendoan
8. Buah kulit / potong
9. Sambal + lalapan
10. kerupuk
11. es melon nata the coco
12. Aqua

MENU 10

1. Nasi
2. Sop asparagus
3. Tempura
4. Ayam goreng kremesan
5. Baby Kaylan Cah sapi
6. Bakwan sayur
7. Orek kentang
8. Buah
9. Bistik
10. Sambal + lalapan
11. Kerupuk
12. Es jus mangga
13. Aqua

MENU 8

1. Nasi timbel
2. Sop jagung
3. Sate ayam
4. Kuek bakar
5. Soun ca'udang
6. Teri basah goreng tepung
7. Tempe cabe ijo
8. Acar masak
9. Gorengan
10. Buah
11. Samabal + lalapan
12. Kerupuk
13. Aqua

MENU 11

1. Nasi
2. Sop kimlo
3. Gurame filet asam manis
4. Rendang
5. Ayam suir
6. Cap cay
7. Sambel goreng tahu + udang
8. Gorengan
9. Buah Kulit / potong
10. Sambal + lalapan
11. Kerupuk
12. Es kelapa
13. Aqua
14. Puding

MENU 9 ALA SUNDA

1. Nasi timbel
2. Sayur asem
3. Pepes ikan mas
4. Empal manis
5. Ayam bakar
6. Tahu tempe bacem
7. Ikan asin jambal roti cabe ijo
8. Buah potong / kulit
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk lampung
11. Es dawed
12. Aqua

MENU 12

1. Nasi putih
2. Sy. Goreng asem
3. Empal serundeng
4. Bawal goreng balado
5. Oseng kacang panjang tempe
6. Teri basah goreng kering
7. Perkedel daging
8. Buah kulit / ptong
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk
11. Cock tile
12. Aqua

CV. DHIVANA CATERING

Telp. 085287735381 / 081932164111

MENU 13

1. Nasi
2. Sop kimlo
3. Ayam kecap
4. Daging printil
5. Oseng toge jagung tahu bandung
6. Telor dadar gulung
7. Buah
8. Sambal + lalapan
9. Kerupuk
10. Es kopyar
11. Aqua

MENU 14

1. Nasi
2. Sop daging
3. Ayam balado
4. Cumi saus tiram
5. Orek kentang teri medan
6. Soun ca udang
7. Buah kulit / buah potong
8. Sambal + lalapan
9. Kerupuk
10. Es campur
11. Aqua

MENU 15

1. Nasi
2. Sayur lodeh
3. Pepes ayam
4. Ikan mas goreng
5. Sambal goreng kentang kering
6. Pepes teri basah
7. Tahu bandung + gorengan
8. Buah
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk
11. Aqua

MENU 16

1. Nasi
2. Lodeh daun singkong + teri medan
3. Ikan bawal bakar
4. Empal balado
5. Gado - gado padang
6. Teri padang kentang balado
7. Bakwan jagung
8. Buah potong / kulit
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk
11. Jus jeruk + belimbing
12. Aqua

MENU 17

1. Nasi
2. Empal manis
3. Udang goreng tepung
4. Tahu bandung
5. Sayur asem
6. Ikan asin tipis balado
7. Gorengan
8. Buah potong / kulit
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk
11. Es cincau ijo
12. Aqua

MENU 18

1. Nasi
2. Soto padang
3. Telor dadar tebal
4. Empal balado
5. Teri padang balada kentang
6. Oseng daun singkong + tahu medan
7. Buah kulit / potong
8. Sambal + lalapan
9. Kerupuk / mendoan
10. Es jus jambu
11. Aqua

CV. DHIVANA CATERING

Telp. 085287735381 / 081932164111

di 1.000

MENU 19

1. Nasi
2. Sop makroni
3. Daging teriyaki
4. Cumi goreng tepung
5. Oseng soun ca'udang
6. Cap cay
7. Tahu tauco
8. Mendoan
9. Buah
10. Sambal + lalapan
11. Kerupuk
12. Jus jeruk
13. Aqua

MENU 22

1. Nasi
2. Soto padang
3. Ikan bakar
4. Rendang
5. Gulai nangka
6. Teri balado
7. Sambel cabe ijo
8. Gorengan
9. Timun / daun singkong
10. Buah + lalapan
11. Kerupuk
12. Es cincau hijau
13. Aqua

