

NOTA RINCIAN BAHAN MAKANAN

Kegiatan: Konsumsi Siswa

Jumlah Porsi: 200 porsi siswa

Menu: 1. Nasi putih 2. Sayur bayam 3. Ayam tepung 4. Susu kotak 5. Buah pisang

A. Nasi Putih (200 porsi)

No	Bahan	Satuan	Jumlah	Keterangan
1	Beras	kg	30	±150 gram/porsi matang
2	Air	liter	45	Untuk memasak
3	Garam	gram	300	±1,5 gram/porsi

B. Sayur Bayam (200 porsi)

No	Bahan	Satuan	Jumlah	Keterangan
1	Bayam segar	ikat	40	±5 porsi/ikat
2	Jagung manis	kg	6	Dipipil
3	Wortel	kg	5	Iris tipis
4	Bawang merah	kg	1,5	Iris
5	Bawang putih	kg	1	Iris
6	Garam	gram	400	Penyesuaian rasa
7	Gula pasir	gram	300	Penyeimbang rasa
8	Kaldu bubuk	gram	300	Opsional
9	Air	liter	40	Untuk kuah

C. Ayam Tepung (200 porsi)

No	Bahan	Satuan	Jumlah	Keterangan
1	Ayam potong	kg	40	±200 gram/porsi mentah
2	Tepung terigu	kg	15	Adonan kering

No	Bahan	Satuan	Jumlah	Keterangan
3	Tepung maizena	kg	5	Campuran
4	Bawang putih	kg	2	Halus
5	Garam	gram	600	Marinasi
6	Merica bubuk	gram	300	Marinasi
7	Ketumbar bubuk	gram	300	Marinasi
8	Kaldu bubuk	gram	500	Marinasi
9	Air	liter	15	Adonan basah
10	Minyak goreng	liter	25	Menggoreng

D. Susu Kotak (200 porsi)

No	Bahan	Satuan	Jumlah	Keterangan
1	Susu UHT kotak	pcs	200	±125–200 ml/kotak

E. Buah Pisang (200 porsi)

No	Bahan	Satuan	Jumlah	Keterangan
1	Pisang (ambon/kepok)	sisir	25	±8 buah/sisir

Catatan: - Takaran bersifat estimasi untuk konsumsi siswa sekolah. - Jumlah bumbu dapat disesuaikan dengan standar dapur dan selera. - Disarankan menambah cadangan ±5–10% untukantisipasi susut dan tambahan porsi.

Disusun oleh: Panitia Konsumsi