MENU 20

1. Nasi
2. Sop sayur
3. Ayam gulai
4. Bawal bakar
5. Ca brokoli
6. Cumi asin cabe ijo
7. Gorengan
8. Buah
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk
11. Es kelapa
12. Aqua

MENU 23

1. Nasi → *Sop kimlo*
2. Semur daging
3. Ayam balado
4. Sambel goreng kentang hati
5. Cap cay + bakso
6. Perkedel
7. Acar masak
8. Buah
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk
11. Aqua

MENU 21

1. Nasi
2. Bakso buah
3. Ayam opor
4. Telur pindang
5. Tahu opor
6. Ampela balado
7. Kreek
8. Gudeg + peyek
9. Buah melon
10. Sambal + lalapan
11. Kerupuk
12. Aqua

MENU 24

1. Nasi
2. Sop jagung
3. Beef teriyaki
4. Ayam suir
5. Udang balado
6. Bakwan jagung
7. Toge jepang + tahu Bandung
8. Buah potong + kulit
9. Sambal + lalapan
10. Kerupuk
11. Es kopyor
12. Aqua

CV.DHIVANA CATERING
Telp.085287735381 / 081932164111

MENU 25

1. Nasi
2. Sop kimlo
3. Ayam Bakar
4. Udang Cabe Ijo
5. Oseng Jagung Muda + Jamur + Ati Ampela
6. Perkedel
7. Bakwan Sayur
8. B.H. Potong / kulit
9. Sambel + Lalapan
10. Kerupuk
11. Minuman Es Jeruk
12. Aqua

MENU 26

1. Nasi
2. Sop Makaroni
3. Bistik Daging
4. Bawal Bakar
5. Salad Sayur
6. Kimlo Kering
7. Sambel Goreng Kentang Ati
8. Bakwan Jagung
9. Buah Kulit / BH Potong
10. Sambal + Lalapan
11. Kerupuk
12. Es Kopyor
13. Aqua

MENU 27

1. Nasi
2. Sop Sayur
3. Rendang
4. Kakap Filet Asam Manis
5. Pakcoy + Bakso Ikan + Telur
6. Samabal Krecek
7. Ayam Suwir
8. Buah Kulit / potong
9. Sambal / Lalapan
10. Kerupuk
11. Aqua

MENU 28

1. Nasi
2. Sayur Lodeh
3. Ayam Kremesan
4. Tenggiri Balado
5. Karedok
6. Goreng Kentang Hati
7. Tempe Bacem / Tahu Bandung
8. Es Dawed
9. Sambal + Lalapan
10. Kerupuk
11. BH. Potong / Kulit
12. Aqua

ILIHAN SAYUR BERKUAH

1. Sayur lodeh
2. Bobor daun singkong
3. Sayur soup
4. Soup kimlo
5. Aneka soto
6. Sayur asem
7. Gulai daun singkong
8. Gulai nangka
9. Gulai rebung
10. Sayur kembang pepaya
11. Pindang tangkar
12. Garang Asem ayam
13. Bakso + tahu
14. Bakso urat
15. Bakwan malang

ANEKA SOTO

1. Soto padang
2. Soto kudus
3. Soto ayam
4. Soto betawi
5. Soto mie

CV. DHIVANA CATERING

Telp. 085287735381 / 081932164111

MENU TRADISIONAL (DENGAN NYIRU) (TAMPAH)

1. Nasi putih
2. Empal / sate udang
3. Tempe / tahu bacem
4. Sayur asem
5. Urapan
6. Ikan mas / bawal goreng / ayam bakar
7. Orek kentang kacang teri medan
8. Ikan asin balado
9. Oseng oncom / perkedel oncom
10. Lalapan + sambal terasi
11. Dawed
12. Aneka puding
13. Aneka buah potong

MENU TRADISIONAL (Dengan nyiru)

1. Nasi putih
2. Empal / ayam bakar /ayam goreng kremesan
3. Tempe, tahu bacem
4. Sayur lodeh
5. Urapan
6. Ikan mas / bawal goreng / gureme goreng terbang
7. Teri medan kacang balado
8. Gorengan
9. Oseng oncom
10. Lalapan + sambal terasi
11. Cocktail
12. Aneka puding
13. Aneka buah potong

CV. DHIVANA CATERING

Telp. 085287735381 / 081932164111

MENU

1. Nasi putih
2. Sop kimle / bakso sop ayam kampung / sop jagung
3. Rendang / dendeng balado / semur / empal
4. Ayam mentega / kecap / bakar / gulai / sate ayam
5. Sayuran / cap cay / oseng buncis jagung muda
6. Orek kentang
7. Kerupuk
8. Gorengan
9. Aneka buah potong
10. Aneka puding
11. Air mineral
12. Cocktail / es kopyor agar – agar kelapa muda / es buah melon

COFFEE BREAK

1. Coffee + krim / coffee mix
2. Teh manis
3. Aneka kue manis (singkong keju, talam mangkuk, kue pepek, aneka kue tradisional)
4. Aneka kue asin (semar mendem, pisang molen keju bakar, sus ragut, talam ebi)
5. Aneka camilan (singkong keju, cheese stick bawang, Kacang rebus, pisang rebus)
6. Buah

(bonus bandrek)

PAKET SNACK UNTUK RAPAT KOMISI

MENU 1

Pastel Ma Cik
Klapertart
Keletikan
Buah

MENU 2

Roti Coklat
Sosis Solo
Keletikan
Aqua

MENU 3

Singkong Thailand
Risol
Pisang Rebus
Aqua

MENU 4

Lapis Singkong
Lalampa
Jagung Voile
Buah

MENU 5

Lemper Bakar
Talam Ubi
Tales Urap
Buah

MENU 6

Burger Mini
Kelepon
Adame
Buah

MENU 7

Craisen Keju
Kue Nangka
Kue Rebus
Buah

MENU 8

Pay Ayam
Lapis Surabaya Holland
Keletikan
Buah

MENU 9

Martabak
Kue Lumpur
Keletikan
Buah

MENU 10

Bakwan Udang
Bolu Roll Bread Talk
Keletikan
Buah

MENU 11

Kroket
Spam Cake Ketan Hitam
Keletikan
Buah

MENU 12

Semar Mendem
Spam Cake Pandan
Keletikan
Buah

MENU 14

Tahu Jamur
Putu Mayang
Keletikan
Buah

MENU 15

Panada
Bingka Ambon Holland
Keletikan
Buah

MENU 16

Macaroni Seatel
Singkong Keju
Keletikan
Buah

MENU 17

Arem-Arem Special
Bubur Sumsum
Keletikan
Buah

MENU 18

Kue Ku Monami
Pastel Ma Cik
Keletikan
Buah

MENU 19

Egtar
Craisen Keju
Keletikan
Buah

MENU 20

Pisang Garing
Roti Abon Holland
Keletikan
Buah

MENU 21

Bubur Sumsum
Arem-Arem
Pisang Rebus
Buah

MENU 22

Roti Mexico Boy
Sosis Solo
Keletikan
Aqua

MENU 28

Roti Pisang Coklat
Lemper Ayam
Keletikan
Buah

MENU 34

Kroket
Singkong Thailand
Keletikan
Aqua

MENU 23

Sus Buah
Arem-Arem
Tales Urap
Buah

MENU 29

Lalampa
Talam Ubi
Keletikan
Buah

MENU 35

Macaroni Seotel
Bread Talk Bolu Gulung
Keletikan
Buah

MENU 24

Lemper Bakar
Singkong Pelangi
Jagung Voile
Buah

MENU 30

Serabi Sanitas
Tahu Jamur
Keletikan
Buah

MENU 25

Kelepon
Craisen Keju
Adame
Buah

MENU 31

Sus Kaju
Lapis Surabaya Holland
Keletikan
Buah

MENU 26

Onde-Onde
Burger Mini
Jagung Rebus
Buah

MENU 32

Panada Legourmet
Bubur Sumsum
Keletikan
Buah

MENU 27

Sand Wich
Egtar
Keletikan
Buah

MENU 33

Klapertart
Lemper Bakar
Keletikan
Buah

Keterangan :

- Menu snack dapat diganti – ganti sesuai peminta.
- Keletikan bisa diganti rebusan.
- Buah sesuai dengan musimnya.